NEWS - 13 GIUGNO 2018

Arriva Olio in Cattedra

IL NUOVO PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PROMOSSO DALLE CITTÀ DELL'OLIO

Tutto pronto per **OLIO IN CATTEDRA**, il progetto di educazione alimentare promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio e rivolto alle scuole elementari e superiori. Nel 2018 – Anno del Cibo italiano – "Olio in Cattedra" ha l'obiettivo di promuovere nei bambini e nei giovani la consapevolezza che l'olio extravergine è un "cibo" italiano a tutti gli effetti, una eccellenza della nostra gastronomia tipica per cui siamo conosciuti nel mondo, ma anche un forte elemento culturale/identitario. L'olio è cibo, non solo perché di olio ci nutriamo – e l'olio è l'alimento principe della Dieta Mediterranea – ma anche e soprattutto perché l'olio è espressione della nostra identità, perché è indissolubilmente legato alla terra e al paesaggio olivicolo da cui nasce. Olio in Cattedra si articolerà in tre progettualità: BIMBOIL il progetto di educazione alimentare rivolto alle scuole elementari; MASTEROIL, il progetto di promozione della cultura dell'olio in cucina rivolto agli Istituti Alberghieri; AGROIL, il progetto di conoscenza e valorizzazione del paesaggio olivicolo rivolto gli Istituti Agrari.

BIMBOIL è il progetto di educazione alimentare che l'Associazione nazionale Città dell'Olio porta nelle scuole già da diversi anni. L'edizione 2018/2019 di BimbOil è dedicata al tema dell'etichetta e del suo utilizzo sulla bottiglia. Il progetto si articola nel Concorso nazionale **CACCIA ALL'ETICHETTA** che ha l'obiettivo di coinvolgere i bambini nella conoscenza del prodotto olio, a partire proprio dalla bottiglia. Saper leggere – e in questo caso ideare – un'etichetta attraverso un percorso guidata dalle insegnanti, sarà per i più piccoli un'esperienza di apprendimento divertente ma soprattutto utile per conoscere più da vicino l'olio, le zone di produzione, le caratteristiche per cominciare a sviluppare quella sensibilità e quell'attenzione alla trasparenza e alla qualità che farà di loro dei consumatori consapevoli.

MASTEROIL è il progetto di promozione della cultura dell'olio in cucina ideato e promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio e rivolto agli studenti degli Istituti alberghieri. Nel 2018 Anno del cibo italiano, MasterOil si pone come obiettivo il coinvolgimento dei giovani in percorso di conoscenza della Dieta Mediterranea e di diffusione della cultura dell'olio extravergine d'oliva in cucina attraverso il mondo della scuola. MasterOil è articolato nel Concorso nazionale **PASSIONE EXTRAVERGINE** pensato per promuovere e divulgare la conoscenza dell'olio extravergine d'oliva attraverso un viaggio alla scoperta delle cultivar, dei territori di produzione, delle varietà degli oli con riferimento a quelli a denominazione d'origine, ma anche per sensibilizzare sul corretto utilizzo in cucina.

AGRIOIL è progetto di conoscenza e valorizzazione del paesaggio olivicolo rivolto gli Istituti Agrari. Nasce come percorso di conoscenza del patrimonio olivicolo delle Città dell'Olio, finalizzato alla sua promozione e valorizzazione. Per i giovani studenti degli Istituti Agrari, rappresenta un'occasione per svolgere un'attività di ricerca-azione sul tema del paesaggio olivicolo, quale percorso educativo in grado di promuovere non solo la **conoscenza** del proprio territorio ma soprattutto la **consapevolezza** di avere un ruolo pro-attivo nella ricognizione e riqualificazione dei terreni abbandonati, nella sua salvaguardia, conservazione e valorizzazione, attraverso saperi, creatività e competenze tecniche. Il progetto si articola nel Concorso nazionale **PAESAGGIO BENE COMUNE** che ha l'obiettivo di coinvolgerli nella riscoperta del paesaggio olivicolo e della sua biodiversità quale bene comune da socializzare. La scoperta, la valorizzazione e la socializzazione del patrimonio olivicolo sono, infatti, i tre assi intorno ai quali ruota l'attività proposta con il Concorso.

In questi giorni sono partite le lettere di adesione al progetto. Se fai parte della rete delle CittÃ dellâ€™Olio e vuoi partecipare scrivi aÂ info@cittadellolio.ito chiama il 0577 329109.Â