

Istituto Statale di Istruzione Superiore
per l'Agricoltura e l'Ambiente



Alberto Parolini

Bassano del Grappa



I PRODOTTI DELLA NOSTRA AZIENDA

OLIO D'OLIVA



Drupe mature d'olivo

Oliveto di nuovo impianto dell'istituto

L'olivo (*Olea europaea* L.) è un albero sempreverde spontaneo nelle regioni a clima mediterraneo, largamente coltivato anche in Italia settentrionale per la ricchezza dei suoi frutti, le drupe, da cui si estrae l'olio.

Nel vicentino fu portato dai Romani che ben conoscevano le grandi qualità delle olive, ma anche il clima adatto alla crescita della pianta.

Il nostro istituto è situato in una zona tipicamente olivicola, tanto da essere stata battezzata "Conca degli olivi". Qui si produce un olio pregiato, l'oro verde delle colline povesi, che dal 20 dicembre 2000, ha avuto dalla CE il riconoscimento D.O.P. con la denominazione "Olio di oliva extravergine veneto del Grappa". In un mercato sopraffatto dalla globalizzazione, anche l'olio del bassanese fa fronte ad una domanda sempre crescente di "prodotti di alta qualità con un forte legame con il territorio", prodotti reperibili direttamente dal produttore, in negozi locali o sagre paesane.

Nell'azienda della scuola si coltivano oltre 300 piante vecchie, di età compresa tra i 10 e i 50 anni, allevate a vaso, che danno una produzione media annua di circa 30/40 quintali di olive.

Nel 2004 è stato fatto un nuovo impianto di 250 piante (a scopo didattico) allevate con varie forme, quali: vaso classico, palmetta a branche oblique, vaso cespugliato e monocono.

Le varietà coltivate nell'istituto sono:

- Frantoio
- Leccino
- Pendolino
- Moreiolo
- Pedamine

