

TI RACCONTO IL PROGETTO ULIDID 2.0

A CURA DI
ELVIRA ROMANO
GABRIELLA LO FEUDO

**TI RACCONTO
IL PROGETTO
ULIDID 2.0**

**A CURA DI
ELVIRA ROMANO
GABRIELLA LO FEUDO**

Iniziativa realizzata nell'ambito della Convenzione Ulidid - seconda annualità, stipulata tra la Gias srl ed il Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura (CREA-OFA).

Volume a cura di Elvira Romano e Gabriella Lo Feudo, responsabili scientifiche e di progetto per il CREA-OFA

© 2025 CREA

Stampato in Italia nel mese di novembre 2025

TI RACCONTO IL PROGETTO ULIDID 2.0

ISBN 9788831276337



Tutti i diritti riservati / All rights reserved

Sommario

6	Presentazione del progetto Ulidid 2.0 <i>di Enzo Perri</i>
7	Introduzione <i>di Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo</i>
9	Il Museo d'impresa Gias Experience
10	Come nasce il Museo d'impresa: un viaggio nella storia della famiglia Tenuta dalla GIAS al museo esperienziale <i>Christian Fadda</i>
16	Sostenibilità ed economia circolare: un viaggio nelle creazioni custodite nel Museo <i>Maria Assunta Filice</i>
22	Innovazione e conoscenza: alla scoperta delle tecnologie didattiche presenti nel Museo <i>Maria Assunta Filice</i>
30	Tutela e valorizzazione della biodiversità vegetale
31	Alla scoperta della biodiversità custodita nel giardino didattico del Museo Gias Experience <i>Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino, Francesco Zaffina</i>
35	Le schede delle specie vegetali presenti nel Museo d'impresa <i>Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo, Francesco Zaffina</i>

52	Le attività seminariali e ludico-esperienziali del progetto Ulidid 2.0
53	Eventi realizzati nella seconda annualità del progetto Ulidid <i>Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo</i>
62	La melagrana nell'età classica, tra mitologia e simbolismo <i>Luciana De Rose</i>
71	Alla scoperta del paesaggio olivicolo calabrese e dei suoi prodotti <i>Elvira Romano, Milena Verrascina, Emilia Reda, Gabriella Lo Feudo</i>
77	Le immagini più belle di Ulidid 2.0 <i>Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino, Francesco Zaffina, Maria Assunta Filice</i>
91	Gli autori

Presentazione del progetto Ulidid 2.0

Enzo Perri

Il volume “Ti racconto il progetto Ulidid 2.0” nasce dall’esigenza di documentare, valorizzare e condividere il percorso di crescita e sperimentazione che ha preso forma all’interno del museo Gias Experience, a seguito della convezione tra la GIAS ed il Centro di Ricerca CREA-Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura di Rende (CREA-OFA).

Il museo d’impresa, luogo di conservazione della memoria storica e di narrazione identitaria, si è progressivamente trasformato in uno spazio dinamico, capace di coniugare la funzione espositiva con quella educativa, partecipativa e creativa. L’obiettivo era di favorire la divulgazione e la diffusione della conoscenza sulla biodiversità vegetale ed in particolare olivicolo-olearia custodita nel Museo, avvalendosi del personale tecnico-scientifico del CREA-OFA.

I seminari, le attività laboratoriali, le esperienze interattive e i momenti di gioco formativo qui raccolti rappresentano, pertanto, l’espressione più viva di questa evoluzione ed hanno visto il coinvolgimento di associazioni e scuole presenti in tutto il territorio calabrese. Attraverso metodologie partecipative, approcci interdisciplinari e l’integrazione tra saperi tecnici, culturali ed emotivi, il museo si è progressivamente affermato come un laboratorio di idee, in cui il passato aziendale è diventato una leva per la formazione, l’innovazione e la coesione sociale.

Questo volume raccoglie i contenuti, le testimonianze e le riflessioni emerse nel corso delle attività svolte nella seconda annualità del progetto, con l’intento di offrire, non solo una traccia di quanto realizzato, ma anche uno strumento di ispirazione e confronto per quanti operano nel settore.

Ringraziamo tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo percorso: i relatori, i facilitatori, i partecipanti e il personale del museo, che con passione e competenza hanno reso possibile questa esperienza condivisa.

Buona lettura.

Introduzione

Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo

Nell'ambito della convenzione **Ulidid**, stipulata tra la sede di Rende del Centro di Ricerca CREA Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA) e la GIAS nel mese di luglio 2023 e giunta a conclusione della sua seconda annualità, il personale tecnico-scientifico del CREA-OFA ha curato le attività di divulgazione della biodiversità vegetale ed olivicola in particolare, attraverso l'organizzazione di attività seminariali e/o ludico-esperienziali propedeutiche alla visita del museo d'impresa di proprietà della GIAS medesima.

Le azioni di formazione e di divulgazione hanno visto il coinvolgimento di scuole ed associazioni presenti in Calabria. L'obiettivo è stato quello di tutelare e valorizzare la biodiversità vegetale ed in particolare quella olivicola-olearia, di promuovere dei consumi e degli acquisti consapevoli, di favorire il consumo di pietanze salutari. Inoltre, attraverso le attività realizzate è stato valorizzato il legame tra paesaggio, varietà locali, cibo, agricoltura, sostenibilità ambientale, cultura, storia e tradizione.

La riscoperta dei saperi e dei sapori custoditi nel territorio calabrese è stata favorita da attività outdoor, che hanno consentito ai partecipanti alle attività seminariali di entrare in contatto con la natura, al fine di promuovere un maggiore rispetto e cura per l'ambiente circostante. In particolare, attraverso le visite guidate nell'orto didattico è stata incentivata la divulgazione delle nozioni di territorialità, tipicità, stagionalità, produzioni biologiche, a km zero ed economia circolare.

Le attività indoor hanno permesso di integrare aspetti digitali e metodologici per creare un ecosistema educativo più efficace, flessibile, orientato al futuro, in grado di promuovere la partecipazione attiva e lo sviluppo delle competenze.

L'economia circolare ha trovato la sua espressione non solo nella descrizione delle buone pratiche agronomiche da adottare per la produzione di alimenti di qualità e caratterizzati da un basso impatto ambientale, ma anche nelle creazioni custodite nel Museo, che rappresentano un'opportunità strategica e culturale per valorizzare il patrimonio aziendale,

promuovere la sostenibilità e coinvolgere il pubblico in una narrazione responsabile dell'innovazione industriale. Difatti, le opere d'arte realizzate con materiali riciclati, espressione del profondo legame che unisce il valore estetico alla sostenibilità ed all'identità aziendale, raccontano il legame tra l'impresa e l'ambiente, tra la produzione e la creatività, tra il passato industriale ed il futuro circolare. Anche le installazioni artistiche custodite nel museo a cielo aperto, grandi macchinari ormai dismessi, raccontano l'azienda e simboleggiano il tempo, la memoria industriale e la trasformazione che ha coinvolto l'intera comunità.

Con il progetto Ulidid 2.0 è stato, pertanto, favorito un importante dialogo tra il mondo della ricerca, l'impresa, il cittadino e la scuola, che ha consentito di tutelare e valorizzare la biodiversità vegetale e contestualmente di far conoscere l'importante valore educativo e comunicativo presente nelle opere custodite nel museo esperienziale GIAS, che con oltre 50 anni di storia imprenditoriale rappresenta un ponte tra industria, sostenibilità e società.

Il Museo d'impresa Gias Experience



Come nasce il Museo d'impresa: un viaggio nella storia della famiglia Tenuta dalla GIAS al museo esperienziale

Christian Fadda

Nel cuore della Calabria è nata una storia d'impresa che parla di coraggio, visione e amore per la propria terra. È la storia di GIAS, un nome che oggi evoca eccellenza, innovazione e rispetto per la tradizione, ma che nasce, come tutte le grandi storie, da un sogno semplice e concreto: trasformare la ricchezza del territorio in valore condiviso.

Il freddo è il filo invisibile che lega ogni capitolo di questa avventura. È il custode silenzioso della qualità, lo strumento che conserva la freschezza della terra e ne trattiene i profumi più autentici. Ma è anche una metafora potente: il freddo come rigore, come precisione, come impegno costante nel fare bene le cose. Da oltre cinquant'anni, il freddo è il linguaggio con cui GIAS racconta il suo amore per la vita e per il cibo. Questa è una storia che non parla solo di prodotti, ma di persone. Di una famiglia, i Tenuta, che ha creduto in un'idea quando il mercato non la immaginava ancora. Di un territorio che ha saputo accompagnare un'impresa nella crescita, donandole radici e identità. Di una comunità che oggi riconosce in GIAS un simbolo di orgoglio calabrese e di rinascita industriale.

Raccontare GIAS significa raccontare un modo di fare impresa dove la tecnologia abbraccia la tradizione, dove la cultura aziendale diventa cultura sociale, e dove l'innovazione è sempre al servizio del benessere collettivo. E il Museo d'Impresa GIAS Experience, nato nel borgo di Mongrassano, è il luogo in cui tutto questo prende forma: una casa della memoria e del futuro, dove la storia incontra l'arte, la ricerca incontra la sostenibilità, e il lavoro quotidiano si trasforma in testimonianza culturale.

Ogni grande impresa nasce da un'intuizione, e quella di Antonio Tenuta fu illuminata dalla semplicità di un gesto agricolo: un abbondante raccolto di pomodori, nell'estate del 1974. Fu allora che nacque l'idea che avrebbe cambiato il destino dell'azienda e di un intero settore: la pelatura a freddo del pomodoro, un processo rivoluzionario che avrebbe preservato sapore, colore e nutrienti, aprendo la strada a un nuovo

modo di intendere la conservazione alimentare. Il brevetto di Tenuta non fu solo una scoperta tecnica, ma l'inizio di una filosofia produttiva fondata sulla purezza e sul rispetto. In un'epoca in cui la modernità correva veloce, GIAS seppe fermarsi e ascoltare la natura, comprendendo che la vera innovazione nasce dall'armonia tra uomo e ambiente. Così, dal genio e dalla passione di un imprenditore visionario, prese forma un'impresa capace di fondere scienza e tradizione, cuore e mente, innovazione e memoria.

Negli anni Ottanta, la crescita di GIAS si intrecciò sempre più con il territorio. La nascita della cooperativa COTRAPA 2000 s.a.c., di cui GIAS fu promotrice e protagonista, rappresentò un passo decisivo: mettere in rete decine di produttori agricoli del Sud Italia per creare una filiera corta, tracciabile e sostenibile. Era un modello nuovo per l'epoca, fondato sulla collaborazione e sul radicamento. Ogni ortaggio lavorato in azienda, era il risultato di un patto tra terra e impresa, tra contadini e industria, tra passato e futuro.

Nel 2000, la fusione tra le società GIAT e SURVEL sancì ufficialmente la nascita di GIAS S.p.A., coronando oltre trent'anni di esperienza e consolidando una struttura industriale moderna, pronta ad affrontare le sfide globali del nuovo millennio. La visione era chiara: crescere senza mai tradire i propri valori, innovare restando fedeli alla propria identità.

Dopo la scomparsa del fondatore, nel 2005, la guida dell'azienda passò alla figlia Gloria Tenuta, portando con sé una nuova prospettiva internazionale. Formata tra Bologna e New York, Gloria seppe unire alla solidità delle origini una visione contemporanea e aperta al mondo. Sotto la sua direzione, GIAS intraprese un percorso di diversificazione e crescita che l'avrebbe condotta ad affermarsi come una delle principali realtà italiane nel settore dei surgelati a base vegetale.

Nel 2018, il riconoscimento più alto arrivò dalle mani del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che conferì a Gloria Tenuta il titolo di Cavaliere del Lavoro per i meriti nell'industria agroalimentare. Un traguardo che non segnò solo il successo di un'azienda, ma la consacrazione di un modo di fare impresa fondato su valori autentici, sulla passione e sulla responsabilità verso il territorio.

Ogni impresa che dura nel tempo ha una bussola che la guida, un si-

stema di valori che ne orienta le scelte e ne plasma l'identità. Per GIAS, questi valori si riassumono in tre parole chiave: Qualità, Sostenibilità e Innovazione. Sono i pilastri su cui si fonda non solo la produzione, ma anche la cultura d'impresa, l'approccio alle persone e la visione del futuro.

