

associazione
PANDOLEA

DIPLOMA D'ARGENTO
CONCORSO DEI MIGLIORI OLI EXTRAVERGINI
PRODOTTI DAGLI ISTITUTI AGRARI

IN COLLABORAZIONE CON
RE.N.IS.A E GAMBERO ROSSO

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

PREMESSA

L'associazione Pandolea propone una serie di iniziative tese a portare all'interno degli Istituti Superiori delle varie regioni italiane una più approfondita cultura dell'olio extra vergine di oliva.

Questo perché siamo fermamente convinte che la buona cultura alimentare e la consapevolezza gastronomica degli individui comincino a formarsi proprio nei luoghi deputati all'educazione e all'istruzione e riteniamo fondamentale approfondire con questi ragazzi-studenti la cultura dell'olio extra vergine di oliva di qualità che in Italia è davvero un emblema delle radici, delle tradizioni e della cultura alimentare e gastronomica di un'intera popolazione.

L'olio extra vergine di oliva è un prodotto nient'affatto semplice da comunicare, nonostante la sua essenziale semplicità: occorre conoscerlo e conoscerne pregi e difetti, somiglianze e differenze, occorre saperlo raccontare e spiegare, saperlo abbinare e far degustare. Ecco, tutto questo Pandolea vorrebbe riuscire a portarlo nelle scuole con l'obiettivo di radicare sempre più la cultura dell'olio extra vergine di oliva; con la speranza e la certezza che saranno poi questi ragazzi a far da cassa di risonanza alla buona cultura alimentare.

Pandolea-Donne dell'Olio da anni conduce nelle scuole progetti e iniziative che puntano a far conoscere ai ragazzi, tutti, quale sia il vero extra vergine di oliva. Perché questa è la mission di Pandolea: diffondere e far crescere la cultura e l'uso dell'olio extravergine di oliva italiano di alto livello a partire dai banchi di scuola.

Per questi motivi e con questi obiettivi, saremmo felici di poter sviluppare un progetto in collaborazione con gli Istituti Agrari per affiancare esperti e degustatori ai ragazzi nelle diverse classi: lezioni teoriche e pratiche, degustazioni, laboratori...

Per svolgere tali iniziative, sono a disposizione tutte le nostre aziende associate che da anni svolgono attività simili nelle scuole e collaborano con noi le istituzioni, in particolare il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che promuovono la qualità dei prodotti e dei produttori. Si procede così insieme sul terreno dell'educazione e professionalizzazione dei ragazzi: contribuire cioè a farne degli ambasciatori consapevoli e convinti di uno dei prodotti cardine dell'economia e della cultura mediterranea.

1. **SOGGETTO PROPONENTE: PANDOLEA - LE DONNE DELL'OLIO**

Pandolea è un'associazione nazionale nata dall'idea di unire le energie di donne produttrici di olio extra vergine di oliva di qualità e donne professionalmente impegnate nella filiera olivicola, con l'obiettivo di affermare e divulgare la consapevolezza alimentare e la cultura dell'olio e dell'olivo, patrimoni d'Italia e dell'umanità.

Sorta a Roma il 27 marzo del 2003, Pandolea è un'associazione senza fini di lucro che riunisce produttrici di olio extra vergine di oliva, ma anche altre donne fortemente legate al mondo dell'olio come agronome, ricercatrici, ristoratrici, giornaliste.

Ad oggi Pandolea conta oltre 50 socie che mettono in comune le loro conoscenze, il loro lavoro e la loro esperienza per promuovere la cultura dell'olio extra vergine in Italia, specialmente tra i più giovani. Organizzano attività nelle scuole proponendo pane e olio come merenda alternativa e più salutare rispetto a quelle preconfezionate, visite alle aziende e tour sui territori olivicoli per mostrare la produzione dell'extra vergine e illustrare come sceglierlo al meglio.

Gli obiettivi dell'associazione Pandolea sono:

- accrescere, sviluppare e valorizzare la imprenditorialità femminile nelle piccole e medie aziende produttrici di olio extra vergine d'oliva;
- promuovere e valorizzare l'olio extra vergine di oliva italiano di qualità;
- valorizzare i territori in cui si attuano le produzioni di pregio, promuovere le iniziative atte a far conoscere le tradizioni legate alla cultura dell'olivo e dell'olio, il patrimonio artistico, paesaggistico e gastronomico che caratterizza tutte le aree olivicole italiane;
- promuovere la cultura dell'accoglienza nei frantoi e nelle aziende olivicole, favorendo accordi intersettoriali per lo sviluppo di un turismo legato alla produzione dell'olio;
- intervenire presso i competenti organi tecnici e/o legislativi perché siano

emanate normative e regolamenti tendenti alla tutela e regolamentazione dei processi produttivi ed ecoambientali dell'olio di oliva e del settore agroalimentare;

- organizzare attività di studio, iniziative editoriali, organizzazione di corsi, convegni, conferenze, congressi, che si occupino della cultura al consumo e della valorizzazione dell'olio extra vergine di qualità anche dal punto di vista storico/sociale e culturale oltre che da quello salutistico in una corretta alimentazione e nella prevenzione di alcune patologie di rilevanza sociale;
- promuovere scambi e aperture nazionali ed internazionali tra paesi produttori ed utilizzatori di olio extra vergine di oliva.

