



**Associazione Nazionale Donne Produttrici
di Olio Extravergine di Oliva**

COMUNICATO STAMPA

“A SCUOLA CON L’OLIO!”

Da inizio ottobre al termine della campagna olearia

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

Partiamo dai bambini, dalle loro papille gustative, dalla loro capacità di andare al cuore delle esperienze e dalle loro... merendine: sì, partiamo dalle scuole elementari e medie d’Italia per far conoscere – scoprire, anzi – un grande sconosciuto protagonista della cultura alimentare italiana e mediterranea, l’olio extravergine di oliva.

La campagna olearia è alle porte, e con la raccolta delle olive avrà inizio anche la campagna **“A scuola con l’olio”** organizzata da **Pandolea** – Associazione delle donne dell’Olio – nelle scuole dell’obbligo italiane per far conoscere ai nostri ragazzi i sapori e i valori di questo grande prodotto del made in Italy.

Oltre a sponsorizzare la “ricreazione” a base di pane e olio, Pandolea si impegna attraverso le produttrici associate a organizzare visite dei ragazzi nei frantoi intorno alle scuole di appartenenza, per sentire i profumi e i sapori dell’extravergine “vero”, quello spremuto dalle olive appena raccolte.

Cosa c’è di più sano, infatti, di una fetta di pane e olio? È un carico di energia e di nutrienti, è un **“gesto culturale”** perché porta alla conoscenza di un pezzo importante delle nostre radici e della nostra cultura materiale... ed è anche **economico**: costa molto meno comperare un filone di pane e una bottiglia di olio, che dura anche una settimana, che non merendine per ogni bambino.

Proprio per partire dai ragazzi e dalla scuola, quest’anno Pandolea porterà in una scuola romana un vero e proprio **frantoio “in miniatura”** per far vedere ai ragazzi dal vivo come si moliscono le olive, come esce l’olio e come si separa dall’acqua... Questo mentre i ragazzi faranno una degustazione organolettica comparativa di diversi extravergine guidata da **Raffaele Sacchi** docente di tecnologie alimentari presso l’Università Federico II di Napoli e grande esperto e studioso di olio, e mentre **Andy Luotto** chef-attore e appassionato gourmet preparerà in un improvvisata cucina-teatro l’immane pane caldo, per poter poi degustare l’olio appena spremuto.

Questa vera e propria **festa dell'olio** extravergine di oliva, **patrocinata dal COI – Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid** - vedrà impegnati circa 250 ragazzi e i loro insegnanti che potranno mettere davvero nasi e mani in pasta, insieme alla preside **Paola Serafin**, nella scuola media Is. C. Vigna Pia, il giorno **15 dicembre 2008** (via *F. Benucci, 32 / Roma / zona Magliana*), a conclusione dell'iniziativa "A scuola con l'Olio".

«Questa iniziativa, che porterà molti ragazzi a visitare i frantoi nelle zone intorno alle loro scuole, ha un duplice obiettivo – dice **Loriana Abbruzzetti**, Presidente di Pandolea – far toccare ai ragazzi con mano la produzione dell'extravergine, uno dei pilastri della nostra cultura materiale; e anche portare materialmente l'olio nelle scuole, con la festa intorno al mini-frantoio, ma anche e soprattutto convincendo le mamme e i papà, le maestre, i professori, e i ragazzi a portare fisicamente l'olio extravergine a scuola per la ricreazione, nelle mense e come argomento, quando possibile, delle diverse lezioni (storia, geografia, letteratura, arte, economia)».

Nelle scuole verrà anche distribuito un opuscolo con i disegni realizzati da **Roberto Mangosi**, vignettista ed illustratore premiato nei più importanti concorsi internazionali di grafica umoristica, e i testi della Dott.ssa **Elisa Tripoli**, associata Pandolea, Farmacista, Dottore di ricerca in "Alimentazione e Nutrizione Umana".

L'opuscolo è scaricabile via Internet al sito **www.pandolea.it**

Un ringraziamento speciale per la sensibilità dimostrata, alla ditta **TEM** – Toscana Enologica Mori – che realizza i piccoli frantoi, vera grande possibilità anche per piccoli produttori che non hanno grandi quantità di olive, ma che vogliono seguire dall'inizio alla fine tutto il processo produttivo.

Segreteria organizzativa:

Pandolea, tel. 339.5373175 – info@pandolea.it - lorysol@tin.it