Per GIAS, la qualità non è un attributo di marketing, ma una responsabilità morale. È il risultato di un impegno quotidiano che parte dalla terra e arriva alla tavola, passando per ogni fase della filiera. Ogni ingrediente viene selezionato con cura, lavorato nel rispetto dei tempi naturali e controllato con rigore scientifico. Ma la qualità, per GIAS, è anche un concetto più ampio: significa prendersi cura delle persone, dei collaboratori, dei clienti e del territorio che accoglie l'azienda. Significa fare scelte consapevoli, investire in formazione, garantire sicurezza e benessere in ogni fase del lavoro. Nel tempo, questa visione ha consolidato la reputazione dell'azienda come sinonimo di eccellenza e affidabilità, rendendo GIAS un partner di fiducia per industrie, catering e retail.

Prima ancora che diventasse un tema di attualità globale, la sostenibilità era già nel DNA di GIAS. Il rispetto per la natura, per la terra e per i cicli stagionali è sempre stato parte integrante della sua identità. Dalla coltivazione delle materie prime alla gestione degli impianti, ogni decisione viene valutata in base al suo impatto sull'ambiente. La filiera agricola integrata e controllata è il cuore pulsante di questo impegno: una rete virtuosa di produttori locali che condividono valori comuni e pratiche sostenibili. Riduzione degli sprechi, uso consapevole delle risorse idriche, efficienza energetica e valorizzazione dei prodotti del territorio: sono questi gli strumenti con cui GIAS traduce in azione la propria responsabilità ambientale.

Ma la sostenibilità, per l'azienda, è anche sociale. Significa creare lavoro, sostenere la comunità, promuovere la cultura e valorizzare le radici. Non a caso, la sede di Mongrassano è diventata nel tempo un punto di riferimento per la comunità locale: un luogo di incontro tra impresa e territorio, tra produzione e cultura, tra economia e umanità.

Innovare, per GIAS, non è solo introdurre nuove tecnologie, ma soprattutto coltivare un modo di pensare aperto, curioso, dinamico. La ricerca e sviluppo sono settori strategici che permettono all'azienda

di anticipare i trend del mercato e rispondere alle esigenze di un consumatore moderno, attento alla salute e alla sostenibilità. Dalla sperimentazione di nuove ricette e soluzioni di packaging ecologico alla digitalizzazione dei processi produttivi, ogni innovazione nasce con uno scopo: migliorare la qualità della vita, rispettando la natura e valorizzando la tradizione mediterranea.

“Tutto con un unico conservante: il freddo” — questo motto racchiude l’essenza di GIAS. Il freddo è alleato e custode, è la tecnologia che conserva la vita degli alimenti senza alterarne l’anima. È la metafora perfetta dell’azienda: rigorosa, moderna, ma profondamente rispettosa della sua autenticità.

Oggi GIAS può contare su oltre 500 referenze di prodotti, più di 300 clienti attivi e una presenza consolidata in oltre 23 Paesi. Ma dietro i numeri c’è una visione: portare nel mondo il gusto autentico del Mediterraneo, in forme nuove, sane e contemporanee.

Il museo nasce dalla volontà di custodire e condividere un patrimonio: quello umano, tecnico e culturale di un’azienda che ha saputo interpretare il proprio tempo senza mai dimenticare le proprie radici. Non è solo un luogo di esposizione, ma un ambiente vivo e interattivo, concepito per far dialogare generazioni, comunità e visioni.

All’interno del percorso espositivo, i visitatori possono attraversare la storia dell’impresa attraverso filmati, installazioni multimediali, postazioni touch e spazi esperienziali.

Ogni sala è un capitolo del grande racconto di GIAS: dalla genesi dell’idea di Antonio Tenuta alle sfide della globalizzazione, fino alla costruzione di un modello industriale sostenibile e all’avanguardia.

Il percorso del museo si snoda tra ambienti immersivi e sale tematiche che ricostruiscono, attraverso suoni, immagini e documenti, la storia di una famiglia e di un’azienda che hanno saputo far germogliare innovazione in un territorio difficile ma straordinariamente ricco di potenzialità.

Visitare il Museo d’Impresa GIAS Experience significa immergersi in un racconto che unisce memoria, tecnologia e sentimento. Ogni sala del museo è un’esperienza, un frammento di storia che dialoga con il pre-

sente e accompagna il visitatore in un percorso sensoriale e conoscitivo.

GIAS Experience fa parte di Museimpresa, l'Associazione Italiana Archivi e Musei d'Impresa promossa da Assolombarda e Confindustria, che riunisce oltre 150 realtà italiane. L'adesione a questa rete rappresenta un riconoscimento importante e un impegno culturale: quello di contribuire alla salvaguardia della memoria industriale italiana e alla diffusione della cultura d'impresa come motore di crescita civile e sostenibile.

Ma il museo è anche un punto di riferimento educativo, un laboratorio aperto a scuole, università e famiglie. Le attività ludo-didattiche, i laboratori di formazione e i percorsi interattivi sono pensati per avvicinare i visitatori, soprattutto i più giovani, ai temi della sostenibilità, della stagionalità, della filiera corta e dell'innovazione alimentare. Ogni esperienza diventa così occasione di conoscenza e consapevolezza: un invito a riflettere sul rapporto tra uomo, natura e cibo.

Il museo è anche luogo d'arte contemporanea. Dal 2023, una collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Catanzaro ha dato vita a un programma di residenze artistiche, workshop e conferenze. Le opere nate da queste esperienze arricchiscono il percorso museale con linguaggi nuovi, capaci di dialogare con la tradizione industriale e con la natura circostante. Nel giardino esterno, le sculture del Maestro Giuseppe Carta, intitolate *Germinazioni*, accolgono i visitatori in un viaggio simbolico tra materia e vita, memoria e rinascita.

Il GIAS Experience è più di un museo aziendale: è una piattaforma culturale che unisce impresa, scuola, ricerca e arte. La sua missione è diffondere consapevolezza e conoscenza, promuovendo comportamenti sostenibili e valorizzando la filiera agroalimentare italiana. Ogni iniziativa, ogni progetto, ogni collaborazione nasce dall'idea che la cultura d'impresa possa diventare un motore di sviluppo territoriale.

Le attività didattiche e formative del museo si ispirano agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Vengono proposti laboratori per scuole e famiglie, progetti di educazione alimentare, incontri con esperti del settore e percorsi per studenti universitari e PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento). In collaborazione con il CREA – Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Rende (CS), vengono organizzati eventi dedicati alla conoscenza dell'o-

lio extravergine d'oliva, ai prodotti tipici del territorio e all'importanza dell'orto didattico. Queste attività trasformano il museo in un laboratorio di cittadinanza attiva, dove i giovani imparano che il futuro dell'alimentazione e del pianeta dipende dalle scelte quotidiane.

Il museo collabora con numerose istituzioni e realtà locali: scuole, università, associazioni culturali e altri musei d'impresa calabresi. Dal dialogo tra queste realtà è nata Sudheritage, la rete dei musei d'impresa del Sud Italia, che promuove progetti condivisi di valorizzazione culturale e turistica.

Il Museo GIAS Experience è inoltre impegnato nel rendere il proprio spazio inclusivo e accessibile. Una convenzione con l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti – Sezione di Cosenza ha dato il via a un processo di adeguamento sensoriale, per permettere a tutti di vivere un'esperienza completa. In questa prospettiva, l'accessibilità non è solo un dovere, ma una forma di rispetto e di apertura verso la comunità.

Oggi GIAS è un punto fermo del panorama agroalimentare italiano, ma soprattutto è un esempio di come l'impresa possa farsi cultura, memoria e responsabilità.

Sostenibilità ed economia circolare: un viaggio nelle creazioni custodite nel Museo

Maria Assunta Filice

Negli ultimi anni, la spinta verso la sostenibilità e l'economia circolare ha conquistato non solo aziende, ma anche istituzioni culturali, musei e archivi. La storia del Museo GIAS Experience è un esempio emblematico di questa evoluzione: il museo nasce come naturale prosecuzione della filosofia sostenibile dell'azienda GIAS, che da anni coniuga pratiche agricole responsabili e tecnologie d'avanguardia, trasferendo quei valori dal mondo della produzione a quello della cultura. Trasferire i principi di rigenerazione e innovazione dalla produzione alimentare al racconto museale significa dare nuova vita a materiali, storie e processi, generando valore condiviso e opportunità future.

Oggi i musei sono chiamati a essere organismi vivi: non solo custodi della memoria, ma luoghi dove praticare l'innovazione e riflettere sulle modalità con cui si può trasformare ciò che si possiede. Nel mondo museale, la sostenibilità si traduce in attenzione ai materiali, nel riuso degli allestimenti, nella valorizzazione del territorio e nella scelta di pratiche a basso impatto ambientale. L'economia circolare, invece, si riflette nella capacità di dare nuova vita a oggetti, archivi e storie, trasformandoli in narrazioni che parlano al presente. Il Museo Gias Experience si inserisce perfettamente in questa visione (Figure 1a, 1d).







Figure 1a-1d: Il museo a cielo aperto della Gias Experience importante custode dell'evoluzione tecnologica nella catena del freddo.

Attraverso mostre temporanee, workshop e attività didattiche, il museo sperimenta nuove forme di narrazione, generando idee per valorizzare il territorio e promuovere la consapevolezza ambientale. Tra le opere custodite nel museo, alcune emergono come esempi particolarmente significativi di economia circolare, capaci di trasformare processi e materiali in nuove forme di creatività. Queste opere non solo raccontano storie di sostenibilità, ma invitano il pubblico a riflettere su come l'arte possa reinterpretare e valorizzare ciò che ci circonda, trasformando idee e risorse in esperienze culturali innovative. Un esempio significativo dell'incontro tra arte, sostenibilità e innovazione è rappresentato dalla residenza d'artista *"Creatività Sostenibile"*, realizzata in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Catanzaro sotto la cura di Giuseppe Guerrisi e Tommaso Palaia del Dipartimento di Arti Visive. Durante una settimana di lavoro immersiva presso il Museo GIAS Experience, giovani artisti hanno esplorato gli spazi produttivi dell'azienda, traendo ispira-

zione dai suoi ambienti e processi. L'obiettivo era duplice: trasformare materiali di scarto in nuove forme artistiche e, allo stesso tempo, rendere tangibile il legame tra museo e azienda, mostrando come l'innovazione e la creatività possano nascere direttamente dal contesto produttivo. Il risultato ha superato ogni aspettativa. I materiali di recupero si sono trasformati in opere di grande impatto visivo e narrativo: plastiche di scarto diventano pareti di lampade che illuminano le sale con giochi di luce mutevoli; confezioni inutilizzate si riconfigurano in un tappeto che riproduce, in chiave artistica, la geometria dei campi coltivati dall'alto, mentre le stesse strutture suggeriscono le venature degli alberi; scatoloni abbinati a installazioni sonore diventano oggetti di arredo nella sala dedicata alle celle frigorifere, fondendo in modo armonico esperienza museale e mondo aziendale. Queste opere dimostrano come l'arte possa diventare un ponte tra produzione, memoria e sostenibilità, trasformando ciò che è destinato allo scarto in strumenti di narrazione e bellezza. Il visitatore, così, non osserva semplicemente oggetti esposti: viene guidato in un percorso immersivo che racconta l'identità dell'azienda, i suoi processi e la sua anima, confermando come il museo possa essere luogo di innovazione tanto quanto di conservazione.

In questo stesso dialogo tra arte e impresa si inseriscono anche le opere di **Giuseppe Carta**, artista di fama internazionale che da anni indaga, con sensibilità poetica e forza evocativa, il legame tra natura, lavoro umano e rinascita. Diverse sue creazioni sono oggi collocate sia negli spazi interni sia nei suggestivi ambienti esterni del museo, ma tra tutte spiccano "Germinazione Pomodoro" e "Germinazione Melanzana", opere emblematiche del suo linguaggio artistico e del messaggio che accompagna il progetto museale. Per Carta, la germinazione è molto più di un processo naturale: rappresenta l'atto della rinascita, il segno tangibile di una speranza che si rinnova. È il momento in cui la vita trova la forza di rigenerarsi e di restituire bellezza anche laddove sembra mancare. Il pomodoro, simbolo per eccellenza della terra e del nutrimento, e la melanzana, emblema di ciò che germina dal lavoro umano, diventano così figure iconiche di questo ciclo vitale (Figure 2a, 2d).





Figure 2a-2d: Le Creazioni dell'artista Giuseppe Carta custodite nel Museo Gias Experience.

