

## L'olio EVO entra nelle scuole. Tutti a lezione di assaggio!

L'olio EVO entra nelle scuole. Più di 8000 studenti - tra bambini delle scuole elementari e medie e adolescenti degli Istituti Alberghieri e Agrari - parteciperanno a lezioni di assaggio dell'olio extravergine di oliva in classe. L'iniziativa promossa dal Città dell'Olio e realizzata in collaborazione con la Fondazione Evoo School - Unaprol Coldiretti nell'ambito del progetto "Olio in Cattedra" è un esperimento innovativo ed il primo passo di una ampia campagna di sensibilizzazione e conoscenza dell'olio EVO che ha l'obiettivo di avvicinare le nuove generazione alla cultura olivicola ed educarle all'assaggio e al consumo consapevole.

Il corso di assaggio sarà una esperienza sensoriale che in modo semplice e divertente avvicinerà i bambini delle elementari e delle medie e gli studenti degli Istituti Alberghieri e Agrari alla cultura e conoscenza dell'olio EVO. I numeri dell'iniziativa parlano chiaro: 8213 alunni, 514 classi di 119 scuole in più di 100 Comuni Città dell'Olio. Ma sono sottostimati perché già dalla prossima edizione di "Olio in Cattedra" le adesioni potrebbero sensibilmente aumentare.

"Da oltre 20 anni le Città dell'Olio promuovono progetti educativi rivolti alle scuole per diffondere la cultura dell'olio ma è la prima volta che nell'ambito di "Olio in Cattedra" - fiore all'occhiello dei nostri programmi educativi - realizziamo una vasta campagna di educazione all'assaggio dell'olio EVO - ha dichiarato Michele Sonnessa Presidente delle Città dell'Olio - ringrazio Fondazione Evoo School - Unaprol Coldiretti per aver creduto in questo progetto ed aver coinvolto i propri professionisti. Con questa sinergia e nel rispetto del Protocollo che abbiamo sottoscritto, siamo in grado di offrire ad un pubblico di giovanissimi, un'occasione di formazione molto preziosa e rara. Il mini-corso gratuito permetterà, infatti, anche ai più piccoli di conoscere le tecniche di degustazione dell'olio EVO ed imparare a riconoscere i vari tipi di olio presenti sul territorio studiandone le caratteristiche con esperienza diretta di assaggio. In questo modo, educiamo al consumo consapevole coloro che saranno gli ambasciatori delle nostre eccellenze".

"La salvaguardia e la valorizzazione dell'olivicoltura italiana passa attraverso la conoscenza delle straordinarie qualità del nostro prodotto - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri - educare le giovani generazioni, cioè i consumatori di domani, a riconoscere tutte le caratteristiche di un olio extravergine d'oliva di qualità non potrà che stimolare un consumo consapevole e, al tempo stesso, valorizzare il lavoro straordinario che migliaia di olivicoltori portano avanti in ogni angolo d'Italia".