

Celebrata all'IIS Costanzo la Festa del Raccolto

Data: 12 febbraio 2024 | Autore: Redazione



Il meritato successo per il buon lavoro, anzi ottimo, svolto dall'azienda di Soveria Mannelli in questo 2024 ha avuto il suo apice con la **Festa del Raccolto**svoltasi nei giorni scorsi presso l'azienda agricola dell'istituto.

Un lavoro di fatica e sudore sui terreni dove i giovani studenti della scuola, che fa parte del blocco didattico del IIS «**L. Costanzo**» ottimamente diretto dalla dirigente, dott.ssa **Maria Francesca Amendola** in collaborazione col DSGA, Dott. **Giuseppe Ferrise**, hanno lavorato duramente insieme ai propri docenti, mettendo a dimora in pieno campo e in serra svariate colture che sono state poi immesse sul mercato.

Proprio parlando dell'attività svolta all'interno dell'azienda agricola che fa capo all'istituto, la preside ha aperto la conferenza, che ha dato il via alla bella giornata celebrativa, dal titolo «**Agricoltura multifunzionale: quali prospettive?**».

Dopo i ringraziamenti agli ospiti presenti, in particolare all'Arma dei carabinieri, al parroco di Soveria e aver riportato i saluti del sindaco di Soveria Mannelli, **Michele Chiodo**, trattenuto da impegni istituzionali e sostituito dalla vice sindaco, **Antonella Pascuzzi**, la Amendola ha sottolineato come "l'istituto Costanzo stia piano piano, utilizzando i 15 ettari di terreno di cui dispone (fino ad ora ne sono stati occupati 2 e altri due sono in previsione di impianto ndr) e recuperando colture e impianti già presenti come il vecchio nocciolo, i cui frutti sono stati usati dalla chef Mariarita Bruno per delle

creazioni davvero originali”.

“Inoltre – ha aggiunto – su uno degli appezzamenti appena ripristinati, è stata seminata una varietà di grano antica denominata «Russìa», ma erano già state immesse altre cultivar storiche come: «Incenzarola», «Verna», «Senatore Cappelli», donatici dall'Arsac, questi ultimi due per la sede di Lamezia e anche orzo e qualche manciata di lino.

È iniziata così una collaborazione con il Mulino delle Fate di Lamezia che provvede alla macinatura del nostro grano.

Ciò a testimonianza del fatto che, come recita il titolo di questo incontro-conferenza, l'agricoltura multifunzionale ci consente di avere stretti legami con tutto il territorio”.

In linea con quanto affermato in apertura dalla dirigente scolastica, in un parterre tutto al femminile, anche il discorso di **Mariantonietta Mascaro**, responsabile di «**Donne Impresa**» Coldiretti.

“Personalmente sono molto legata a questa scuola – ha esordito – poiché mia madre è stata una delle prime diplomate all'istituto professionale e poi anche perché vivo da vicino il mondo agricolo avendo un'azienda che lavora le castagne”.

“Se parliamo di agricoltura – ha aggiunto Mascaro – tutto cambia nel 2001 con il decreto legislativo 228 che, appunto, introduce la multifunzionalità in agricoltura.

Ciò dà una dimensione completamente diversa di tutta una serie di attività collaterali che sono andate a implementare il mondo agricolo ormai non solo atto a produrre beni alimentari.

Così, non solo gli agriturismi, che trovano una collocazione molto meno ambigua, vanno ad arricchire questo straordinario mondo, ma anche fattorie didattiche e sociali, pet therapy e tanti altri esempi di attività collaterali si fanno strada e attirano appassionati.

Coldiretti è stata la confederazione che più di chiunque altro è stata vicina a chi ha deciso, nel corso del tempo, anche pionieristicamente, di intraprendere certe strade.

E ci sono tantissimi altri esempi – ha concluso Mascaro – di multifunzionalità: mi vengono in mente gli *agrichef*, ovvero professionalità diverse che operano nelle proprie aziende e con i propri prodotti o le *agritessitriche* realizzano filati dalla ginestra e si interfacciano così col mondo della moda creando sinergie, come, per tornare alla mia esperienza personale, se parliamo di castagne, ormai arriveremo, attraverso l'esaltazione delle loro proprietà nutraceutiche a toccare il settore farmaceutico e così via”.

Di valorizzazione del territorio ha parlato con gli studenti la direttrice del Gal Due Mari, **Mariantonietta Sacco**, spiegando che “il Gal è proprio un'agenzia atta allo sviluppo del territorio, creando connessioni con tutte le aziende del territorio.