Nelle sue sculture, realizzate in acciaio, resina policroma e foglia oro, la materia si fa simbolo: la lucentezza dei metalli e la ricchezza cromatica delle superfici traducono in forma artistica la potenza generativa della natura. Ma dietro la grazia formale si cela anche un messaggio più profondo. Come l'artista stesso ha sottolineato in più occasioni, la germinazione è al tempo stesso un inno alla natura e una denuncia verso le ferite che l'uomo continua a infliggerle. È un discorso che accompagna tutta la sua ricerca, nata già negli anni Ottanta, come riflessione sulla tendenza autodistruttiva della società contemporanea e sulla necessità di ristabilire un equilibrio con l'ambiente che ci circonda. In questo senso, le sculture esposte al Museo GIAS Experience non sono solo testimonianze di bellezza o di maestria tecnica: sono moniti e promesse. Parlano di rinascita, di rispetto e di responsabilità, offrendo al visitatore la possibilità di riscoprire, attraverso l'arte, la forza generatrice della natura e il valore profondo della sostenibilità. Il Museo GIAS Experience si afferma così come un luogo dove il passato e il futuro dialogano attraverso l'arte, la materia e l'innovazione. Qui la sostenibilità non è solo un principio operativo, ma diventa linguaggio, racconto e responsabilità condivisa. Ogni opera, ogni installazione, ogni gesto creativo contribuisce a costruire una visione in cui la cultura si fa rigenerazione, l'impresa diventa narrazione e la bellezza si trasforma in impegno verso il domani.

Innovazione e conoscenza: alla scoperta delle tecnologie didattiche presenti nel Museo

Maria Assunta Filice

In un'epoca caratterizzata dalla velocità delle informazioni e dal costante progresso tecnologico, il museo è chiamato a rinnovare i propri linguaggi per mantenere un dialogo efficace con il pubblico. L'innovazione diventa quindi uno strumento fondamentale di mediazione culturale: serve a costruire ponti tra il sapere specialistico e l'esperienza del visitatore.

Le tecnologie didattiche, in questo contesto, non sono semplici strumenti di intrattenimento, ma supporti alla comprensione. Una proiezione interattiva, un video esplicativo o un percorso digitale possono aiutare a rendere accessibili concetti complessi, a contestualizzare gli oggetti esposti e a suscitare domande. Ma anche attività analogiche — come laboratori manuali, visite animate o percorsi sensoriali — possono essere considerate innovazioni didattiche quando propongono un modo diverso di apprendere, più attivo e partecipato.

In altre parole, innovare in un museo significa ripensare il modo di comunicare il patrimonio, adottando metodologie inclusive, interattive e interdisciplinari. La tecnologia è una delle strade possibili, ma non l'unica: l'uso della narrazione, del gioco, dell'esperienza diretta e della sperimentazione creativa sono forme altrettanto efficaci di didattica innovativa.

All'interno di questo quadro teorico, il Museo Gias Experience offre un esempio concreto di applicazione delle tecnologie didattiche in ambito museale. Il suo percorso espositivo, concepito come spazio di narrazione e di esperienza, utilizza strumenti digitali e multimediali per valorizzare il patrimonio storico e produttivo dell'azienda, favorendo una fruizione interattiva e consapevole.

Il percorso espositivo accoglie il visitatore con un linguaggio contemporaneo, in cui immagini, suoni e strumenti digitali dialogano armoniosamente con il racconto della storia aziendale. Fin dall'ingresso, la nar-

razione prende forma attraverso un filmato immersivo che conduce il pubblico nel mondo di Antonio Tenuta e della sua famiglia. Il docu-film alterna scene recitate e materiali d'archivio, intrecciando memoria e presente in un racconto visivo che restituisce con efficacia l'identità di Gias (Figura 1, Figure 2a-2b).



Figura 1: Il pensiero di Antonio Tenuta.



Figure 2a-2b: La sala dedicata alla proiezione del docu-film sulla storia aziendale.

La sala successiva è dedicata a una delle tappe più significative della ricerca industriale dell'impresa: la surgelazione del pomodoro (Figura 3). Un breve racconto multimediale, arricchito da animazioni e suggestioni grafiche, accompagna il visitatore alla scoperta delle tecniche di conservazione alimentare, dalle pratiche più antiche fino all'introduzione dei moderni processi di refrigerazione. Luci fredde, effetti sonori e giochi visivi ricreano l'atmosfera delle celle frigorifere, offrendo un'esperienza immersiva che stimola la curiosità e coinvolge sensorialmente.



Figura 3: La sala del freddo.

Il cuore interattivo del percorso si trova nella sala dedicata al gioco e alla scoperta. Qui un grande tavolo touch propone una serie di esperienze digitali pensate per il pubblico di ogni età (Figure 4a-4b). Attraverso il gioco, il visitatore è invitato a esplorare temi centrali per l'azienda: la stagionalità delle materie prime, il legame tra alimentazione e benessere, il processo di trasformazione dei prodotti e la valorizzazione delle cucine del mondo. Ogni interazione diventa un'occasione per apprendere in modo intuitivo, mettendo in relazione conoscenze pratiche e scientifiche. L'approccio ludico, unito alla tecnologia, trasforma la visita in un'esperienza di apprendimento attivo e partecipato.





Figure 4a, 4b: Il Tavolo touch.

L'ultima sala amplia ulteriormente la dimensione interattiva grazie a una grande proiezione panoramica che illustra la diffusione dei prodotti Gias nel mondo. Lo spettatore può muoversi liberamente davanti allo schermo e, grazie a un sistema di rilevamento dei gesti, accedere a contenuti di approfondimento sulle tappe più importanti della storia aziendale (Figura 5).



Figura 5: Sala del logo GIAT e del brevetto del pomodoro lavorato a freddo.

L'impegno del museo verso l'innovazione non si esaurisce negli strumenti installati lungo il percorso, ma trova continuità in una serie di attività di formazione e sperimentazione che ne ampliano la portata educativa. L'area multifunzionale del museo è infatti il cuore pulsante di un progetto più ampio che coniuga cultura, scienza e sostenibilità. Grazie alla collaborazione con partner accademici e istituzionali, il museo partecipa a iniziative di ricerca volte a esplorare nuovi modelli di produzione e consumo responsabile.

Tra queste, un ruolo di primo piano ha avuto il progetto GNAM – Growing Novel Food Labs in Corporate Museums, finanziato dal programma Next Generation EU-PNRR “ONFOODS – Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security, che ha l'obiettivo di trasformare i musei d'impresa in veri e propri laboratori di innovazione. L'intento è quello di superare la funzione espositiva tradizionale per costruire spazi di confronto e sperimentazione, dove la conoscenza scientifica possa incontrare il grande pubblico.

All'interno di questo percorso, il Museo Gias Experience ha promosso attività di co-design e workshop dedicati all'educazione alimentare e alla creatività culinaria. Attraverso esperienze pratiche e partecipative, studenti e visitatori sono stati guidati a riflettere sull'importanza di un'alimentazione sostenibile, sul riuso delle risorse e sull'innovazione dei processi produttivi. Le iniziative hanno coinvolto anche la sperimentazione di nuovi materiali e ingredienti, incoraggiando un approccio consapevole e critico al cibo e ai suoi valori nutrizionali.

In questo modo, il museo si configura non solo come luogo della memoria, ma come spazio vivo di ricerca e apprendimento, in cui la cultura d'impresa si intreccia con la ricerca scientifica e l'innovazione. Progetti, laboratori e installazioni diventano parte di un racconto unitario, supportato da tecnologie didattiche innovative che ne facilitano la fruizione e l'apprendimento.

Tutela e valorizzazione della biodiversità vegetale



Alla scoperta della biodiversità custodita nel giardino didattico del Museo Gias Experience

*Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino, Francesco Zaffina*

Un'altra annualità si è conclusa ed ora è tempo di bilanci.

Le scuole, le associazioni, le singole persone, tutti visitatori attenti, hanno dimostrato un interesse notevole nei confronti del museo Gias Experience e nei confronti delle attività seminariali/laboratoriali proposte dal CREA. Percorsi a corollario della visita ma anche a completamento dello stesso percorso. Il racconto durante le visite parte sempre dall'importanza della cultura d'impresa, di cui è intriso il museo multimediale e procede accompagnando il visitatore, senza soluzione di continuità, nel mondo della biodiversità del territorio tra storie, leggende e informazioni botaniche. Un mondo colorato che da sempre affascina e che è fondamentale per la nostra vita e il nostro benessere.

In questo capitolo ci sono delle schede, molto semplici, che evidenziano il ricco patrimonio arboreo di cui dispone il Museo.

C'è l'Albero di ciliegio, che con i suoi frutti rallegra la primavera di tutti noi, con il suo legno consente la costruzione di splendidi manufatti e che, con le sue leggende, affascina gli studenti e non solo loro, durante il percorso. Considerato nell'antica Grecia sacro ad Afrodite, il ciliegio in fiore è il simbolo del Giappone, dove ogni anno si celebra l'hanami, festa, appunto, del ciliegio in fiore. Famosa è la leggenda del ciliegio del sedicesimo giorno dove viene raccontata la storia di un anziano samurai, ormai unico superstite della sua famiglia, che trovava conforto solo vicino al grande albero che lo aveva visto felice, un tempo ormai lontano. Improvvisamente l'albero non germogliò più, finché il 16 gennaio di un anno di tanto tempo fa, l'anziano samurai si inginocchiò sotto l'albero avvizzito e, chiedendo di fiorire un'ultima volta, compì l'harakiri (il suicidio rituale giapponese), offrendo la propria vita per la vita dell'albero. Da allora ogni 16 gennaio l'albero rifiorisce solo per un giorno, a simboleggiare la fedeltà ma anche la speranza di una rinascita, secondo la religione giapponese.

C'è l'albero di noce, che con il suo mallo custodisce uno scrigno di dolcezza, ricco di tannini e di numerosi principi attivi che gli conferiscono caratteristiche antibatteriche. Un albero nodoso, rustico ma ricco di racconti e di leggende, che affonda le sue radici nei miti greci e che ritroviamo, descritto nel terzo capitolo dei Promessi Sposi. Capitolo dedicato proprio alla pianta di noce e al famoso "Miracolo delle noci" raccontato da Fra Galdino. Lo ritroviamo ancora protagonista nella leggenda sulle streghe di Benevento, dove viene narrato che nella notte di San Giovanni le streghe di Benevento si riunissero ogni anno sotto le fronde di un grande albero di noci.

Ma c'è anche l'albero di fico, prelibatezza estiva, i cui frutti succosi e gustosi sono una leccornia per grandi e piccoli, e che con il suo Dattolo costituisce una Dop cosentina d'eccellenza. La pianta era cara già a Demetra e a Dioniso nell'antica Grecia. Si racconta che Romolo e Remo, alle origini dell'antica Roma, furono trovati avvolti da una foglia di fico. Tanti sono gli aneddoti storici che vedono in qualche modo protagonisti non solo la pianta di fico, ma anche suoi frutti. Uno tra tutti, raccontato da Plinio (XII, 2), narra di un certo Elicone, abitante delle Alpi Elvezie, che dopo avere a lungo esercitato a Roma il mestiere di fabbro, tornando in patria, portò con sé dei fichi secchi, dell'uva, dell'olio e del vino. Si narra che questa fu la causa della discesa in Italia dei Galli, i quali, venuti a conoscenza di queste prelibatezze, attraversarono le Alpi, aspre montagne che delimitavano i confini, per poter godere del sapore di questi frutti.

C'è anche una siepe di ginestre, simbolo di coraggio e di resilienza. La ginestra spinosa ci rammenta sempre la fatica di un tempo per preparare i tessuti, ma che nello stesso tempo con il suo fulgido colore esalta la nostra macchia mediterranea. Menzionata nella Bibbia in cui si narra che il profeta Elia si sia riposato sotto la sua ombra, simboleggia la sua capacità di crescere in terreni aridi, garantendo così sopravvivenza e grande utilità.

C'è un albero di gelso, che Plinio il vecchio definiva: "Sapientissima arborum", il più saggio tra gli alberi, perché con pazienza attendeva che passassero anche le gelate per vegetare. Sempre lo scrittore latino ne aveva appreso le proprietà e consigliava di mangiarne i frutti mescolati a miele, zafferano e mirra contro il mal di gola e i disturbi di stomaco. Nelle Metamorfosi Ovidio associa il gelso alla tragica storia d'amore di Piramo

e Tisbe. Ovidio racconta che il loro sangue avrebbe macchiato i frutti del gelso bianco, rendendoli neri. Il gelso è considerato simbolo di fede incrollabile, per le sue radici profonde e simboleggia saggezza, intelligenza e passione. Questo albero è legato alla pratica della bachicoltura, che utilizzava le sue foglie per nutrire i bachi da seta, e per questo motivo era considerato un albero di grande valore e fonte di sostentamento.

