



Associazione nazionale donne produttrici di olio extra vergine di oliva

OLIO: tappa romana per bruschetta di Pandolea. Studenti a caccia vero made in Italy

ROMA – Tappa romana per bruschetta VS merendina. L'iniziativa di **Pandolea** - associazione nazionale delle donne produttrici di olio extra vergine di oliva - è tesa a sviluppare una nuova conoscenza dei prodotti tipici ed a "chilometro zero" come l'olio extra vergine di oliva della nuova campagna di produzione.

Il giro d'Italia nell'extra vergine di qualità made in Italy fa tappa domani, Martedì **13 Dicembre** dalle ore 9,00 alle 13,00 presso **l'Istituto comprensivo Nino Rota in Via F. S. Benucci, 32 di Roma**. 170 alunni, coordinati dalla preside **Paola Serafin** si cimenteranno con prove di degustazione e vere lezioni di educazione alimentare e di conoscenza delle norme di etichettatura. Ad arricchire le lezioni teoriche anche una dimostrazione di prove di spremitura a freddo con un mini frantoio **TEM** della Toscana Enologica Mori

La giornata di studio sull'olio extra vergine di oliva promossa da Pandolea sarà arricchita da un contributo di **Cristina Bowermann**, chef stellata molto conosciuta a Roma che ha già familiarizzato con gli studenti sul tema pane e olio. La sua lezione segue quella svolta a dalla collega **Rosanna Marziale**, altra chef stellata che a Napoli ha tenuto una lezione agli studenti sul connubio cibo, olio extra vergine e pane.

All'incontro di domani è prevista la partecipazione del prof. **Giuseppe Alonzo** capo dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità del **Mipaaf**. La bruschetta vs merendina presso l'istituto Nino Rota farà da trampolino di lancio ad un'altra iniziativa che Pandolea, d'intesa con il corpo Forestale dello Stato - che quest'anno è partner di Pandolea nella campagna di informazione e sensibilizzazione del consumatore a livello nazionale - e dello Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali organizzerà il prossimo 19 dicembre a Roma. Si tratta di una tavola rotonda che si svolgerà presso il parlamentino del **CFS** in via Antonio Salandra, n. 44 a Roma.

Interventi sul tema: "Abbasso la frode. La tutela dell'olivicoltura di qualità. Imparare le tecniche antifrode ed antisofisticazione" saranno a cura di Giuseppe Alonzo, capo dipartimento del Mipaaf, Amedeo De Franceschi responsabile operativo dei NAF, Giulio Scatolini, capo panel di Unaprol, Terenzio Fusco dell'istituto San Benedetto di Latina. L'incontro sarà moderato da Giuseppe Vadalà direttore della 2^a divisione del CFS. Tra gli interventi anche **Loriana Abbruzzetti**, presidente di Pandolea che nel commentare le iniziative ha sottolineato che "il gioco di squadra con il CFS e il Mipaaf sta aiutando gli studenti del Paese a riscoprire le nostre antiche abitudini alimentari e a tutelare il vero prodotto italiano da frodi e sofisticazioni incominciando proprio dai banchi di scuola".

Al termine della tavola rotonda gli studenti si cimenteranno nel gioco "scova l'intruso", ovvero come scegliere un olio di qualità e non fare incauti acquisti. La prova di degustazione sarà guidata dal capo panel di Unaprol, Giulio Scatolini.

Roma, 12 dicembre '11

Pandolea

Pandolea, tel. **339.5373175** - pandolea@unaprol.it - lorysol@tin.it
Roma 00179 Via Rocca di Papa, 12 Tel. + 390678469026 Fax + 390678344373
unaprolpress@unaprol.it