



A scuola con l'olio DOP Riviera Ligure

Il Consorzio di Tutela dell'olio DOP Riviera Ligure lancia un intenso programma di attività didattiche presso gli istituti alberghieri della Liguria. Da oggi fino a maggio, gran parte delle scuole che formano i futuri chef, così come il personale di sala e di servizio nell'ambito dell'ospitalità, avranno la possibilità di immergersi nel mondo dell'olio DOP Riviera Ligure. Il progetto, che prevede 80 incontri complessivi, si inquadra nel programma del PSR 2014-2020 "Riviera Ligure incontra gli istituti alberghieri che ha ottenuto il sostegno della Regione Liguria e del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale "L'Europa investe nelle zone rurali". Gli alunni con i loro insegnanti avranno modo di compiere un percorso didattico di tre ore, che comprenderà la consegna di un "kit didattico" creato per raccontare le peculiarità della DOP. Il materiale formativo sarà composto da vari elementi di cui il principale è il "Manuale dell'olio DOP Riviera Ligure", una guida innovativa, scritta da Luigi Caricato e forte del coordinamento scientifico ed editoriale della Fondazione Qualivita, studiata per evidenziare in un linguaggio divulgativo le caratteristiche distintive dell'olio DOP Riviera Ligure. Accanto al volume trovano spazio una serie di video originali, a cura di Qualivita, in cui l'olio Riviera Ligure DOP viene raccontato attraverso le testimonianze di chi lo produce, utilizzando il sistema dello storytelling per comunicare in maniera efficace la complessa filiera dell'olio extravergine certificato e portare nelle aule le voci dei veri protagonisti del territorio. Completano il kit realizzato da Fondazione Qualivita per il Consorzio di Tutela, un materiale di degustazione "ad hoc" e una presentazione digitale utilizzata nei laboratori allo scopo di spiegare la normativa delle Indicazioni Geografiche, il sistema dei controlli e la filiera produttiva. Molta attenzione verrà dedicata anche alla tecnica di degustazione dell'olio extravergine di oliva. In particolare, si assaggerà l'olio DOP Riviera Ligure nelle sue tre espressioni territoriali (Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante), comprendendo così i comuni denominatori e le peculiari caratteristiche di ciascuno. Oltre a questo passaggio, ci sarà il confronto con altri oli, in modo tale da sviluppare negli allievi una prima capacità di comprensione di quanto gli oli di oliva possano essere diversi e dunque variamente impiegabili in cucina. L'iniziativa è stata accolta con molto interesse dagli istituti liguri, attenti ad approfondire la conoscenza dell'eccellenza territoriale, ma anche dagli istituti piemontesi, da sempre legati ai prodotti di qualità della Liguria.