IVG

Laigueglia, gli alunni delle scuole a lezione di olivicoltura

di **Redazione**

26 Novembre 2018 – 13:43

Laigueglia. Questa mattina le classi terza, quarta e quinta della scuola primaria e la classe seconda della scuola secondaria "G.B. Libero Badarò" di Laigueglia sono state protagoniste attive di una lezione sulla pianta tipicamente mediterranea dell'olivo, fortemente legata alla cultura e alle tradizioni della Baia del Sole.

Insegnanti e studenti delle quinte A e B dell'istituto agrario hanno tenuto la lezione agli alunni di Laigueglia, dapprima in classe e poi direttamente sul campo al Parco dell'Orso, nell'area ricreativa attrezzata sita nella zona collinare, spiegando le nozioni fondamentali dell'olivicoltura: la tecnica di coltivazione, le principali specie della zona e la potatura; fino alla raccolta, alla frangitura ed alla produzione finale dell'olio, che rappresenta oggi una eccellenza del nostro territorio.

"L'amministrazione comunale, in linea con le prassi al Km zero, che già vengono adottate nella quotidianità della vita scolastica e riguardanti in primis la gestione della mensa scolastica, ha inserito, con questa iniziativa, un altro tassello nel progetto di educazione alimentare. Si parte direttamente dalla Natura per permettere ai ragazzi di acquisire e

rinforzare stili di vita salutari, ed anche di riscoprire tradizioni e antichi mestieri – afferma il sindaco Roberto Sasso Del Verme unitamente al consigliere con delega alle politiche giovanili, Federica Giovinazzo – L'intenzione è anche quella di offrire ai nostri ragazzi prospettive per il futuro che tengano in conto della migliore produzione locale, quale è quella dell'olio di oliva, reddito ed eccellenza del territorio".

Conferma l'assessore Fulvio Ricci: "Questa attività è stata promossa dal Comune di Laigueglia in linea con le altre attività extracurriculari già avviate per il corrente anno scolastico, quali il corso di inglese, le attività di biologia marina ed altre ancora. L'attività svolta in data odierna si concluderà prossimamente con la visita ad un frantoio per vedere direttamente il completamento del processo di produzione dell'olio".