



Cassano delle Murge premia la classe vincitrice di BimboOil 2014 - 1015

PUGLIA SUL GRADINO PIÙ ALTO DEL PODIO DELLA 13° EDIZIONE DEL PREMIO NAZIONALE DEDICATO ALLE FIABE DEL CIBO E DELL'OLIO"

Cassano delle Murge sul gradino più alto del podio del Premio Nazionale BimboOil 2014-2015, che quest'anno ha coinvolto 63 scuole distribuite in 42 comuni, per un totale di 287 classi partecipanti e 5.124 bambini. La Puglia vince con la classe 5A dell'Istituto Comprensivo Perotti-Ruffo di Cassano delle Murge (BA), che si aggiudica la medaglia d'oro per l'impegno, la dedizione, l'attualità e il coinvolgimento dei bambini nella realizzazione di un elaborato in cui sono presenti precisi riferimenti alla lotta contro la Xylella. Giovedì 28 maggio alle 17 nella Sala Convegni della Biblioteca Comunale di Cassano delle Murge alla presenza del sindaco Vito Domenico Lionetti, del coordinatore regionale delle Città dell'Olio pugliesi Domenico Incantalupo e della dirigente scolastica Maria Rosaria Annoscia è stata premiata l'alunna Antonella Artellis in rappresentanza della classe che ha vinto. Il tema che ha ispirato questa tredicesima edizione è stato *"Le fiabe del cibo e dell'olio"*, con le classi partecipanti invitate a sviluppare una fiaba o una favola sul cibo e sull'alimentazione in generale, scegliendo una regione italiana e un paese del mondo e mettendo a confronto le due realtà. La giuria composta dal funzionario della Direzione Generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica PQAI IV del Dipartimento delle Politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Gabriella Giancarlo, il Direttore dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Antonio Balenzano, il Coordinatore regionale Città dell'Olio Toscana Marcello Bonechi, la grafica Stefania Bosi, l'insegnante Lucilla De Angelis, la giornalista ed esperta di comunicazione Marzia Morganti Tempestini e Clemente Pellegrini per il Consorzio Olio DOP Chianti Classico - che si è riunita a Villa Parigini, sede dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio a Monteriggioni (SI) - ha scelto i migliori tre elaborati tra quelli prodotti dalle scuole appartenenti alle Regioni delle Città dell'Olio che hanno aderito al programma educativo rivolto alle scuole elementari e finalizzato alla trasmissione della conoscenza del mondo degli oli extravergine italiani, delle loro caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e salutistiche, e delle zone di produzione a DOP e IGP.