C'è il nocciolo, albero antico di medie dimensioni, i cui rami e frutti erano considerati dai greci e romani simboli di pace, prosperità e buona salute. Associato a divinità come Ermes e Dioniso, le leggende e il folklore tramandano e riportano a tempi lontanissimi. Tra mito e leggenda, simbolismo e tradizione, la nocciola e il nocciolo è stata ed è uno dei frutti selvatici più apprezzati e decantati. Sin dall'antichità l'uomo ha scoperto il valore nutritivo della nocciola e attorno ad essa ha costruito suggestioni non indifferenti: mondi magici e simboli spirituali. Definito Albero sacro dalle popolazioni celtiche, fu solo nel Medioevo e poi con i Borboni che avvenne la vera diffusione della coltivazione nella nostra penisola. Alle nocciole venivano attribuite anche virtù di fecondità ed abbondanza, perché il nocciolo ha la capacità di emettere moltissimo polline e quindi di riprodursi rapidamente. Infatti, i romani regalavano cestini colmi di nocciole ai giovani sposi come amuleto di fecondità, prosperità e pace. I maggiori produttori di nocciole sono Italia, Spagna, Stati Uniti e Turchia. In Italia la coltivazione è molto diffusa e la sua produzione è sinonimo di specialità dolciarie di eccellenza e di nicchia, una tra tutte tanto cara a tutte le generazioni.

E poi ci sono le due varietà di ulivo roggianella e carolea, avamposti del grande uliveto didattico, che si arrampicano lungo tutta la collinetta e alla cui cima si trova il museo Gias Experience. Alberi imponenti e al centro della scena, simbolo di pace, di prosperità e di salute.

La Roggianella detta anche tondina è una cultivar autoctona di ulivo diffusa in Calabria, specialmente nel Cosentino, conosciuta fin dall'antichità e apprezzata per la sua rusticità e resistenza. Albero dal portamento espanso, dalle foglie simili a piccole lance, dai frutti tondi e piccoli, ma capaci di produrre enormi quantità di olio.

E c'è la Carolea, imponente ed austera, dai frutti abbastanza grandi ed utilizzati per la produzione sia di olio di oliva che di olive da tavola. Men-

zionata da Leonida Rèpaci, la Carolea non è considerato dal letterato solo un frutto, bensì fulcro centrale della cultura e dell'identità calabrese, intrecciato con la storia, le tradizioni e la vita delle persone.

E poi c'è l'orto didattico stagionale. Ogni stagione ha le sue piantine nell'orto per dimostrare ai giovani visitatori l'ingente patrimonio di biodiversità di cui disponiamo, che si tramuta in alimenti prelibati e in ricette gustose, ma dimostrano anche e soprattutto che, attraverso i vari pigmenti colorati quali antociani, carotenoidi, clorofilla, espletano un'azione antiossidante e un enorme potere nutraceutico.

Dalle solanacee, grande famiglia di piante orticole giunte in Europa con Cristoforo Colombo dopo il suo primo viaggio nelle Americhe che, sebbene inizialmente poco accettate come alimento abbiano in seguito rivoluzionato la nostra gastronomia, alle Cruciferae, altra grande famiglia di piante erbacee appartenenti all'ordine delle Brassicaceae. Ortaggi, questi ultimi detti "della salute" per le loro caratteristiche nutraceutiche e nutrizionali.

Le schede delle specie vegetali presenti nel Museo d'impresa

Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo, Francesco Zaffina

Vengono di seguito riportate le schede delle specie vegetali messe a dimora nel giardino didattico del Museo Gias Experience.

Ciliegio

Noce

Fico

Ginestra

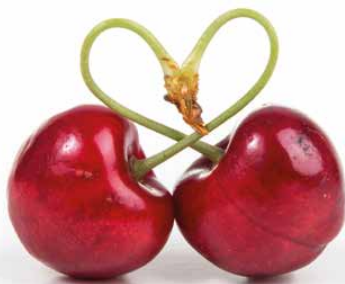
Gelso

Nocciolo

Ulivo

Orto didattico stagionale

Ciliegio



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Rosaceae

Prunus avium

Albero importato dall'Oriente e dal Medio Oriente, si è diffuso velocemente in Europa.

Grande albero deciduo, caducifoglio, predilige ambienti soleggiati. È una specie mellifera. L'infiorescenza è a corimbo, con fiori bianchi tutti della stessa altezza. Il frutto è una drupa carnosa commestibile e succulenta. Fiorisce in aprile con la massima produzione di frutti a maggio.

Le ciliegie sono un frutto particolarmente apprezzato per forma, aspetto e sapore. Oltre a essere ricche di vitamine A, B1 e C, contengono proteine, zucchero, sali minerali di potassio, sodio, calcio, magnesio, ferro e fosforo.

gias
Experience

crea
Consigli per la tua azienda
e l'azienda dell'azienda agricola

Noce



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Juglandaceae

Juglans regia

Il noce è considerato originario della Penisola Balcanica e dell'Asia occidentale. In Italia è coltivato in tutte le regioni.

Albero vigoroso dalla buona e costante produttività. Tollera terreni argillosi e calcarei. Richiede un clima caldo, ma in luoghi ombreggiati. Albero caducifoglie, piuttosto longevo, può raggiungere dimensioni notevoli. La pianta è utilizzata principalmente per i frutti e per il suo pregiatissimo legno.

Il frutto è una drupa, costituita da due parti legnose che racchiudono al loro interno il seme commestibile, chiamato gheriglio. I frutti maturano tra settembre e ottobre.

Ricco di vitamine A, PP e gruppo B, vitamina C, potassio, ferro, sodio, oli e tannino, presenta proprietà antisettiche, astringenti, cicatrizzanti, depurative, ipotensive, detergenti, ipoglicemizzanti, toniche, vermifughe. Con il frutto acerbo si prepara un liquore digestivo, il nocino.

giò
Experience

screa
Consiglio per la ricerca e gli studi
e l'analisi dell'informazione agricola

Fico



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

> PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.) "CALABRESI"

> PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (P.A.T.) "CALABRESI"

Moraceae

Ficus carica L.

Predilige i climi caldi o temperati ed è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo e nell'Asia Minore.

La pianta presenta un portamento arboreo e raggiunge altezze considerevoli. I frutti sono tondeggianti e carnosi, dal gusto molto dolce, delicatissimi e facilmente deperibili. I fichi sono falsi frutti in quanto la parte carnosa, molle e succosa, deriva dal ricettacolo ingrossato (siconio); i semi (achen) in essi contenuti rappresentano i veri frutti. Fruttifica tre volte l'anno: tra giugno e luglio con i fioroni (precoci); tra agosto e settembre con i forniti; tra settembre e ottobre, benché spesso con produzioni scarse, con i cimaruali. Tutti i frutti sono sempre commestibili.

I fichi sono frutti altamente energetici, costituiti prevalentemente da acqua, carboidrati e fibre. Sono fonte di vitamina C, potassio, fosforo e calcio. Hanno proprietà lassative e sono antipertensivi.

Fichi di Cosenza (D.O.P.)

Coroncine di fichi secchi al mirto, crocette, fichi essiccati, fichi freschi cotti al forno, fichi ripieni, fichi chini, miele di fichi, pallone di fichi, trecce di fichi, fichi ricoperti al cioccolato (Calabria).

già
Experience

screa
Consiglio di ricerca e sviluppo
e tutela dell'innovazione agro

Ginestra



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

Fabaceae

Spartium junceum L.

Specie nativa dell'area del Mediterraneo, dal sud dell'Europa alla Turchia fino al Medio Oriente.

È una pianta perenne dal portamento arbustivo. Cresce in zone soleggiate da 0 a 1.200 metri s.l.m. Predilige i suoli aridi e sabbiosi, ma vegeta anche su terreni argillosi, con scarsa umidità. Le foglie sono lanceolate, i fiori sono racemi dal tipico colore giallo intenso. I fusti sono verdi, cilindrici eretti, ramosissimi e sono detti vermene, da cui si estrae la fibra tessile.

I frutti sono legumi, al cui interno sono racchiusi i semi che vengono lasciati cadere per gravità a poca distanza dalla pianta madre.

La pianta fiorisce tra maggio e giugno.

giò
Experience

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Gelso



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Moraceae

Gelso

Il **gelso bianco** è originario dell'Asia centrale e orientale, importato in Europa con il baco da seta. Il **gelso nero** è originario dell'Asia Minore e dell'Iran, introdotto in Europa probabilmente nel 500 d.C.

Il gelso preferisce suolifreschi, profondi e permeabili, non molto argillosi, privi di ristagni di umidità. Necessita di poche cure. Resiste alle alte e alle basse temperature ed è presente fino a 700 metri di quota. Specie arborea rustica e longeva, che può giungere fino a 20 metri di altezza.

I frutti del gelso bianco sono biancastri, quelli del gelso nero sono nero-violacei; hanno una forma ovale-arrotondata e una infruttescenza "sorosio" composta da decine di piccoli frutti sferici uniti tra loro. I frutti compaiono tra aprile e maggio.

Le radici del gelso hanno proprietà diuretiche e purgative, mentre le foglie esercitano azione astringente. Svolgono anche azione immunostimolante, antiasmatica, espettorante e lenitiva dei disturbi gastro-enterici. I frutti, contenenti abbondanti zuccheri e vitamine (C, B, K) sono rinfrescanti e si consumano allo stato fresco.

giò
Experience

screa
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Nocciola



- > FAMIGLIA
- > SPECIE BOTANICA
- > VARIETÀ
- > HABITAT

> PIANTA

> FRUTTI

- > STAGIONALITÀ DEI FRUTTI
- > PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Corylaceae

Nocciolo (*Corylus avellana* L.)

Tonda Gentile Romana, Tonda di Giffoni, Tonda Bianca, Tonda Rossa

Specie di origine europea, endemica in Italia e naturalmente presente allo stato selvatico. Non ha particolari esigenze di terreno e si spinge fino a 1200-1300 m di quota.

La pianta ha un portamento a cespuglio, decidua, può raggiungere i 5 m d'altezza e presenta ramificazioni ascendenti (polloni laterali). Le foglie hanno una forma tondeggianti, con margine dentato, aspetto rugoso. Il nocciolo è una pianta monoica: ogni esemplare ospita fiori maschili e femminili, che crescono su porzioni differenti di ciascun ramo. Le infiorescenze maschili sono gialle, pendule e poste all'estremità dei rami, mentre quelle femminili, simili a gemme, sono poco appariscenti e hanno un ciuffetto rossastro all'apice.

I frutti sono nocciole dal guscio legnoso, avvolto quasi interamente da due involucri simili a foglioline frangiate (bratta). Le nocciole sono prelibate per topi selvatici, ghiri, scoiattoli, nocciole e ghiandaie, e per l'avifauna che sono in grado di aprirne il saldo guscio.

Maturazione dei frutti a fine estate

Le foglie contengono composti fenoli e flavonoidi che agiscono sul gonfiore come tonici delle vene e come antinfiammatori. L'olio delle nocciole ha un alto contenuto di lipidi insaturi, quindi penetra facilmente la cute senza ungere e può essere usato come cosmetico in creme o olii per la pelle. Può provocare reazioni allergiche in soggetti sensibili. La presenza del frutto di nocciole, anche in tracce, per legge va indicata nelle etichette degli alimenti.

giòs
Experience

screa
Consiglio per la ricerca e sviluppo
e l'analisi dell'informazione agricola

Roggianella



CULTIVAR

- FAMIGLIA
- GENERE
- SPECIE
- SINONIMIE

AREALI DI DIFFUSIONE

DISTINAZIONE DEL FRUTTO

Oleaceae
Olea
Europaea
Tondina, Rotondella
Spazzoneta, Verrale,
Gaetana
Calabria (provincia di Cosenza, areali "Sibaritide" e "Pallino" versante calabro)
Duplice attitudine.
Concorre alla costituzione della DOP "Bruzio" (menzioni geografiche "Focia prepalinica" e "Sibaritide") e dell'olio "IGP Calabria"

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria
- Portamento
- Densità chioma

FOGLIA

- Forma
- Lunghezza
- Larghezza
- Curvatura longitudinale del lembo
- Colore pagina superiore

INFIORESCENZA

- Lunghezza
- Numero fiori
- Struttura

FRUTTO

- Peso
- Forma
- Forma dell'apice
- Forma della base
- Mucrone

ENDOCARPO

- Peso
- Forma
- Forma dell'apice
- Forma della base
- Superficie

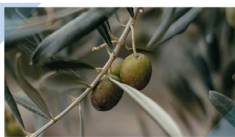
Elevata
Ergente - assurgente
Fitto

Ellittico - lanceolato
Media
Media
Piana
Verde chiaro

Media
Medio
Compatta

Medio
Sferica
Arrotondata
Arrotondata
Assente

Medio
Ovoidale
Arrotondato
Appuntito
Rugoso



CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Cultivar parzialmente autofertile, caratterizzata da una precoce entrata in produzione da unità produttiva, da un alto rapporto polpa/toccio e da una bassa resa in olio.

