



## OLIO IN CATTEDRA 2024: ecco i vincitori

Grande successo per l'edizione 2023 - 2024 di "Olio in Cattedra", il progetto educativo promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio per promuovere la cultura dell'olio e del paesaggio olivicolo nelle scuole elementari e superiori. I numeri delle adesioni confermano una tendenza già positiva, segnando ancora un balzo in avanti. Sono, infatti, 6270 alunni, 429 classi, 93 scuole di più di 100 Comuni che hanno mostrato di avere a cuore l'olivo e la sua cultura millenaria di cui le giovani generazioni sono custodi.

Il tema di questa edizione è l'Olio EVO come linguaggio inclusivo. In particolare, le Scuole Primarie ne esploreranno l'aspetto multiculturale attraverso usi e tradizioni culinarie di diverse comunità religiose, geografiche e storiche. L'Olio EVO diviene così un'opportunità per scoprire e apprezzare le differenze presenti all'interno della classe, della comunità, del territorio. Per la Scuola Secondaria di Primo Grado e per gli Istituti Superiori a Indirizzo Agrario e gli Istituti Superiori a Indirizzo Alberghiero lo stesso tema verrà declinato in un'ottica di accessibilità. La novità di quest'anno è che UNAPROL in collaborazione con l'Associazione Città dell'Olio regalerà ai vincitori delle categorie MASTEROIL e AGRIOIL un corso di assaggio di olio basico.

"Olio in Cattedra è un appuntamento molto amato dalle scuole che ogni anno cresce in termini di partecipazione - ha dichiarato Michele Sonnessa Presidente delle Città dell'Olio - per premiare l'entusiasmo che intorno a questo progetto abbiamo sempre registrato, d'intesa con UNAPROL e nel rispetto del protocollo che abbiamo sottoscritto, abbiamo voluto offrire un'occasione di formazione molto preziosa e divertente: il mini-corso gratuito che permetterà anche ai più piccoli di conoscere le tecniche di degustazione dell'olio EVO ed imparare a riconoscere i vari tipi di olio presenti sul territorio studiandone le caratteristiche con esperienza diretta di assaggio. In questo modo educiamo al consumo consapevole coloro che saranno gli ambasciatori delle nostre eccellenze".

**I VINCITORI:** La Giuria composta da Caterina Pira - ideatrice tematica Progetto Olio in Cattedra, Antonio Balenzano - Direttore Associazione nazionale Città dell'Olio, Marcello Bonechi - Vicepresidente Vicario Associazione nazionale Città dell'Olio, Natascia Maesi - Ufficio stampa Associazione Nazionale Città dell'Olio, Manola Bardelli - Docente scuola primaria Castellina Scalo - IC Monteriggioni (SI), Barbara Degl'Innocenti - Delegata Renai Toscana (ist. Alberghieri) e Dirigente Scolastica del Ist. Enriques di Castelfiorentino (FI) e Elia Del Pizzo - Rappresentante UNAPROL ha assegnato i seguenti premi: per la categoria BIMBOIL, si aggiudica la vittoria l'Istituto Comprensivo Corropoli-Colonnella di Controguerra delle Classi 1 - 2 - 3- 4 - 5 con l'elaborato dal titolo: "Noi...piccole mignole". Nella motivazione si legge che l'elaborato risulta completo e ben strutturato, coerente al tema indicato ed originale per la scelta di usare delle foglie dell'albero di ulivo che racchiudono elementi diversi il cui filo conduttore rimane l'Olio EVO, raccontato nella storia, nella religione, nella poesia, nei racconti degli antenati e dei miti. Al secondo posto si classifica l'Istituto Comprensivo Verdi - Cafaro di Andria (BT) con il lavoro dal titolo "RicettOlio Merendero" realizzato dalle Classi 4 A-B-C-D-E-F-G-H. Nella motivazione si legge che "gli alunni si sono confrontati ampiamente tra loro e nella comunità



scolastica che li ospita realizzando un ricettario il cui protagonista è l'Olio Evo che diventa l'ingrediente principe di tre ricette tipiche di altri paesi". Si aggiudica il terzo posto l'Istituto Comprensivo Li Punti di Sassari con l'elaborato dal titolo "Osteria Principe EVO" realizzato dalla classe 5 D. "Il progetto finale - scrive la giuria nelle motivazioni - risulta essere un incontro tra culture diverse e piatti che arricchiscono gli alunni fornendo un vero e proprio scambio culinario, dando origine ad un menù del ristorante il cui prodotto principe è l'Olio Evo. Nella categoria BIMBOIL JUNIOR la classifica vede l'Istituto Comprensivo Verdi - Cafaro di Andria con le classi 1 E, 1F, 2F, 3A, 3E, 3F occupare il gradino più alto del podio con l'elaborato dal titolo: "OLIO EVO in fiera...per tutti i sensi - Mostra multisensoriale:The Green Room-The Noises Room-The Taste Room" che vince perché è stato giudicato dalla giuria, un prodotto innovativo ma soprattutto inclusivo che ha saputo celebrare la sinergia creata con il territorio e con gli attori che ne fanno parte. Si classifica al secondo posto l'Istituto Comprensivo Grazia Deledda di Ilbono classi 2 A e 2B con il lavoro "r: tra gli Ulivi e la natura con i nostri Centenari" che è stato ritenuto molto aderente e rispondente al tema progettuale dall'inizio alla fine. La classe ha realizzato, infatti, una mostra ben strutturata ed allestita fruibile sia virtualmente, che attraverso la visita presso l'Istituto scolastico, riuscendo a valorizzare il territorio di origine (Ogliastra), l'ambiente olivicolo, i nonni centenari, ma soprattutto i 5 sensi. Al terzo posto troviamo l'Istituto Comprensivo Roncalli - Burgio di Lucca Sicula con le classi 1- 2 -3 e l'elaborato "Il nostro olio: ieri e oggi. Una storia a colori...". In questo caso è stata realizzata la mostra con elementi del territorio che ha approfondito gli aspetti storici, religiosi, culturali dell'olio EVO e della pianta dell'olivo, coinvolgendo gli attori del territorio. Una menzione speciale è stata data all'Istituto Comprensivo Fermi di Matera per l'elaborato "L'olio EVO nel nostro territorio" realizzato dalle classi 2A, 2B, 2C, 2D per aver avuto l'idea originale ed innovativa della visita virtuale alla mostra. Nella categoria MASTEROIL in cui è stato chiesto agli studenti di progettare un evento gastronomico accessibile con al centro l'olio EVO trionfa l'IPSEOA Elena Cornaro di Jesolo con il lavoro delle classi 2-3 pomeridiano dal titolo "Jesolo Città amica e accessibile". Nella motivazione si legge che la progettazione è accurata e coinvolge anche l'AC nell'evento che abbina alle competenze tecniche il linguaggio visivo della fotografia. Infine, si aggiudica il primo posto nella categoria AGRIOIL il cui l'obiettivo era la costruzione di un itinerario per migliorare la fruizione del paesaggio e del patrimonio olivicolo da parte di persone con disabilità di diverso tipo, va alla classe 5TA dell'IISS Lanoce di Maglie perché gli studenti nel loro elaborato dal titolo "Le Vie dell'olio nella terra di Cerrate" hanno saputo centrare molto bene il tema del progetto, sviluppandolo coerentemente, fornendo una completezza di elementi legati al proprio territorio di origine.