

Scritto da ANAS COLLESANO
Martedì 13 Marzo 2018 15:15



Sono stati 46 gli allievi che hanno partecipato al III° corso di potatura dell'ulivo a vaso policonico organizzato dell'A.N.A.S. Italia zonale di Collesano.

Altri 12 aspiranti potatori sono rimasti fuori dal corso poiché la location non consentiva un numero superiore.

Il corso, costituito, da una giornata pratica di potatura tenutasi presso l'azienda agricola C.da Firrione della Sig.ra Maria Sausa in territorio di Scillato, e le altre due giornate con parte teorica si sono svolte presso la sala conferenze dell'azienda Agri Imera Taravella di Campofelice di Roccella.

Per Antonino Vara, organizzatore dell'evento nonché Presidente dell'A.N.A.S. Italia zonale di Collesano e Presidente Provinciale Palermo, mette in mostra che la potatura è una delle tecniche agricole più importante delle fasi produttive, con essa regoliamo la pianta e la condizioniamo alla produzione.

Il potatore deve avere fantasia, cultura, manualità, informazione, oggi purtroppo questa professione va sempre più trascurando. Per questa ragione, le Istituzioni sia pubbliche che private che sostengono l'iniziativa intendono promuovere tale pratica per migliorare le produzioni, e nel contempo, indirizzare qualche giovane a rimanere nel proprio territori, professione che insieme a quella di innesto contribuiscono ad accrescere la speranza e rinverdire un'agricoltura che stenta ad cambiare ed evolversi.

Con questo spirito ogni anno proponiamo questa iniziativa.

Il vaso Policonico semplificato, per l'olivicoltura moderna, si propone come una delle migliori forme di allevamento per la riduzione dei tempi di esecuzione della potatura, dell'aspetto qualitativo e per la raccolta sia agevolata sia meccanica".

I concorrenti che hanno partecipato alla manifestazione sono arrivati da diverse località della Sicilia, ed uno proveniente dalla Toscana.

Docenti del corso sono stati due esperti della potatura del Vaso Policonico il tecnico divulgatore P.A. Francesco Bruscato e l'agronomo scrittore e giornalista Mario Liberto, che hanno curato la parte teorica e pratica, al gruppo si è aggregato anche il giovane agronomo Alessandro Agnello. La mattinata del terzo giorno i corsisti hanno assistito alla relazione la Sig.a Claudia Russo della società friulana Evergreen Life che ha presentato una alcuni prodotti a base di foglie d'ulivo.

Scritto da ANAS COLLESANO
Martedì 13 Marzo 2018 15:15

A seguire è intervenuta la nutrizionista Dr.ssa Fabiola Ficarra che ha parlato delle virtù dell'olio di oliva extravergine.

La seconda parte della giornata, tenutasi presso il ristorante il Ghiottone, il capo Panel Dr. Pippo Ricciardi con il Dr. Mario Liberto e il P.A. Francesco Bruscato hanno deliziato l'intera sala illustrando le metodiche di analisi sensoriale con tecniche di assaggio e degustazione dell'olio extravergine di oliva.

Nel corso della degustazione sono stati degustati dei singolari oli delle aziende: Lo Re, Iachetta e Alberti di Collesano, e dell'azienda Sausa di Scillato; oli di grande pregio che danno contezza della ricchezza oleario del territorio madonita.

Un'attenzione particolare è stata rivolta all'Oro verde di San Mauro Castelverde, con la varietà unica dell'olio "Castro", fatto pervenire da Peppino Minutilla Sindaco della cittadina a cavallo tra le Madonie e i Nebrodi.

Gli oli esaminati di qualità elevata presentavano intensità di fruttato, con un leggero amaro e piccante e una persistenza olfatto-gustativa molto elevata.

Il corso si è concluso con una degustazione di prodotti a Km 0 del ristorante e pizzeria il "Ghiottone" di Campofelice di Roccella.

Buona l'Organizzazione curata direttamente dal Presidente Antonino Vara con la collaborazione dal gruppo di volontari della Protezione Civile coordinato da Domenico Testa, Veronica Catanese, Giancarlo Marino, Simone Failla, Vincenzo Donato e dalle Rural Chef Elena Ginju e Maria Liberti.