Ha un presidente e un CDA.

In Calabria – ha proseguito – esistono 13 Gal e il nostro, in particolare abbraccia ben 42 comuni sia sullo Ionio che sul Tirreno nei quali abbiamo formato tante filiere poiché esistono sì grandi realtà imprenditoriali (e Soveria ne è esempio lampante), ma anche tantissime piccole realtà aziendali che racchiudono enormi potenzialità e il nostro impegno sta proprio nel far emergere quelle realtà e lì creare sviluppo.

Un po' come in questa azienda dove ci troviamo e che fa parte dell'IIS Costanzo, e con la quale collaboriamo da anni e anzi, faccio un inciso, dovremmo cercare di formalizzare quanto prima questo legame, i cui prodotti sono stati portati al G7 dell'agricoltura svoltosi nei mesi scorsi a Siracusa e

piaciuti tantissimo come il guanciale di suino nero con i fagioli monachella; piatto povero ma di straordinario valore nutrizionale e simbolico”.

“Insomma – ha concluso la Sacco – se si parla di multifunzionalità in questo settore, che è trainante, si possono sviluppare tante idee, basta avere comunque fermo in mente il concetto che qui si parla di imprenditori del futuro e non semplici imprenditori agricoli, ma un’attività a 360 gradi”.

E, a proposito di prodotti realizzati all’interno dell’azienda agricola dell’IPS, proprio le nocciole, come detto dalla dirigente Amendola, raccolte dal vecchio impianto presente sul terreno e le coloratissime zucche okkaido, sono state le protagoniste in cucina, grazie alla collaborazione della bravissima chef, **Mariarita Bruno** del ristorante **Tribarakkio** di Catanzaro.

“Sono molto contenta – ha detto la chef – di questa collaborazione con la scuola, poiché il mio lavoro punta decisamente a far conoscere i nostri prodotti calabresi sotto tutti i punti di vista.

In realtà la mia è un’idea vecchia portata nel 2024, ovvero bottega e locale insieme.

Dove chi vuole può anche comprare il prodotto che ha assaggiato e dove la stagionalità, la rete di produttori locali e la diversificazione del menù – anche tre volte a settimana - la fanno da padrone.

Perché venendo io da un percorso completamente diverso dalla ristorazione, ho costruito la mia idea di locale per passione, perché mi diverto a stare in cucina”.

“Per quanto riguarda l’istituto di Soveria – ha concluso la Bruno – ho usato le nocciole per realizzare un crumble e la crema gianduia e un torroncino col miele in un gioco di consistenze e di alternanza dolce-salato.

La zucca, invece, è stata al centro di un tortino salato”.

Prima del convivio conclusivo con una degustazione di piatti preparati con ortaggi realizzati nella scuola, offerta gentilmente da un rinomato locale della vicina Decollatura e della vera e propria festa campestre allestita accanto al meraviglioso viale alberato di conifere, com’era doveroso, hanno raccontato le proprie esperienze **Carlo Parrotta e Pietro Aiello**.

Il primo, studente dell’IPS, ha descritto con belle parole la sua passione e la passione dei suoi compagni per il mondo dell’agricoltura e gli insegnamenti preziosi che sta offrendo loro la scuola e spiegato l’attività svolta in tutti questi mesi che, con fatica e impegno, è stata ripagata, appunto, con la Festa del Raccolto; una generazione più avanti **Pietro Aiello**, presidente della cooperativa «**Pianogrande**» che ha parlato di come “grazie all’aiuto prezioso di Coldiretti, noi imprenditori riusciamo a costruire dalla base e fino al completo sviluppo la nostra azienda agricola e, attraverso questa cooperativa che ci unisce sotto un’unica idea, si riesca a portare i prodotti del nostro territorio non solo in Calabria, ma sulle tavole di tutta l’Italia e col nome del produttore che è la soddisfazione più grande”.

Alla lunga mattinata in campagna hanno partecipato anche gli studenti delle scuole secondarie di primo grado di Soveria Mannelli e Decollatura con i dirigenti, Dottoressa **Teresa Pullia** e Dott.

Antonio Caligiuri, che hanno visitato la scuola, oltre agli studenti dell’IPS e a molti altri tra addetti ai lavori e curiosi che, in un clima di grande giovialità hanno potuto ammirare il nuovissimo ed efficientissimo parco macchine, le moderne serre e acquistare anche i prodotti dell’azienda dagli stand allestiti per l’occasione.

