

Pandolea al Coi

La Rete delle donne dell'olio del Mediterraneo **Il manifesto delle donne dell'olio**

L'associazione italiana Pandolea – Donne dell'Olio è stata invitata alla 105^a sessione del Consiglio dei Membri del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), che si è tenuta a Roma martedì 23 maggio presso la sede della Fao. In questa occasione Lorian Abbruzzetti, Presidente dell'Associazione che riunisce decine di produttrici di olio extravergine di oliva made in Italy e professioniste del mondo olivicolo, ha presentato l'Associazione e le attività culturali ed educative che le socie di Pandolea svolgono e hanno svolto in Italia e i progetti che hanno già presentato in una sessione del COI a Teheran dove è stata lanciato il Manifesto per l'educazione alimentare nel Mediterraneo. L'intervento della Presidente è seguito alla cerimonia di apertura della sessione che impegnerà i rappresentanti dei Paesi membri (Algeria, Giordania, Libia, Marocco, Palestina, Tunisia, Unione Europea (con i suoi 28 stati membri) e dei Paesi associati (Argentina, Iran, Israele, Libano, Montenegro, Turchia, Uruguay) fino al 26 maggio.

Lorian Abbruzzetti ha illustrato la *MISSION* di Pandolea: "lavorare essenzialmente nelle scuole e soprattutto in quelle dell'obbligo per avvicinare i ragazzi alla conoscenza dell'olio extravergine di oliva e per aumentare la consapevolezza alimentare di coloro che saranno i consumatori attivi di domani". Alla base del progetto – ha sottolineato la Presidente – "l'idea che l'olio di oliva sia uno dei pilastri della tradizione gastronomica mediterranea e della alimentazione nutraceutica, chiave di volta per le tendenze alimentari del prossimo futuro".

Per raggiungere tali obiettivi, Lorian Abbruzzetti ha rinnovato la proposta – già lanciata all'assemblea del COI in Iran– di costruire una ***Rete delle Donne dell'Olio del Mediterraneo*** con l'obiettivo di diffondere tra le nuove generazioni l'educazione alimentare nei Paesi del Mediterraneo e assegnare all'olio di oliva un ruolo chiave come alimento principe di un corretto modello di alimentazione. Il primo passo di questo futuro nuovo network di donne potrebbe essere la promozione nella stessa settimana dell'anno (per esempio nel mese di marzo 2018) di attività con gli studenti delle scuole dei vari Paesi partendo dalle esperienze già realizzate in Italia da Pandolea,

La Presidente ha ricordato talune storiche iniziative dell'Associazione quali "*Bruschetta VS Merendina*" iniziativa rivolta agli studenti delle scuole primarie (6-14 anni) che consiste in attività in aula o nelle aziende agricole/frantoi per far conoscere come e dove si produce l'olio di oliva e come si degusta. "Come strumento per combattere l'obesità infantile si propone una "ricreazione" alternativa alla merendina – junk food dal basso valore nutrizionale, come la classica e antica fetta di pane e olio di oliva, una merenda sana e che piace a tutti!" ha dichiarato la Presidente

Pandolea, costituitasi nel 2003 a Roma, ha coinvolto 25.000 studenti (con i loro genitori e docenti) e ha sviluppato attività in 15 regioni italiane rafforzando i contatti e le collaborazioni con **Mipaaf** – Ministero politiche agricole alimentari e forestali **Nas** - Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri **Nac** - Nucleo Antifrodi Carabinieri **Icgrf** – ispettorato centrale repressione frodi **Regioni, province, comuni, Associazioni** nazionali e territoriali

Roma, 23 maggio 2017

Noi donne proponiamo a tutti – uomini, donne, politici, amministratori, associazioni, circoli didattici, professori, professionisti, lavoratori, imprenditori – a tutta la società civile e politica di aderire al

Manifesto per la Settimana dell'Educazione Alimentare nelle Scuole

1. Imparare da piccoli è fondamentale per costruire una coscienza individuale e collettiva. Le abitudini alimentari – parte fondamentale della nostra esistenza e del nostro benessere – si costruiscono fin da piccoli e dunque a scuola.
2. Il contatto diretto, l'esperienza in prima persona è fondamentale nella costruzione delle emozioni e dei fondamenti della coscienza. Il palato, l'organismo, il gusto devono essere educati. Come si studia la Storia, così occorre che si studi l'emozione del cibo affinché ogni individuo abbia la possibilità di formarsi nel benessere e nella consapevolezza.

3. Una Settimana dell'Educazione Alimentare nelle scuole – a partire da quelle dell'obbligo – deve portare i ragazzi a fare esperienza diretta del buon cibo (del buon cibo, corretto, non sofisticato) affinché imparino direttamente di cosa si tratti e in cosa sia differente dal cibo non corretto e non genuino.
4. Attraverso l'esperienza del cibo si studia anche la Storia, la Geografia, il Costume Sociale, particolarmente in Paesi (come quelli del Mediterraneo) ricchi di tradizioni gastronomiche e di ingredienti tipici dei diversi territori.
5. Nella Settimana dell'Educazione Alimentare nelle scuole possono esser coinvolti i produttori, gli esperti di varie discipline collegate, i tecnici e anche i docenti ed i genitori affinché la complessità della produzione alimentare sia rappresentata e di essa i ragazzi possano fare esperienza diretta.
6. Specifici strumenti didattici, come il progetto e-learning Bruschetta o Merendina elaborato da Pandolea con la collaborazione di ClioEdu, e professionalità formate per insegnare ai ragazzi – anche ai più piccini – potranno essere utilizzate e coinvolti nelle esperienze formative all'interno delle diverse scuole e classi e a seconda del livello del modulo con cui si interagisce.
7. L'olio extravergine di oliva, in particolare, deve essere un elemento centrale della didattica e delle esperienze alimentari essendo il baricentro comune di una larghissima area geografica che si affaccia sul Bacino del Mediterraneo. L'olio di oliva è infatti un pilastro della tradizione alimentare mediterranea e un elemento importantissimo nella ricerca del cibo che fa bene all'organismo.
8. Altri elementi di conoscenza, specifici a seconda dei Paesi interessati, devono essere le produzioni tradizionali, agricole e artigianali, che fanno parte della Storia alimentare del Paese e dell'area geografica di riferimento.