

12 EXTRAVERGINE REALIZZATI DAGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI GRARI

Giunge alla VII edizione il Diploma d'Argento, concorso voluto da Pandolea in partnership con Gambero Rosso e Re.N.I.s.A. (Rete Nazionale degli Istituti Agrari), rivolto agli istituti agrari della Penisola che fanno della produzione di olio extravergine di oliva di qualità la loro missione sensibilizzando gli studenti attraverso la pratica sul campo e in frantoio

a cura di Stefano Polacchi e Indra Galbo

Olio Extravergine di Oliva – 92

ISIS A. Vegni-
Capezzine
loc. Centoia
Cortona (AR)
0575613026
isisvegni.edu.it

Scuola. Gran bella performance per quello che circa 130 anni fa veniva chiamato "Istituto delle Capezzine". Oggi è un importante riferimento per il territorio in fatto di formazione agronomica. La struttura comprende un'azienda agraria di un centinaio di ettari dove si producono vini e una parte è riservata all'oliveto.

Fruttato 6
Amaro 5
Piccante 6
Profilo aromatico: carciofo, mandorla, radicchio, erba, pepe. Verde, persistente.

Monumentum Monocultivar Gentile di Larino – 88

ITA San Pardo
via Magliano
Larino (CB)
0874822167
istitutoperiore
larino.it

Scuola. Uno dei centri di formazione di riferimento per tutta la regione in termini di conoscenza e formazione agronomica. Il percorso di studi punta a consolidare le competenze nel settore delle biotecnologie agrarie, ma anche a migliorare le situazioni ambientali, alla protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche. Nell'istituto è presente un frantoio Mori TEM di ultima generazione.

Fruttato 6
Amaro 5
Piccante 6
Profilo aromatico: carciofo, erbe aromatiche, erba, mandorla. Verde.

LE CLASSIFICHE

Olio Extravergine d'Oliva – 85 //		
<p>IPAA Benito Ferrarini via Ponte Albano, 43 Sasso Marconi (BO) 051841140 istituto serpieri.gov.it</p>	<p>Scuola. Si tratta dell'unico istituto agrario presente in questa zona e da sempre punta sulla valorizzazione del patrimonio forestale, agricolo e varietale (e di conseguenza anche quello turistico) attraverso percorsi formativi completi e strutturati.</p>	<p>Fruttato 6 Amaro 5 Piccante 6 Profilo aromatico: carciofo, erba, mandorla, pepe. Verde, persistente.</p>
Ambrosia Bio – 82 //		
<p>IISS Galileo Galilei via Pirandello, 4 Canicattì (AG) 0922852999 galilei canicatti.edu.it</p>	<p>Scuola. L'istituto nasce nel 1954 in seguito alla crescente richiesta di formazione nel settore terziario di questo territorio. Oggi è impegnato sul fronte dell'innovazione tecnologica, nella didattica modulare e nella formazione a distanza in rete. È dotato di un laboratorio per la progettazione urbanistica e architettonica tra i più avanzati dell'Italia.</p>	<p>Fruttato 5 Amaro 3 Piccante 4 Profilo aromatico: finocchio, ravanello, carciofo. Maturo.</p>
Olio Extravergine d'Oliva – 81 //		
<p>IIS Sannino - De Cillis via Argine, 1085 Napoli 0815967424 iissannino decillis.edu.it</p>	<p>Scuola. Nella zona orientale del capoluogo campano si trova questo istituto che nasce dalla fusione delle due scuole dalle quali prende il nome. L'oliveto si sviluppa su poco più di un ettaro e conta 320 alberi delle varietà Pisciotana, Leccino e Frantoio.</p>	<p>Fruttato 3 Amaro 3 Piccante 4 Profilo aromatico: carciofo, fiori, mela, mandorla. Verde.</p>
Montecristo Monocultivar Moraiolo – 80 //		
<p>IIS Ciuffelli - Einaudi viale Montecristo, 3 Todi (PG) 0758959511 isistodi.edu.it</p>	<p>Scuola. All'interno di un ex convento di monaci benedettini risalente al XIII secolo, e situato a ridosso del centro storico di Todi, si trova questo istituto tecnico che comprende un'azienda agricola di circa 70 ettari divisi in 3 proprietà. Nella parte chiamata Montecristo si trova l'oliveto dove dimorano varietà come Moraiolo, Frantoio, Rajo e Leccino coltivati sia con tecniche ordinarie che sperimentali.</p>	<p>Fruttato 5 Amaro 4 Piccante 5 Profilo aromatico: carciofo, mela, erba, mandorla. Maturo, persistente.</p>
Monocultivar Morcone – 80 //		
<p>ISO Fanfani-Camaiti via S. Lorenzo, 18 Pieve Santo Stefano (AR) 0575799057 fanfanicamaiti.gov.it</p>	<p>Scuola. Una struttura formativa nata nel 1960 che si è subito distinta per essere la prima ad avere la connotazione di Istituto Forestale. Oggi è una scuola al passo con i tempi e con le nuove tecniche agronomiche e vede la presenza di un uliveto di poco più di mezzo ettaro.</p>	<p>Fruttato 5 Amaro 4 Piccante 5 Profilo aromatico: carciofo, mela, erba. Maturo.</p>

