

# ASSOCIAZIONE PANDOLEA

Associazione Nazionale Donne Produttrici  
di Olio Extravergine di Oliva

COMUNICATO STAMPA N. 2

“A SCUOLA CON L’OLIO!”

“Non bastano le merendine all’olio ..... Meglio una merenda fatta di olio (e pane)”

Ebbene, ridendo e scherzando siamo già arrivati al quarto incontro sull’olio extravergine di oliva con i ragazzi di una scuola media di Roma. Certo, è una sola scuola, ma è anche la dimostrazione che se ci si crede un pochino è possibile parlare di olio (e soprattutto degustarlo e farlo conoscere) nella scuola dell’obbligo.

Così, domani **27 gennaio alle 16 nella scuola media C. Vigna Pia** – in via F. Benucci, 32 di Roma (zona Magliana) – oltre duecento ragazzi e i loro genitori sono invitati a incontrare il professor **Raffaele Sacchi** e il Dott. Agr. **Nicola Di Noia** per parlare dell’olio in cucina, di come leggere l’etichetta, di come capire cosa c’è nelle bottiglie esposte sugli scaffali di enoteche, alimentari e supermercati.

Ma non solo: l’incontro sarà soprattutto l’occasione per prendere visione delle decine di lavori creativi (manifesti, disegni, testi...) realizzati dai ragazzi con un entusiasmo incredibile dopo i primi approcci al tema.

L’iniziativa è iniziata, in questa scuola, in concomitanza con l’iniziativa “A scuola con l’olio” organizzata in tutt’Italia dall’**Associazione PANDOLEA** col patrocinio del **COI** - Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid - e con l’adesione di decine di scuole in diverse regioni.

In particolare, nella scuola media C. Vigna Pia, i ragazzi hanno a fine ottobre partecipato a una degustazione guidata di alcuni oli, per capire di cosa si stesse parlando e per capire come si riconosce e che sapore ha un vero olio extravergine di oliva (oltre che per imparare a riconoscerne i difetti). Durante la campagna olearia, inoltre, diverse classi sono andate in gita a veder lavorare un frantoio in piena attività, tra il rumore delle macchine e il profumo intenso dell’olio e delle olive.

Due incontri che hanno destato un interesse inaspettato e che ha portato alla realizzazione di molti lavori che i ragazzi hanno esposto nell’atrio della scuola.

A dicembre, poi, un grande evento ha coinvolto 250 ragazzi di nove classi in una giornata-spettacolo dedicata all’extravergine: con lezioni di Raffaele Sacchi, degustazioni guidate, con la cucina di Andy Luotto e assistendo al lavoro di un vero mini-frantoio, **OLIOMIO** della ditta TEM, portato apposta a Roma dall’ingegner Antonio Speciali.

I ragazzi si sono divertiti molto. Una festa che i cineoperatori di **Agri3** hanno ripreso in un servizio andato in onda la Vigilia di Natale, il 24 dicembre, con le immagini dei ragazzi che mangiavano pane e olio e discutevano dell’extravergine, della loro esperienza, delle loro idee.

Un successo che ha stimolato la curiosità dei ragazzi e delle famiglie, i quali hanno chiesto che nella scuola diretta dalla preside **Paola Serafin** si tenesse un altro incontro a tema sull’olio extravergine d’oliva: il prossimo appuntamento, appunto, domani 27 gennaio alle 16.00.

**Segreteria organizzativa:**

**Pandolea,** [info@pandolea.it](mailto:info@pandolea.it) - [lorysol@tin.it](mailto:lorysol@tin.it)