SUSCETTIBILITÀ

ALLE AVVERSITÀ BIOTICHE

Cultivar sensibile alla mosca dell'olivo, all'albicorno, all'albicorno di pavone e alla rogna.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

DELL'OLIO

L'olio ha una composizione acida buona. Il valore del rapporto acidi grassi insaturi/acidi saturi è medio, mentre quello acidi grassi monoinsaturi/poliinsaturi è molto alto. Presenta inoltre un contenuto medio in fenoli totali e un'alta resistenza all'irrancimento. Nel complesso è da ritenere un olio di buona qualità.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

DELL'OLIO

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di erbe aromatiche, mandorla e carciofo, talvolta ponzoso. Al gusto si avvertono le erbe aromatiche, il carciofo e la mandorla. Amaro e piccante sono mediamente percepiti e persistenti.

MEDIA



Carolea



CULTIVAR

- FAMIGLIA
- GENERE
- SPECIE
- SINONIMIE

AREALI DI DIFFUSIONE

DISTINAZIONE DEL FRUTTO

Oleaceae
Olea
Europaea
Becco di corvo, cortalese,
ricastrese, olivona,
sgallottata
Calabria
Duplice attitudine.
Concorre alla costituzione delle DOP "Bruzio", "Alto Crotone", "Lamezia" e dell'IGP "Calabria"

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria
- Portamento
- Densità chioma

FOGLIA

- Forma
- Lunghezza
- Larghezza
- Curvatura longitudinale del lembo
- Colore pagina superiore

INFIORESCENZA

- Lunghezza
- Numero fiori
- Struttura

FRUTTO

- Peso
- Forma
- Forma dell'apice
- Forma della base
- Mucrone

ENDOCARPO

- Peso
- Forma
- Forma dell'apice
- Forma della base
- Superficie

Media
Assurgente
Media

Ellittico - lanceolato
Media
Media
Piana - ciliolata
Verde chiaro

Medio
Basso
Compatta

Alto
Ovoidale
Arrotondata
Arrotondata
Evidente

Alto
Ellittica
Arrotondato
Appuntito
Rugoso

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Cultivar caratterizzata da un basso indice di autofertilità, da una tardiva entrata in produzione, da una media produttività, da un alto rapporto polpa/toccio e da una media resa in olio.

SUSCETTIBILITÀ

ALLE AVVERSITÀ BIOTICHE

Cultivar sensibile alla mosca dell'olivo, all'albicorno di pavone e alla rogna.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

DELL'OLIO

olio con elevato percentuale di acido oleico, presenta un valore medio nel rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi e un valore alto nel rapporto acidi grassi monoinsaturi/poliinsaturi. Medio è il contenuto in fenoli totali.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

DELL'OLIO

L'olio presenta un fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba di campo, mandorla e talvolta il carciofo. Al gusto si avvertono l'erba di campo e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

MEDIA



Bietola



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Amaranthaceae

Beta vulgaris

Originaria del bacino del Mediterraneo, è coltivata in tutte le regioni italiane.

È un ortaggio da foglia caratterizzato da un piccolo carnoso e appiattito (costa) di color bianco argento, verde, rosato o rosso, lungo 15-20 cm. È una pianta erbacea biennale. Viene raccolta tutto l'anno, eccetto nei mesi più freddi.

È molto digeribile, ricca di fibre, sali minerali (potassio, magnesio e calcio), vitamine (soprattutto A), acido folico, ferro e flavonoidi. Ha proprietà antianemiche, rinfrescanti e diuretiche.

giòs
Experience

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Broccoli



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Brassicacee

Brassica oleracea italica

Il broccolo è una pianta mediterranea diffusa in Italia, soprattutto nel Centro-Sud.

Ortaggio autunnale il cui massimo raccolto avviene tra ottobre e gennaio. Si adatta bene a qualsiasi terreno ma è molto sensibile ai ristagni d'acqua. Le brassicacee sono composti ricchi di derivati dello zolfo, che vengono liberati durante la cottura e ne determinano l'odore tipico, riconoscibile immediatamente.

Il broccolo rientra nel gruppo di piante di cui non vengono mangiate le foglie, bensì le infiorescenze, che sono ricche di fibre e vitamina C, ma anche di vitamine del gruppo B e K e di sali minerali, quali zinco, ferro, potassio, calcio e magnesio. Sono efficacissimi antiossidanti e ottimi alimenti per la prevenzione delle malattie cardiovascolari.

giò
Experience

screa
Consiglio per la ricerca e gli studi
e l'analisi dell'informazione agricola

Rosmarino



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Lamiaceae o labiate

Rosmarinus officinalis

Pianta aromatica che cresce spontaneamente nell'area mediterranea anche in zone montane se soleggiate e al riparo dai venti.

È una pianta cespugliosa, perenne, dal fusto eretto e molto ramificato. Le sue foglie, sottilissime, sono verdi dai riflessi argentati molto suggestivi e i fiori sono di colore violetto.

È un rimedio fitoterapico dalle proprietà antisettiche. L'infuso è ottimo per la digestione. Stimola il sistema circolatorio e, inoltre, è un tonico del sistema nervoso centrale.

È antisettico e antispasmodico. L'olio essenziale, ricco in eucaliptolo, viene sfruttato per l'attività balsamica.

giòs
Experience

screa
Consiglio per la buona qualità
e l'uso dell'informazione agita

Prezzemolo



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Ombrellifere

Petroselinum crispum (Mill.)

È una pianta originaria dell'Europa meridionale diffusa in tutta Italia, molto usata per insaporire varie pietanze.

È una pianta erbacea biennale aromatica dalle radici fittonante, con le foglie dal lungo picciolo, segmentate/dentate, di colore verde scuro.

Il prezzemolo è ricco di vitamine A, C, K ed E e di sali minerali, quali potassio, calcio, zinco e manganese. Contiene, inoltre, flavonoidi dalle notevoli capacità antiossidanti e mostra proprietà diuretiche e antinfiammatorie.

giòs
Experience

screa
Consiglio per la buona agricoltura
e l'uso dell'innovazione agricola

Lattuga



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Asteraceae

Lactuca sativa

Originaria del Medio Oriente, è la verdura a foglia più coltivata in tutta la penisola italiana.

Pianta erbacea biennale, le cui foglie sono disposte in fase giovanile a rosetta, è disponibile in ogni stagione dell'anno. La forma è molto variabile: rotondeggiante nelle cultivar a cappuccio obovata; più o meno allungata nelle cultivar da taglio; ellittica o lanceolata nelle altre forme.

È possibile classificare le varietà in base alla stagione di coltivazione (cultivar primaverili, estive, autunnali e invernali), alla durata del ciclo culturale (cultivar precoci e/o tardive) e all'ambiente di coltivazione (cultivar di campo e/o di serra).

La lattuga, essendo composta per circa il 95% da acqua, ha un bassissimo contenuto energetico ma, in base alle varietà, contiene molta fibra, minerali (potassio, calcio, fosforo, ferro), beta-carotene e vitamine (B, C, E, K). Presenta, inoltre, proprietà depurative (lassative e diuretiche), antiossidanti e remineralizzanti.

giò
Experience

screa
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Cipolla



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT
- > CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

- > PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.) "CALABRESI"
- > PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (P.A.T.) "CALABRESI"

Liliaceae

Allium cepa

Di origine asiatica, è coltivata in diverse regioni italiane.

La cipolla è un ortaggio ipogeo da bulbo, la cui la parte edule si sviluppa nel terreno ed è caratterizzata da una consistenza carnosa. Delle varietà bianche, gialle e rosse si utilizza principalmente il bulbo.

La cipolla contiene solforati, che contribuiscono a tenere sotto controllo la glicemia e il colesterolo. Inoltre, sono presenti flavonoidi dotati di un effetto antiossidante. Contiene sali minerali (potassio, magnesio ferro, zolfo, zinco e tanti altri) e vitamine A ed E. Svolge funzione diuretica e antibatterica. Le cipolle crude possono irritare pelle, mucose e occhi.

Cipolla Rossa di Tropea

Cipolline sott'olio

giòs
Experience

screa
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Cime di rapa



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

Brassicacee

Brassica rapa campestris

La cima di rapa è un ortaggio tipico dell'agricoltura italiana, coltivato soprattutto in Lazio, Puglia, Basilicata, Calabria, Molise e Campania. L'origine è controversa. Si pensa che siano state importate in Italia dal lontano Oriente a opera dei viaggiatori genovesi, ma potrebbero essere giunte anche nel XVII secolo dal Medio Oriente.

- > CARATTERISTICHE

Predilige i terreni umidi senza ristagni idrici. Necessita di una irrigazione costante, soprattutto nei giorni successivi al trapianto. È un ortaggio autunnale/primaverile, che si raccoglie da ottobre ad aprile.

- > PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Le cime di rapa sono ricche di fibre e contengono sali minerali (ferro, potassio, zinco, magnesio, calcio) e vitamine PP, C e del gruppo B.

- > PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (P.A.T.)

I broccoli di rapa - o cime di rapa - sono stati inseriti nell'elenco dei PAT.

già
Experience

screa
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Cavolfiore



- > FAMIGLIA
- > SPECIE BOTANICA / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Brassicaceae

Brassica botrytis

Originario del bacino del Mediterraneo, presenta colorazioni varie e particolari.

Il cavolfiore **bianco** è la varietà più comune e conosciuta ed è un tipico ortaggio autunnale. Il cavolfiore **viola** si raccoglie a gennaio e la sua colorazione è dovuta alla presenza di antociani, sostanze antiossidanti molto importanti. La colorazione **verde** del cavolfiore è dovuta alla presenza di clorofilla. Il cavolfiore **giallo** presenta questa colorazione perché contiene beta-carotene, precursore della Vitamina A.

Il cavolfiore è ricco di antiossidanti e di fibre, contiene sali minerali importanti (ferro, calcio, magnesio, potassio, zinco), vitamine C, K ed E e alcune del gruppo B. Ha proprietà antinfiammatorie, digestive e antitumorali.

giòs
Experience

screa
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Verza



- > FAMIGLIA
- > SPECIE / VARIETÀ
- > ZONA D'ORIGINE / HABITAT

> CARATTERISTICHE

> PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Brassicaceae
Brassica oleracea

Tipico ortaggio dell'Italia settentrionale, è diffuso e coltivato in tutta Italia.

Presenta foglie grinzose, increspate e con nervature prominenti. Si coltiva soprattutto nei mesi autunnali e invernali.

La verza è fonte di vitamine del gruppo B e di sali minerali, tra cui fluoro, calcio, magnesio e ferro. Ha proprietà antinfiammatorie, antiossidanti e antitumorali, rinforza il sistema immunitario, abbassa la pressione e protegge il cuore.

giòs
Experience

screa
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Le attività seminariali e ludico-esperienziali del progetto Ulidid 2.0



Eventi realizzati nella seconda annualità del progetto Ulidid

Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo

Gli eventi realizzati nell'ambito della seconda annualità del progetto Ulidid hanno visto la partecipazione di diverse Associazioni e scuole presenti in Calabria.

In particolare, hanno visitato il Museo d'impresa:

- gli studenti ed i docenti dell'I.C. Roberta Lanzino di Cosenza
(15-16 ottobre 2024)
- gli studenti ed i docenti dell'I.C. Plastina-Pizzuti di Cosenza
(5 novembre 2024)
- l'associazione Orizzonti culturali
(6 novembre 2024)
- pubblico
(19 dicembre 2024)
- gli studenti ed i docenti della scuola media Zumbini di Cosenza
(3 febbraio 2025)
- gli studenti ed i docenti dell'I.C. di Torano-Mongrassano
(19 febbraio 2025)
- l'associazione lotta ai tumori
(A.L.T., 13 maggio 2025)
- l'associazione moto club della Polizia di Stato di Cosenza
(13 maggio 2025)



Iracconti del Crea continuano

**PERCORSO LUDICO E SENSORIALE
PER CONOSCERE LA NOSTRA BIODIVERSITÀ OLIVICOLA**

Martedì 15 e mercoledì 16 ottobre gli esperti del **CREA** illustreranno agli studenti dell'IC Roberta Lanzino di Cosenza la biodiversità presente nel giardino didattico del **Museo Gias Experience** e faranno degustare oli extravergine tipici del luogo.