2. INIZIATIVE PROPOSTE

Pandolea intende realizzare 2 diverse attività presso alcuni Istituti Agrari del territorio nazionale:

- Incontri di formazione con la collaborazione degli esperti di **ICQRF**;
- Concorso "Diploma d'Argento" con la collaborazione della **Re.N.Is A** e **GAMBERO ROSSO**.¹

2.1 Incontri di formazione

La formazione degli studenti di alcuni Istituti Agrari (selezionati in base alle esigenze logistiche-organizzative dell'Ente) sarà affidata agli esperti di ICQRF e verterà principalmente sui temi della prevenzione e del contrasto alle sofisticazioni agroalimentari con particolare attenzione all'olio extra vergine di oliva.

¹ Re.N.Is A. è la Rete Nazionale degli Istituti agrari che racchiude circa 160 istituti Agrari, tecnici e professionali. Diverse e importanti le attività di cui si occupa: formazione del personale della scuola, organizzazione di stage per alcuni alunni che hanno terminato il ciclo di studi, avvio di rapporti MIUR, MIPAAF e i collegi dei Periti Agrari e degli Agrotecnici. La Rete nazionale è composta dalle reti Regionali e da Istituti che si sono associati individualmente.

Gli incontri si svolgeranno presso alcuni Istituti Agrari, dureranno circa 2 ore e saranno concordati e pianificati durante l'anno scolastico in corso. La loro realizzazione avverrà nel periodo che va da gennaio a maggio 2018.

Si prevede il coinvolgimento delle ultime classi degli Istituti perché si presuppone che il tema "olio" sia stato già trattato dai docenti in modo approfondito.

Gli Ispettori, durante gli incontri, distribuiranno materiale informativo agli studenti e organizzeranno, laddove possibile, delle visite guidate presso alcuni laboratori da loro utilizzati.

2.2 Concorso "DIPLOMA D'ARGENTO"

In collaborazione con la Rete Nazionale degli Istituti Agrari e il Gambero Rosso (guida Oli d'Italia del Gambero Rosso), Pandolea realizzerà il concorso "Diploma d'Argento" che ha lo scopo di valorizzare l'olio extra vergine di oliva prodotto dagli Istituti Agrari di cui si riporta di seguito il regolamento e l'annesso questionario:

REGOLAMENTO

Art. 1

L'Associazione Pandolea promuove un concorso per i migliori oli prodotti dagli Istituti Agrari di Italia e per l'assegnazione del premio "DIPLOMA D'ARGENTO".

Art. 2

Il concorso ha lo scopo di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti dagli Istituti Agrari, stimolare il miglioramento della qualità e favorire un consumo consapevole ed un uso appropriato dell'olio extra vergine di oliva.

Art. 3

Al concorso possono partecipare tutti gli Istituti Agrari del territorio nazionale che hanno un oliveto produttivo.

Gli oli extra vergini devono essere riconosciuti tali in base ai parametri stabiliti dalla normativa vigente ed, in particolare, devono rispettare le norme contenute nel Regolamento (CE) 796/2002 e successive modifiche.

*Per la partecipazione al concorso dovranno essere messi a disposizione **N. 4 (quattro) CAMPIONI etichettati di olio extra vergine di oliva da minimo ml 250***

I campioni dovranno pervenire entro i termini e all'indirizzo che sarà indicato successivamente.

Art. 4

Gli aspiranti partecipanti al concorso dovranno far pervenire il questionario compilato in ogni sua parte (vedi allegato), entro il 15 dicembre 2017

Le domande dovranno essere inviate tramite mail all'indirizzo: info@pandolea.it

Art. 5

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriale dal panel di assaggio del Gambero Rosso a cui parteciperanno esperte associate a Pandolea. La valutazione sarà effettuata secondo la metodologia dell'allegato XII al Reg. (CE) 796/2002 e successive modifiche.

Art. 6

L'associazione Pandolea garantisce che i campioni di olio, sottoposti all'analisi sensoriale, saranno resi rigorosamente anonimi.

Art. 7

I 4 campioni di olio di ogni partecipante al concorso, resi rigorosamente anonimi, saranno impiegati in modo diverso durante il concorso: 2 (due) campioni verranno utilizzati per l'analisi sensoriale da parte della Commissione d'Assaggio, 1 (uno) rimarrà sigillato quale testimone per eventuali confronti e verifiche ed 1 (uno) sarà utilizzato nella giornata di premiazione o in qualche iniziativa organizzata per promuovere l'olio extravergine.

Art. 8

La Commissione d'Assaggio valuterà e premierà gli oli che riterrà idonei al riconoscimento del premio, con giudizio inappellabile.

Le schede di punteggio e le eventuali valutazioni finali dei singoli campioni, su espressa richiesta scritta degli interessati, potranno essere consegnate ai partecipanti.

Art. 9

Ai primi tre istituti classificati sarà consegnato il “Diploma d’argento” durante un evento organizzato per la premiazione(da definire) a cui saranno invitati giornalisti e operatori del settore. Gli oli che otterranno i massimi punteggi saranno inseriti nella famosa rivista edita dal Gambero Rosso.

QUESTIONARIO (da restituire compilato entro il 15 dicembre 2017)

NOME ISTITUTO

INDIRIZZO.....

TELEFONO

MAIL

WEB

NOME E COGNOME DEL RESPONSABILE DEL PROGETTO.....

.....

NOME OLIO

CULTIVAR UTILIZZATE.....

VARIETÀ OLIVE COLTIVATE.....

ETTARI DI SUPERFICIE OLIVETO.....

N. PIANTE TOTALI.....

SISTEMA DI RACCOLTA.....

SISTEMA DI ESTRAZIONE (specificare se presente frantoio in istituto)

.....

COLTIVAZIONE (convenzionale, biologica).....

VENDITA DIRETTA.....

ALTRI PRODOTTI.....

ALTRO.....

Il presidente
Loriana Abbruzzetti
