

L'olio EVO di Vietri di Potenza arriva nelle mense scolastiche. Il progetto vince il Premio "Salute e alimentazione"

Franco Pantalena, Assessore alla cultura, bilancio, agricoltura e ambiente del Comune di Vietri di Potenza (PZ), sommelier dell'olio e responsabile commerciale dell'azienda "Olio Di Carlo", è il vincitore del Premio "Salute e alimentazione. Il valore dell'olio extravergine d'oliva". Il premio consiste in una borsa di studio per partecipare al Master in Comunicazione Medico-Scientifica e dei Servizi Sanitari dell'Università di Firenze, messa a disposizione nell'ambito del progetto "L'olivo gentile. Lo splendore ignorato delle ulivete" promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con il Lab Center for Generative Communication (CfGC) del PIN - Polo Universitario Città di Prato.

Con la best practice "Dal territorio alla tavola... Metodo Vietri per la gestione virtuosa delle mense scolastiche con utilizzo di olio EVO e prodotti biologici a Km 0 ed a rifiuti free", Franco Pantalena ha convinto la commissione che ha valutato positivamente questa iniziativa già in essere presso le scuole di Vietri di Potenza (PZ) grazie alla collaborazione con l'amministrazione comunale guidata dal Sindaco, Christian Giordano, e il Dipartimento Politiche della Persona della Regione Basilicata.

La particolarità del progetto presentato da Franco Pantalena sta nel coinvolgimento diretto dei genitori nella gestione delle mense scolastiche del Comune di Vietri di Potenza (PZ). Sono loro, infatti, a mettere a disposizione delle scuole l'olio extravergine di Vietri che così arriva direttamente dal territorio alla tavola: in cambio di un litro d'olio (o delle olive per la trasformazione dello stesso quantitativo) i genitori hanno diritto a 4 buoni pasto da utilizzare nell'ambito del medesimo servizio mensa. Sulla tracciabilità dei prodotti e sulle certificazioni è garantita la provenienza delle olive, potendo rintracciare le piante da cui il frutto. E a margine del processo, l'olio EVO, dopo essere stato analizzato, viene confezionato ed etichettato secondo le normative vigenti. L'idea è quella di estendere anche ad altri prodotti agro-alimentari il paniere dell'offerta di cibi a Km 0 nelle mense, lasciando che siano proprio i genitori a gestirle direttamente.

Ma c'è di più: il progetto è ecosostenibile e rispetta l'ambiente perché combatte lo spreco e non crea rifiuti. Il cibo in esubero viene redistribuito grazie alla collaborazione con le associazioni locali e nelle mense i piatti e i bicchieri in plastica usa e getta, vengono sostituiti con contenitori riutilizzabili e con impatto ambientale inferiore rispetto al vetro e alla banda stagnata.

Una bella iniziativa per promuovere il consumo consapevole dell'olio EVO e la cultura dell'olio nelle scuole che ha permesso al suo promotore Franco Pantalena di aggiudicarsi il Premio "Salute e alimentazione. Il valore dell'olio extravergine d'oliva" e, dunque, l'accesso ad un percorso di studi molto prestigioso: il Master in Comunicazione Medico-Scientifica e dei Servizi Sanitari dell'Università di Firenze.