

laboratorio ulivi

L'associazione CIAO in collaborazione con la Comunità Parrocchiale di S. Maria a Ricorboli, svolge attività di raccolta olive e produzione di olio dal 2011 e, dal 2013, ha stabilmente acquisito con contratto in comodato d'uso due terreni impiantati ad ulivi nelle zone di Impruneta e Mercatale Val di Pesa.

I due terreni, che al momento dell'accordo si trovavano in stato di incuria da diversi anni, comprendono in totale circa 1100 alberi di ulivo.

Questo progetto in campo agricolo è stato promosso dall'associazione per realizzare un laboratorio dove poter svolgere attività con valenza educativa, di orientamento al lavoro e di produzione.

Cosa facciamo

- 1) pulizia del terreno (taglio arbusti e rovi invasivi, smaltimento e bruciatura degli stessi) con uso di forbici per arbusti piccoli e medi, motosega per tronchi medio grandi, roncola, falce, decespugliatore a filo e a lama rotante*
- 2) potatura ulivi (radicale, di pulizia, di mantenimento) con uso di seghetto professionale, cesoie, motosega. Raccolta, smaltimento e bruciatura materiale residuo.*
- 3) Taglio erba con decespugliatore a lama e a filo.*
- 4) Raccolta ulive (manualmente senza uso di mezzi meccanici)*
- 5) Frangitura (immagazzinamento e trasporto olive, confezionamento del prodotto)*
- 6) pubblicizzazione e vendita olio*

Quando

Da marzo a giugno: pulizia del terreno, potatura e smaltimento. Due giorni la settimana, sei ore al giorno

Da settembre a novembre: preparazione ulivi e terreno, raccolta olive.

Da fine ottobre a metà dicembre: raccolta e frangitura olive (per 5 giorni la settimana, 6/8 ore giornaliere)

Dicembre: vendita olio (attivazione contatti e canali privati, partecipazione a mercati e fiere)

Come

-Tutte le persone impegnate nelle attività sono assicurate contro gli infortuni e per la responsabilità civile verso terzi.

- Tutte le attività si svolgono con la compresenza di almeno due operatori e, nei periodi di raccolta, con la partecipazione dei volontari dell'associazione.

- Il trasporto verso e da i luoghi di lavoro può avvenire anche con mezzi pubblici.

- Nell'orario di lavoro è prevista una pausa per il pasto.

Il "laboratorio ulivi" propone momenti di apprendimento, extra comunicazione verbale e affidati alla pratica, di quelle competenze che connotano e definiscono un lavoro "ben fatto":

il laboratorio propone una esperienza di apprendimento su come e in che tempi si organizza una attività di lavoro; su come si gestiscono le proprie mansioni in relazione alle esigenze degli altri; che tenga presente la successione delle azioni necessarie a svolgere una attività, sperimentando anche momenti di positiva competizione..

Il lavoro al campo, svolto senza incombenze di produttività e di tempi di erogazione della prestazione, ha una funzione di "stabilizzatore di umore" e di positivo trascorrere del tempo lavorando insieme ad altri.

Nel 2013 sono state raccolte 4.800 Kg di olive , con una resa da frangitura di 700 litri di olio. Di questi circa 200 sono andati ai proprietari dei terreni, il resto è stato venduto.