15-16 OTTOBRE 2024 | ORE 10.00



**MUSEO D'IMPRESA
GIAS EXPERIENCE**

**C.DA COCCHIATO, 87040
MONGRASSANO (CS)**

Comitato organizzatore > Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano Massimiliano Pellegrino e Francesco Zaffina
Visita al museo illustrata dalla dottoressa Maria Assunta Filice





I racconti del Crea continuano

**PERCORSO LUDICO E SENSORIALE
PER CONOSCERE LA NOSTRA BIODIVERSITÀ OLIVICOLA**

Martedì 5 novembre gli esperti del **CREA** illustreranno agli studenti della Classe 4 D, IC Lidia Plastina Pizzuti di Cosenza, la biodiversità presente nel giardino didattico del **Museo Gias Experience** e faranno degustare oli extravergine tipici del luogo.

5 NOVEMBRE 2024 | ORE 10.00



**MUSEO D'IMPRESA
GIAS EXPERIENCE**

**C.DA COCCHIATO, 87040
MONGRASSANO (CS)**

Comitato organizzatore > Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano Massimiliano Pellegrino e Francesco Zaffina
Visita al museo illustrata dalla dottoressa Maria Assunta Filice





*il succo di Melagrana
attraverso le sue caratteristiche sensoriali
e.... la sua storia antica*

UN PERCORSO ALLA SCOPERTA DELLA BIODIVERSITÀ DEL TERRITORIO

Esperti del CREA, centro di ricerca olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura di Rende, accompagneranno i visitatori in un viaggio all'insegna della conoscenza e delle emozioni.

INTERVENGONO

Nicoletta **TIMPANARO** Luciana **DE ROSE**
Ricercatrice del CREA Storica dell'UNICAL

MERCOLEDÌ 6 NOVEMBRE | ORE 11.30



MUSEO D'IMPRESA
GIAS EXPERIENCE

C.DA COCCHIATO, 87040
MONGRASSANO (CS)

Comitato tecnico scientifico > Massimiliano Pellegrino, Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano, Francesco Zaffina
Per informazioni rivolgersi a > gabriella.lofeudo@crea.gov.it





**PERCORSO LUDICO E SENSORIALE
PER CONOSCERE LA NOSTRA BIODIVERSITÀ OLIVICOLA**

Giovedì 19 dicembre gli esperti del **CREA** illustreranno ai visitatori la biodiversità presente nel giardino didattico del **Museo Gias Experience** e faranno degustare oli extravergine tipici del luogo.

19 DICEMBRE 2024 | ORE 10.30

 **MUSEO D'IMPRESA | C.DA COCCHIATO, 87040**
GIAS EXPERIENCE | MONGRASSANO (CS)

Comitato organizzatore > Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano Massimiliano Pellegrino e Francesco Zaffina
Visita al museo illustrata dalla dottoressa Maria Assunta Filice



Iracconti del Crea continuano

PERCORSO LUDICO E SENSORIALE CON GLI STUDENTI DELLA SCUOLA MEDIA ZUMBINI DI COSENZA

Lunedì 3 febbraio gli esperti del **CREA** illustreranno la biodiversità presente nel giardino didattico del **Museo Gias Experience** e faranno degustare oli extravergine tipici del luogo.

3 FEBBRAIO 2025 | ORE 10.30



MUSEO D'IMPRESA
GIAS EXPERIENCE

C.DA COCCHIATO, 87040
MONGRASSANO (CS)

Comitato organizzatore > Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano Massimiliano Pellegrino e Francesco Zaffina
Visita al museo illustrata dalla dottoressa Maria Assunta Filice





Iracconti del Crea continuano

PERCORSO LUDICO E SENSORIALE CON GLI STUDENTI DELL'IC DI TORANO-MONGRASSANO

Mercoledì 19 febbraio gli esperti del **CREA** illustreranno la biodiversità presente nel giardino didattico del **Museo Gias Experience** e faranno degustare oli extravergine tipici del luogo.

19 FEBBRAIO 2025 | ORE 10.30

 **MUSEO D'IMPRESA
GIAS EXPERIENCE** | C.DA COCCHIATO, 87040
MONGRASSANO (CS)

Comitato organizzatore > Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano Massimiliano Pellegrino e Francesco Zaffina
Visita al museo illustrata dalla dottoressa Maria Assunta Filice





Tracce del Crea continuano

PERCORSO SENSORIALE
CON ALT - ASSOCIAZIONE LOTTA AI TUMORI

Martedì 13 maggio l'A.L.T. Associazione Lotta ai Tumori effettuerà
un percorso sensoriale attraverso la biodiversità
olivicola del nostro territorio.

13 MAGGIO 2025 | ORE 11:30



MUSEO D'IMPRESA
GIAS EXPERIENCE

C.DA COCCHIATO, 87040
MONGRASSANO (CS)

Comitato organizzatore > Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano Massimiliano Pellegrino e Francesco Zaffina
Visita al museo illustrata dalla dottoressa Maria Assunta Filice





Iracconti del Crea continuano

PERCORSO SENSORIALE CON L'ASSOCIAZIONE MOTO CLUB
DELLA POLIZIA DI STATO DI COSENZA

Martedì 13 maggio l'Associazione Moto Club della Polizia di Stato di Cosenza effettuerà un percorso sensoriale attraverso la biodiversità olivicola del nostro territorio.

13 MAGGIO 2025 | ORE 11:30

 **MUSEO D'IMPRESA** | **C.DA COCCHIATO, 87040**
GIAS EXPERIENCE | **MONGRASSANO (CS)**

Comitato organizzatore > Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano Massimiliano Pellegrino e Francesco Zaffina
Visita al museo illustrata dalla dottoressa Maria Assunta Filice



La melagrana nell'età classica, tra mitologia e simbolismo

Luciana De Rose

Introduzione

Le prime attestazioni fanno risalire l'albero di melograno alla Persia di 5000 anni fa, nel Mediterraneo sarebbe giunto il frutto attraverso i Fenici, chiamati Punici dai Romani, dai quali ha preso il nome di *malum granatum* (cioè mela con semi) o *malum punicum* o *punicum granatum*.

Il nome è di derivazione latina, sebbene la pianta fosse nota già da tempo nel bacino mediterraneo, e perdura nella nomenclatura scientifica della pianta *Punica granatum* (Linnaeus 1753), della famiglia delle *Lythraceae* (un tempo *Punicaceae*). L'albero è comunemente chiamato "melograno" e il suo frutto "melagrana".

Le ipotesi riguardo quali frutti siano i "pomi" d'oro del giardino delle Esperidi, protetti dal drago Ladone, mele, limoni per esempio, secondo una tradizione altro non siano che le melagrane, frutti dal grande spessore simbolico: un guscio sferico che contiene una infinità di chicchi. E nel caso il "pomo della discordia" fosse una melagrana le tre dee che se la contesero, Era, Afrodite e Atena, rappresentano rispettivamente la vita domestica e la nascita, l'amore e la sapienza. Il frutto è altresì presente nei cicli mitologici di Dioniso e Persefone, quest'ultima regina degli Inferi conclude il ciclo vitale (*βίος, ἔρως καὶ θάνατος*,) racchiuso nella scorza della melagrana, cioè nascita, amore e morte, per poi riprendere vita e ricominciare.

Tra le prime attestazioni nelle fonti classiche, nell'*Odissea* (VII, 115-117) il melograno decora assieme a peri, meli, dolci fichi e lussureggianti olivi il giardino della reggia di Alcino (fig. 1).



Fig. 1 Affresco (particolare), Villa di Livia, Ninfeo sotterraneo, Roma I sec. a.C.

Nascita

La sposa di Zeus, Era, la Giunone latina, ha sovente come attributo la melagrana nella sua mano, fenomeno presente soprattutto in ambiente magnogreco, quando Era ha l'attributo di Lacinia o Argiva.

Il simbolo della melagrana, nella mano della dea che ha a cuore la nascita e il parto, riproduce il grembo materno che racchiude al suo interno i frutti. A Paestum, l'antica Poseidonia, fondata dai Sibariti, sorgeva un celebre santuario dedicato a Hera Argiva, "Heraion", nel quale campeggiava la statua di Hera assisa con in mano la melagrana (fig. 2). L'Heraion sul Sele viene soppiantato, in era cristiana, dal santuario della Madonna del Granato, la Madre di Dio si sovrappone alla dea madre pagana mantenendone il simbolo.

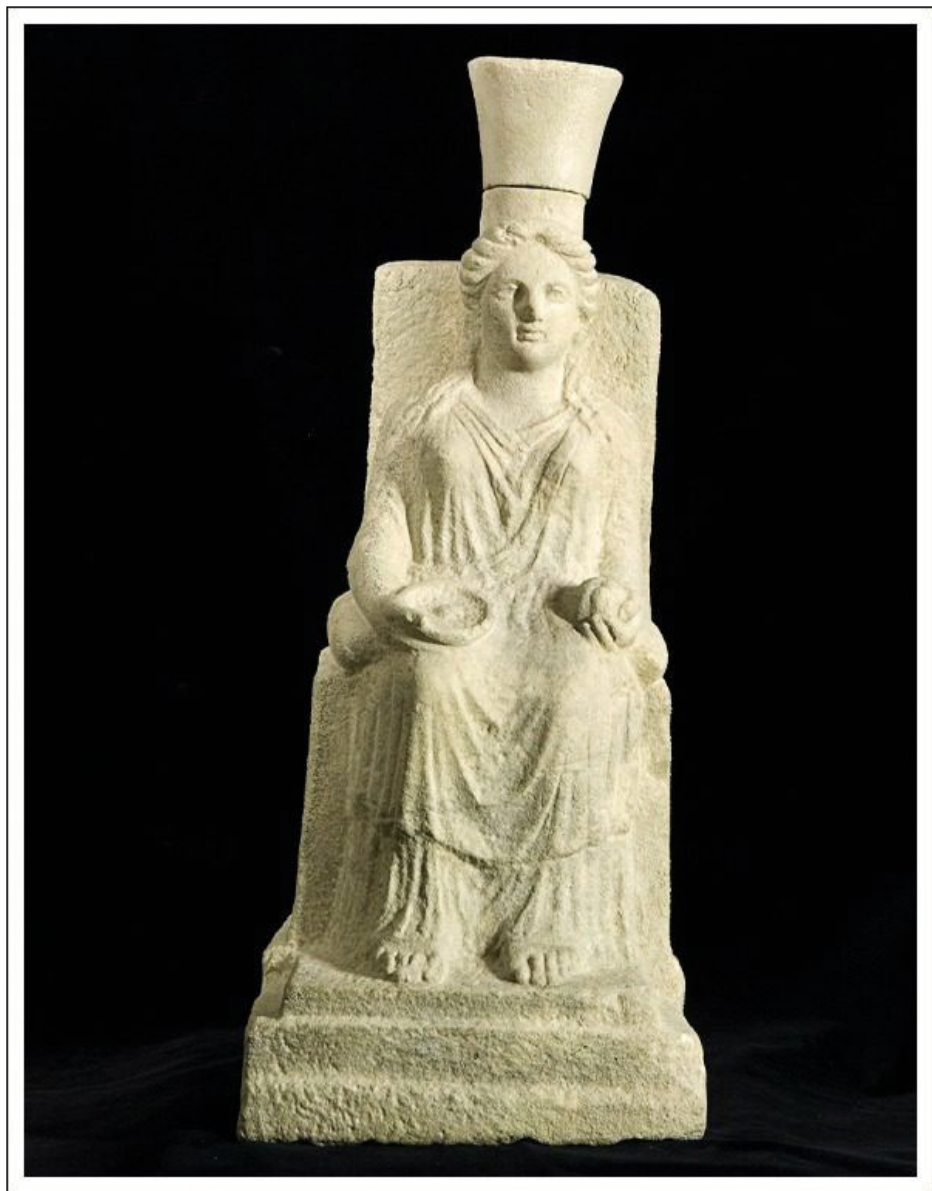


Fig. 2 Hera con melagrana museo di *Paestum*.

Amore

Una tradizione, presente in un frammento di Erifio, vuole che la nascita del melograno sia stata voluta da Afrodite che piantò il primo albero a Cipro e per questo divenne sacro agli abitanti dell'isola e alla dea stessa assieme al mirto.

Un'altra versione vuole l'albero nato dal sangue di Dioniso bambino, rapito dai Titani per conto di Era, stanca dei continui tradimenti di Zeus (il bambino era infatti figlio dell'amore di Zeus per Semele). Il piccolo Dioniso fu fatto a pezzi e messo a bollire in un calderone, proprio da una goccia del suo sangue caduta a terra sarebbe nato il primo albero di melograno. Dioniso poi sarebbe risorto per volontà del padre (fig. 4).