EXTRAVERGINE

Olio Extravergine di Oliva – 80 //		
ITA Sereni via Prenestina, 1395 Roma 0622420804 agrariosereni.edu.it	Scuola. L'istituto nasce nel settembre 2000 dalla fusione dell'I.T.A. ex "E. de Fonseca" e dell'I.T.A. ex "E. De Cillis". L'azienda agraria annessa si sviluppa su circa 35 ettari e comprende vigneto, oliveto (di 1,5 ettari), frutteto, seminativi, campi sperimentali, serre e cantina.	Fruttato 4 Amaro 3 Piccante 3 Profilo aromatico: carciofo, mandorla, mela. Maturo.
Olio dei Miracoli – 80 //		
IIS Lotti - Umberto I via Cinzio Violante, 1 Andria (BT) 0883 541052 lottiumberto primo.edu.it	Scuola. Gli splendidi spazi all'interno del monastero sito affianco alla Basilica di Santa Maria dei Miracoli sono sicuramente un valore aggiunto di questo istituto agrario, ma la parte del leone la fa anche l'azienda agraria annessa che si estende per 4,5 ettari proprio di fronte alla struttura suddetta. Una vera e propria palestra formativa che comprende anche vigneto e oliveto.	Fruttato 6 Amaro 5 Piccante 6 Profilo aromatico: carciofo, erba, mandorla. Maturo.
Olio Extravergine di Oliva – 78 //		
ITA Garibaldi via di Vigna Murata, 573 Roma 3398481739 itasgaribaldi- roma.gov.it	Scuola. Uno degli istituti agrari più importanti del centro Italia con oltre un secolo di storia. La superficie si estende per 70 ettari di cui 7 dedicati all'oliveto con 1.100 alberi che vanno dai 40 ai 100 anni di vita. Inoltre sono presenti un vigneto, un centro zootecnico e un frantoio a ciclo continuo.	Fruttato 3 Amaro 3 Piccante 3 Profilo aromatico: carciofo, mela, mandorla. Maturo.
Olio Extravergine di Oliva – 78 //		
ITA Calogero Amato Vetrano convitto - via Lido - c.da Tonnara Sciacca (AG) 0925991201 amatovetrano sciacca.gov.it	Scuola. Fondato dall'avvocato e cavaliere Calogero Amato Vetrano nel 1875 con lo scopo di far acquisire una nuova e più moderna mentalità agraria finalizzata alla formazione di contadini con precise competenze professionali. Oggi è il riferimento formativo per tutta la zona.	Fruttato 5 Amaro 3 Piccante 4 Profilo aromatico: pomodoro, mela, fiori. Maturo.
Olio Extravergine di Oliva – 76 //		
ITS Michelangelo Buonarroti via Michelangelo Buonarroti, 1 Caserta 08231846741 istitutotecnico buonarroti.edu.it	Scuola. Una realtà formativa importante che si caratterizza su questo territorio come un polo per la formazione di tecnici nel campo edile, turistico, agrario, biotecnologico e ottico. Il piccolo oliveto a disposizione conta 50 alberi delle varietà Leccino e Pendolino.	Fruttato 5 Amaro 4 Piccante 4 Profilo aromatico: carciofo, finocchio, ravanella, mela, mandorla. Maturo.