



Con “Olio in Cattedra” in 30 anni di attività, più di 250.000 bambini ambasciatori dell'olio EVO

Se adeguatamente stimolati e coinvolti, i bambini possono diventare i migliori ambasciatori dell'olio EVO e i più appassionati promotori di uno stile di vita improntato alla sana e corretta alimentazione. La scuola è, infatti, il luogo ideale dove portare programmi di educazione alimentare rivolti ai più giovani, con lo scopo di fare prevenzione contro l'obesità che secondo i dati diffusi dall'Organizzazione mondiale della Sanità negli ultimi 30 anni è quadruplicata tra i bambini e gli adolescenti dai 5 ai 19 anni di età.

A confermare che l'interesse dei più giovani per la coltura millenaria dell'olivo è in crescita lo dimostrano i numeri di “Olio in Cattedra”, il programma educativo promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio e realizzato con il patrocinio di Masaf -Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, Unaprol - Coldiretti, Fondazione Evoo School, Renisa e Renaia per promuovere la cultura dell'olio e del paesaggio olivicolo nelle scuole elementari e superiori che in più di 30 anni di attività ha coinvolto circa 250.000 alunni.

Un valore riconosciuto anche dal Parlamento Europeo che quest'anno per la prima volta ha dato all'iniziativa l'Alto Patrocinio, ospitando oggi a Roma la cerimonia di premiazione dell'edizione 2023-2024 presso lo Spazio Europa gestito dall'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e dalla Rappresentanza in Italia della Commissione Europea.

“L'Associazione nazionale Città dell'Olio riconosce alla formazione e all'educazione dei ragazzi un ruolo fondamentale. La formazione di consumatori consapevoli della qualità e capaci di riconoscere le risorse offerte dal proprio territorio è da sempre uno degli obiettivi della nostra mission. L'olio EVO è una delle risorse più pregiate che abbiamo ed è nostro dovere proteggerla sensibilizzando i cittadini del futuro - ha dichiarato Michele Sonnessa Presidente delle Città dell'Olio - “Olio in Cattedra” è nato per far comprendere alle giovani generazioni il grande valore della civiltà olivicola. In 30 anni di attività ha portato nelle scuole la sana e corretta alimentazione e modelli di consumo compatibili con i principi della Dieta Mediterranea. Ma ha anche affrontato di temi importanti come la salvaguardia del paesaggio, la salute, la sostenibilità ambientale e l'accessibilità. Confidiamo nei giovani e nel loro comprendere il “tesoro” che hanno in mano sia come consumatori che come programmatori del proprio futuro e di quello del proprio territorio”.

Il tema di questa edizione era “l'Olio EVO come linguaggio inclusivo”. In particolare, le Scuole Primarie ne hanno esplorato l'aspetto multiculturale attraverso usi e tradizioni culinarie di diverse comunità religiose, geografiche e storiche. 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 è stato declinato in un'ottica di accessibilità. La novità di quest'anno è che UNAPROL in collaborazione con l'Associazione Città dell'Olio ha regalato ai vincitori delle categorie di MASTEROIL e AGRIOIL un corso di assaggio di olio basico.



Hanno ricevuto i premi assegnati dalla 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 - per la categoria BIMBOIL l'Istituto Comprensivo Corropoli-Colonnella di Controguerra con l'elaborato dal titolo: "Noi...piccole mignole" realizzato dalle classi 1 - 2 - 3- 4 - 5. Al secondo posto si è classificato 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. Infine, al terzo posto si è piazzato l'Istituto Comprensivo Li Punti di Sassari con l'elaborato dal titolo "Osteria Principe EVO" realizzato dalla classe 5 D. Nella categoria BIMBOIL JUNIOR sono stati premiati al primo posto l'Istituto Comprensivo Verdi - Cafaro di Andria con le classi 1 E, 1F, 2F, 3A, 3E, 3F con l'elaborato dal titolo: "OLIO EVO in fiera...per tutti i sensi - Mostra multisensoriale: The Green Room-The Noises Room-The Taste Room"; al secondo posto l'Istituto Comprensivo Grazia Deledda di Ilbono e in particolare le classi 2 A e 2B con il lavoro "Passeggiando in Ogliastra: tra gli Ulivi e la natura con i nostri Centenari" e al terzo posto è stato premiato 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...". 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. Nella categoria MASTEROIL in cui è stato chiesto agli studenti di progettare un evento gastronomico accessibile con al centro l'olio EVO è stato premiato l'IPSEOA Elena Cornaro di Jesolo con il lavoro delle classi 2-3 pomeriggio dal titolo "Jesolo Città amica e accessibile". Infine, 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, il primo premio è stato dato alla classe 5TA dell'ISS Lanoce di Maglie con un elaborato dal titolo "Le Vie dell'olio nella terra di Cerrate".