Le due divinità rappresentano l'amore sensuale, l'impulso che consente la generazione e la vita.

In ambo le saghe all'albero è riconosciuta origine divina al pari della quercia, dell'olivo, del mirto e dell'alloro (Fedro, III, 17).



Fig.3 Affresco Villa di Livia, Roma, I sec. a.C.



Fig. 4 Statere d'argento (450-430 a.C.) recto melagrano e verso corvo con iscrizione "Giovane soldato è Bacco".

Sapienza e vittoria

L'essere umano però non può vivere solo di impulsi, la mente è dominata dall'intelligenza e dal sapere e così la terza dea della contesa del pomo in possesso di Paride è Atena, diva della sapienza e sovente la melagrana si trova accanto alla dea dall'elmo (fig. 5) a simboleggiare un altro elemento imprescindibile dell'esistenza umana. I riferimenti alla figlia nata dalla testa di Zeus sono sia letterari che iconografici. Callimaco nell'Inno "Per il lavacro di Pallade" menziona il chicco di melagrana. A livello iconografico una copiosa emissione di monete testimonia la vicinanza tra la dea e il prezioso frutto.



Fig. 5 Statere in argento di Pamphilia (380-360 a.C.) Melagrana ai piedi di Atena sul recto.

Anche una vittoria, oltre che dall'alloro può essere incoronata dalla melagrana, in tetradracme d'argento fine terzo inizio secondo sec a.C., che porta sul recto Atena, nel verso il frutto è nella mano di Nike (Vittoria) alata (figg. 6-7).



Fig. 6 A-Tetradracma (205-188 a.C.).



Fig. 6B Tetradracma (155-136 a.C.) sul recto Nike con melagrana in basso.

Con la conquista romana la melagrana perdura nelle emissioni monetarie di Claudio, Nerone, Domiziano, Traiano, Adriano, Commodo, Settimio Severo, Gordiano III e Valeriano II e Gallieno.



Fig. 7 Bronzo di Nerone (54-68 d.C.), nel verso Atena con melagrana in alto a sinistra.

Morte

La melagrana è fortemente connessa al mondo sotterraneo e al regno dei morti (figg. 8-9).



Fig. 8. Tomba delle melegrane di Egnazia V-IV secolo a.C.



Fig. 9 Tomba delle melegrane di Egnazia V-IV secolo a.C. particolare.

La vicenda mitologica più nota è relativa al ratto di Persefone. L'*Inno omerico a Demetra*, la più antica attestazione, ascrivibile al VII secolo a.C., descrive la versione eleusina delle ricerche di Persefone/Kore, dopo essere stata rapita da Ade, da parte di sua madre¹.

La protagonista è Proserpina, la declinazione latina di Persefone, figlia di Cerere, la Demetra greca. La leggenda vuole che Proserpina fosse impegnata a raccogliere fiori nei pressi del lago di Pergusa, nelle vicinanze di Enna, oppure a Hipponion, in Magna Grecia, odierna Vibo Valentia, quando la vede lo zio Ade, il Plutone romano, che innamoratosi all'istante la rapisce, portandola nel mondo delle ombre. La madre, disperata vaga giorno e notte alla ricerca della figlia, fino a quando Elios, il Sole, non le rivela l'accaduto. In preda al dolore si rifugia a Eleusi, non occupandosi più delle sue funzioni divine. La Terra allora diventa preda di carestie, gettando il genere umano nella disperazione. Zeus/Giove interviene, ordinando al fratello di liberare la giovane sposa, affinché si riunisca con la madre, ma la dea aveva mangiato dei chicchi di melagrana, chi mangiava agli Inferi era destinato a rimanere per l'eternità.

¹Testo, traduzione e commento in F. Cassola, *Gli inni Omerici*, Fondazione Valla, Milano 1975, pp. 23 sgg. Il mito è narrato anche in Ovidio, *Metamorphoseon libri*, V, 341-424, 438-545, 564-71.

La soluzione si conclude con un compromesso, che spiega appunto l'alternanza delle stagioni, Persefone/Proserpina avrebbe trascorso parte dell'anno sottoterra, in autunno e in inverno e parte con la madre, in primavera ed estate, permettendo il ciclo biologico della rinascita (fig. 10).

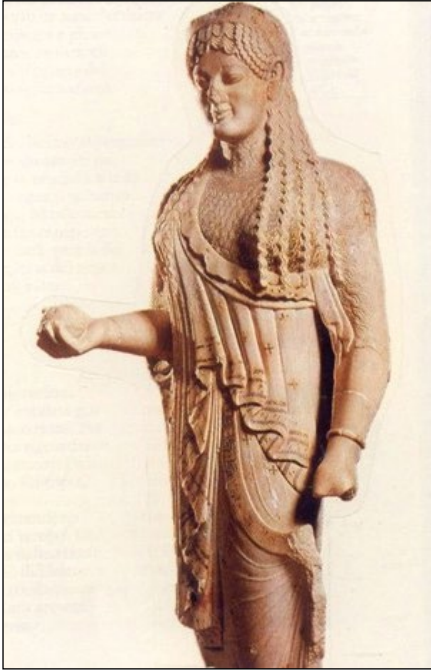


Fig. 10 Persefone con in mano la melagrana.



Fig. 11 Museo Provinciale Campano, busto di donna con melagrana.



Figg. 12-13. Pinax di Locri Epizefirri (V sec. a.C.) con Persefone e in basso cesto con melagrane e melagrana sotto lo specchio. Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria.

Conclusioni

Il frutto è altresì associato al benessere e all'abbondanza e si ritrova in tante culture e religioni: Plinio il Vecchio ritenne la melagrana un rimedio universale, allo stesso modo il greco Ippocrate e Galeno a Roma. Il medico/filosofo persiano Avicenna descrisse il suo impiego a scopo terapeutico. Nella Cina del «Regno di Mezzo» il melograno fu un simbolo di abbondanza, fertilità, longevità e immortalità. Nel Buddismo è uno dei tre 'frutti benedetti', insieme agli agrumi e alla pesca. È anche frutto della festività ebraica Rosh Hashanah come simbolo di rettitudine, supportato dalla tradizionale credenza che ciascuno dei suoi 613 semi corrisponda a uno dei comandamenti della Torah.

Alla scoperta del paesaggio olivicolo calabrese e dei suoi prodotti

Elvira Romano, Milena Verrascina, Emilia Reda, Gabriella Lo Feudo

Il 13 maggio 2025 si è tenuto presso il Museo d'impresa GIAS Experience un seminario dedicato alla valorizzazione del paesaggio olivicolo calabrese e delle produzioni olivicolo-olearie regionali.

All'evento hanno partecipato esponenti dell'associazione lotta ai tumori (A.L.T.) e dell'associazione moto club della Polizia di Stato di Cosenza.

In questo contesto è stato illustrato GeOleario (<https://oleario.crea.gov.it/geoleario/>), strumento nato per raccontare il territorio olivicolo attraverso esperienze a fruibilità turistica, luoghi in cui la memoria della tradizione rurale incontra i visitatori che possono immergersi in storie, profumi e sapori ancora oggi vivissimi nelle terre dell'Olio. GeOleario è uno tra i tanti strumenti che il progetto «Oleario. Dove l'Italia lascia il segno» ha messo a punto per contribuire a far conoscere e apprezzare il patrimonio olivicolo nazionale che è biodiversità, sostenibilità, salute, cultura, enogastronomia. GeOleario ci porta alla scoperta della ricchezza olivicola del nostro territorio, indicandoci i luoghi in cui sperimentare e scoprire l'olio locale.



OLEARIO

DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO

Il progetto Oleario

Il progetto Oleario (<https://oleario.crea.gov.it/>), finanziato dal programma Rete Rurale Nazionale 2014-2022 e dal programma Rete PAC 2025-2029 (Fondo Europeo

per l'agricoltura e lo Sviluppo Rurale-FEASR), è il frutto di un lavoro congiunto di diversi centri del CREA, in particolare il Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia, il Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Rende, il Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione. L'obiettivo del progetto è diffondere la conoscenza sul patrimonio olivicolo/oleario italiano, valorizzando il legame tra cibo, agricoltura, territorio, cultura e tradizione, di cui l'olio è l'esempio più evidente.

GRUPPO DI LAVORO OLEARIO:

Milena Verrascina, Emilia Reda, Maria Rosaria Pupo D'Andrea, Tatiana Castellotti, Barbara Zanetti, Mario Cariello, Laura Guidarelli, Isabella Brandi, Roberta Ruberto, Francesco Ambrosini del CREA Politiche e Bioeconomia.

Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano, Elena Santilli, Massimiliano Pellegrino, Samanta Zelasco del Centro Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura.

Elena Azzini, Angela Polito del Centro Alimenti e Nutrizione.

Cristina Giannetti dell'Ufficio Stampa del CREA.



In particolare, sono stati illustrati il paesaggio olivicolo calabrese ed i saperi e sapori custoditi in questo territorio. Grande rilievo è stato dato alla biodiversità olivicola calabrese (tabella 1), che trova la sua massima espressione nelle 42 cultivar regionali, nei 4 oli certificati (D.O.P. alto crotonese, D.O.P. lametia, D.O.P. bruzio, I.G.P. olio di Calabria), e nei 9 prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.) (figura 1).

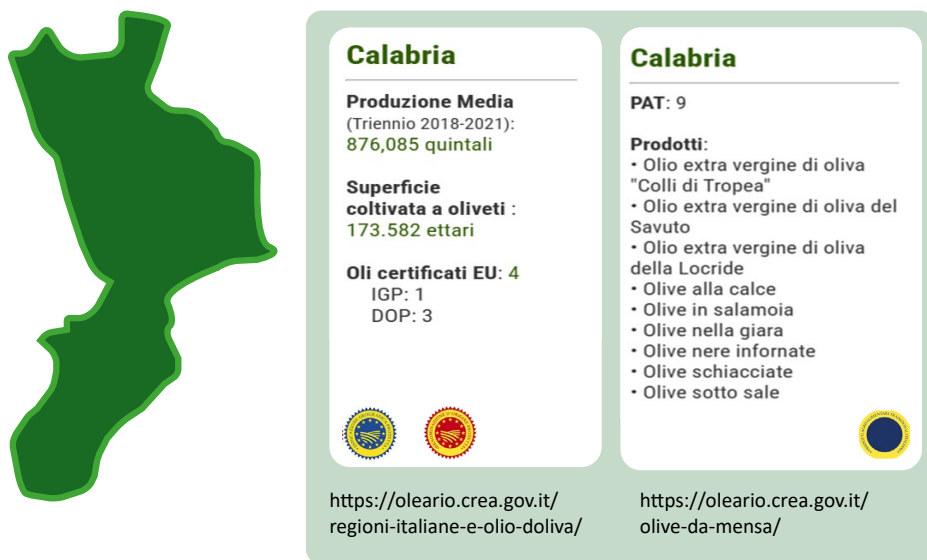


Figura 1: Produzione olivicola in Calabria, prodotti certificati (D.O.P. e I.G.P.) e prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.).

Regione: Calabria

Numero di Cultivar: 42

Denominazioni:

AGRISTIGNA
BIANCHISCIANA
BORGESE
CAROLEA CEFALY
CAROLEA
CICIARELLO
CORNIOLA
CURCIA
DA RAZZA
DOLCE DI CASSANO
DOLCE DI CERCHIARA
DOLCE DI ROSSANO
FIDUSA
GHIASTRINA
GROSSA DI CASSANO
GROSSA DI GERACE
IMPERIALE
MAFRA
MELITANA
MISEO
NERA DI CANTINELLA
NOSTRANA

OLIVELLA DI CERCHIARA
OTTOBRATICA RIZZO
OTTOBRATICA ROTON-
DELLA
OTTOBRATICA
PENNULARA
PUGLISCA
REZZA
ROMANELLA
SANTOMAURO
SINOPOLESE
SPEZZANESE
TOMBARELLA
TONDA DI FILADELFIA
TONDA DI FILOGASO
TONDA DI STRONGOLI
TONDA DOLCE
TONDINA
TUBERCOLOSA
VRAJA
ZINZIFARICA

Tab. 1: Biodiversità olivicola calabrese (<https://oleario.crea.gov.it/cultivar-regionali/>).

Inoltre, sono stati descritti alcuni esemplari di ulivi monumentali presenti in Calabria, tra quelli censiti nell'elenco MASAF degli alberi monumentali d'Italia, come “u tatarannu”, una pianta presente nel comune di Corigliano-Rossano in provincia di Cosenza, alta 18 m e caratterizzata da una circonferenza del fusto di 670 cm (figura 2a e 2b).

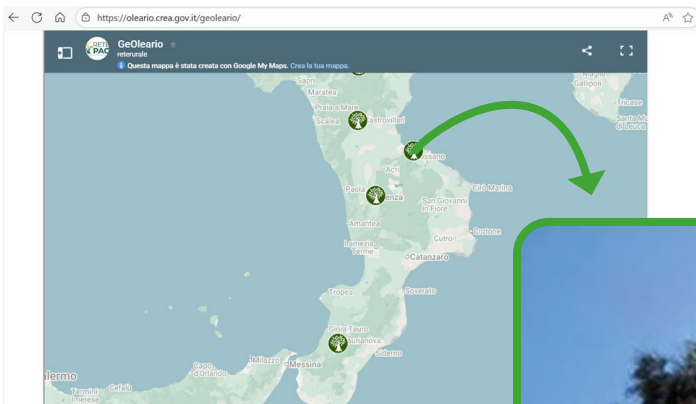


Figura 2a: Geoleario ed alcuni esemplari di ulivi monumentali presenti in Calabria.

Figura 2b: Olivo monumentale ‘U’Tatarannu’, comune di Corigliano-Rossano (CS).
Foto realizzata da Samanta Zelasco (https://oleario.crea.gov.it/il_mondo_dell_olio/gli-olivi-monumentali-nel-sud-italia/)



Attraverso il portale sono state anche mostrate le città dell'olio, i musei e gli antichi frantoi presenti in questo territorio (Figura 3), come quello della Famiglia Lombardi-Satriani a San Costantino di Briatico (VV), che risale alla fine del 1700 ed è stato attivo fino agli inizi degli anni '80 (Figure 4a-4f).

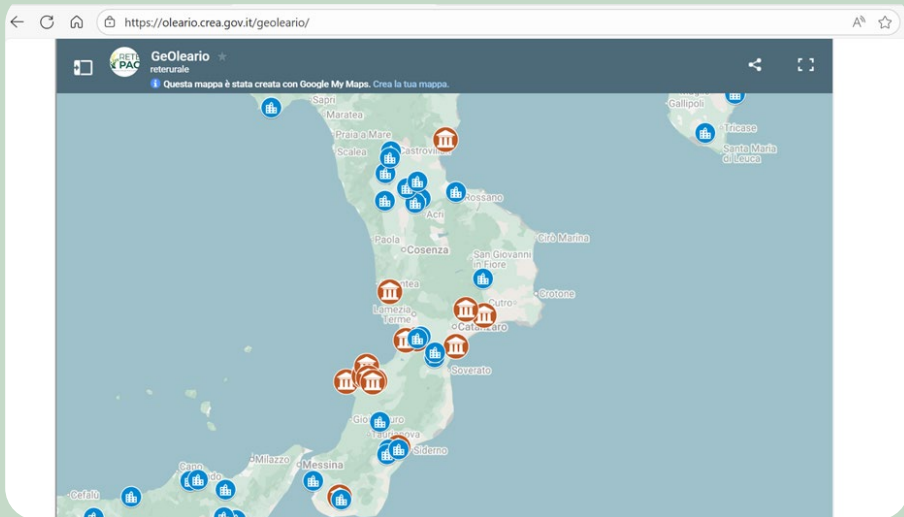


Figura 3: Geoleario ed esperienze a fruibilità turistica in Calabria.



Figure 4a-4f: Antico frantoio della Famiglia Lombardi-Satriani a San Costantino di Briatico (VV). Si ringrazia la Famiglia Lombardi-Satriani, l'architetto Lino Barone ed il signor Filippo Suriano che ci hanno dato la possibilità di scoprire questo fantastico borgo.

Le immagini più belle di Ulidid 2.0

Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino, Francesco Zaffina, Maria Assunta Filice

Alla scoperta del Museo d'impresa





L'evoluzione tecnologica custodita nel museo a cielo aperto





Visite guidate nel giardino didattico





Alla scoperta della biodiversità vegetale custodita nell'orto didattico





1

Laboratori di caratterizzazione morfologica
delle foglie di ulivo





Laboratori di degustazione guidata di oli di oliva





Biodiversità in Gioco: caccia al tesoro sulla biodiversità vegetale



Gli autori



Dott.ssa Luciana De Rose

e-mail: luciana.derose@unical.it

È una storica dell'antichità, presidente della sezione Cosenza di Italia Nostra, lavora presso il Sistema Museale Universitario dell'Unical, ha all'attivo numerose pubblicazioni scientifiche.



Christian Fadda

e-mail: c.fadda@giasspa.it

Direttore Commerciale & Marketing con oltre 20 anni di esperienza in diversi settori merceologici nel largo consumo e nella GDO, maturata in aziende strutturate e in contesti in fase di lancio o rilancio sul mercato. Specializzato nello sviluppo del business, nella definizione delle strategie commerciali e marketing, e nel posizionamento di brand su mercati nazionali e internazionali. Forte attitudine

alla guida di team cross-funzionali, con comprovata capacità di coordinare reti vendita, strutture marketing e progetti complessi orientati al risultato. Leadership solida, approccio strategico e visione integrata del business. Completa il profilo una significativa esperienza in ambito distributivo nella GDO del gruppo Rinascente ed una spiccata propensione alla gestione del cambiamento, allo sviluppo delle persone e all'approccio strategico dei mercati di riferimento.



Dott.ssa Maria Assunta Filice

e-mail: filicemariaassunta@gmail.com

Laureata in Storia dell'Arte presso l'Università della Calabria con il massimo dei voti, ha maturato esperienze nel settore museale e nella valorizzazione del patrimonio culturale. Ha lavorato come guida museale e operatrice culturale, occupandosi di accoglienza, visite guidate e attività educative. Motivata e appassionata, desidera proseguire il suo percorso professionale nel campo della cultura e della comunicazione museale.



Dott.ssa Gabriella Lo Feudo

e-mail: gabriella.lofeudo@crea.gov.it

Biologa, è stata dal 1987 al 2013 responsabile della sede e del laboratorio della Calabria dell'Istituto Nazionale per le Conserve Alimentari. Nel 2013, per soppressione di Ente a seguito di legge dello Stato, è transitata nei ruoli del CREA, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA), dove si è occupata di divulgazione scientifica. Molteplici sono le linee di attività

a cui si è dedicata e si dedica tutt'ora. Si occupa di qualità dell'olio e di come comunicarla al consumatore attraverso l'etichettatura per compiere acquisti consapevoli. Partecipa al progetto Oleario ove si occupa prevalentemente delle attività didattiche. Ha curato prodotti editoriali anche in forma ludica rivolti a diversi target per diffondere la cultura dell'olio evo ma anche di altre filiere tipiche, di cui l'Italia è leader. È in quiescenza da dicembre 2024.



Sig. Massimiliano Pellegrino

e-mail: massimiliano.pellegrino@crea.gov.it

Nato a Cosenza, il 19/04/1970. Qualifica di Collaboratore Tecnico VI livello CREA – OFA sede di Rende (CS). Diploma di Perito Agrario. Iscrizione all'albo degli Assaggiatori degli oli di oliva a denominazione di origine controllata istituito presso l'Assessorato per l'Agricoltura della Regione Calabria con D.G.R. n°6718 del 23.12.97. Attestato di Capo Panel COI rilasciato dall'Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica (PE) e dalla Regione Calabria in seguito al corso tenutosi presso il Co.R.Ass. Ol di Lamezia Terme (CZ) dal 24 al 28 marzo 2003. Attestato di Accademico Corrispondente dell'ACCADEMIA NAZIONALE DELL'OLIVO E DELL'OLIO di Spoleto (PG). Attestato quale capo panel del comitato di assaggio professionale Promo Cosenza, rilasciato CRA-OLI sede scientifica di Città S. Angelo (PE). Attestato di partecipazione al corso "Analisi sensoriale delle olive da tavola" svoltosi a Foggia dal 5 al 7 Luglio 2005 con durata di 22 ore. Docenza in qualità di Capo Panel nell'ambito dei corsi per la formazione di assaggiatori di olio extravergine di oliva organizzati da varie associazioni olivicole, dalla Camera di Commercio di Cosenza e dall'Università della Calabria.



Dott. Enzo Perri

e-mail: enzo.perri@crea.gov.it

Direttore del Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA). Membro del Consiglio Direttivo dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo. Membro del Gruppo di esperti COI sui metodi di analisi delle olive e degli oli e sul Germoplasma olivicolo (COI, dal Novembre 2011 ad oggi). Membro del gruppo di esperti della Chimica oleicola e delle norme di standardizzazione del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Rappresentante del CREA all'interno del Tavolo tecnico di filiera olivicolo-olearia e coordinatore del Gruppo di Lavoro 3: Ricerca e sviluppo. È autore di più di 130 pubblicazioni scientifiche indicizzate nei campi della chimica degli oli, della elaiotecnica e della biodiversità olivicola e della caratterizzazione del germoplasma dell'olivo.



Dott.ssa Emilia Reda

e-mail: emilia.reda@crea.gov.it

Tecnologo presso il Centro di Ricerca CREA Politiche e Bioeconomia (CREA-PB) dal 2009. Contributo alle attività dei gruppi di lavoro Masaf-Regioni-Rete Rurale Nazionale e supporto tecnologico e scientifico alle amministrazioni regionali e nazionali in materia di politiche di sviluppo rurale per i vari cicli di programmazione. Attività di coordinamento dei prodotti editoriali e componente del Comitato Scientifico del Progetto “Oleario. Dove l’Italia lascia un segno” realizzato nell’ambito del programma europeo Rete Rurale Nazionale 2014-2022.



Dott.ssa Elvira Romano

e-mail: elvira.romano@crea.gov.it

Ricercatore presso il Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA). Laureata in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche presso l’Unical nel 2006, ha conseguito nel 2011 il Dottorato di Ricerca in “Materiali organici di interesse farmaceutico” (XXIV ciclo– Unical). Svolge attività di ricerca incentrata principalmente sulla determinazione dei metaboliti secondari presenti in

diverse matrici olearie nonché sul recupero e valorizzazione di composti bioattivi presenti nei prodotti secondari della filiera olivicolo-olearia. Ha partecipato a numerosi progetti regionali, nazionali ed europei nel settore agroalimentare ed ambientale. È referente della Comunicazione del Centro, supporto all’attività di redattrice di Centro e componente del network per il trasferimento tecnologico. È assaggiatore di olio di oliva, socio corrispondente dell’Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio, socio della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana e componente del comitato scientifico del progetto “Oleario. Dove l’Italia lascia il segno”. Da dicembre 2024 è responsabile scientifico per il CREA-OFA sede di Rende del progetto Ulidid II° annualità.



Dott.ssa Milena Verrascina

e-mail: milena.verrascina@crea.gov.it

Dal 2000 lavora al CREA (Centro Politiche e bioeconomia) occupandosi di tematiche inerenti lo sviluppo delle aree rurali. I campi di approfondimento professionali riguardano l'analisi delle dinamiche economiche e sociali e l'impatto delle politiche di sviluppo rurale sul territorio. Ha maturato competenze nel campo degli strumenti comunitari in favore delle aree rurali occupandosi di programmi nazionali e comunitari, di strumenti di progettazione integrata territoriale e settoriale; in questi ambiti ha individuato e analizzato esperienze e approcci innovativi e lavorato alla definizione di strumenti e metodi di divulgazione e di comunicazione volti a diffondere risultati della ricerca, verso diversi target di utenti (istituzioni, operatori rurali, studenti, cittadini).



Dott. Francesco Zaffina

e-mail: francesco.zaffina@crea.gov.it

Laurea in scienze forestali indirizzo: gestione dell'ambiente e conservazione del suolo, orientamento difesa del suolo, conseguita il 25/03/2003 c/o Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria Facoltà di Agraria. Abilitazione alla professione di Dottore Agronomo e Forestale.

Dal 01/08/2001 al 26/04/2009 collaboratore Tecnico enti di ricerca (C.ter VI livello), per il C.R.A Istituto Sperimentale Studio e Difesa del suolo, in servizio presso la sezione operativa periferica di tecnologia del suolo in Catanzaro Lido, successivamente assorbita nel Centro di Ricerca CRA Agrobiologia e pedologia (CRA-ABP). Dal 26/04/2009 ad oggi, Collaboratore Tecnico (IV liv.) presso il Centro di Ricerca CREA-Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Rende (CS). Accademico corrispondente dell'Accademia Nazionale dell'olivo e dell'olio di Spoleto ed assaggiatore di olio di oliva.

