

*associazione*  
**PANDOLEA**

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

IN COLLABORAZIONE CON  
**CNPA**  
**O.N.A.O.O.**

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

## 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 missione 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 agronomi, 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 delle 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. PARTNER

L' Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (O.N.A.O.O.) emanazione dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio, nasce ad Imperia nel 1983 per impulso della locale Camera di Commercio e di un gruppo di assaggiatori storici con l'impegno di difendere, valorizzare e tutelare quell'importante patrimonio tecnico e culturale che è l'arte dell'assaggio dell'olio d'oliva.

Sede Legale a Roma Piazza Sallustio 21 presso l'Unione Italiana delle Camere di Commercio e Sede Tecnico/amministrativa in Imperia Via Tommaso Schiva 29 presso la Camera di Commercio I.A.A..

Dalla sua fondazione, ONAOO ha sempre scelto di informare la propria didattica attingendo alle conoscenze scientifiche più aggiornate.

Questo atteggiamento è stato esteso a tutti gli ambiti formativi che la Scuola di Assaggio ONAOO offre ai suoi discenti.

Ogni ambito didattico è sempre stato trattato in lezioni frontali con Esperti della materia. ONAOO considera esperti i Docenti che sceglie solo tra coloro che, per compiti professionali, hanno dedicato e dedicano tuttora la gran parte del loro lavoro alle materie di cui diventano, in ONAOO, Docenti. Si tratta, perciò, di un "solido Sapere" trasmesso da chi lo ha maturato e sviluppato ogni giorno "sul campo" e non, invece, di incerte nozioni acquisite con vaghe letture o con semplici pareri scambiati.

Si annoverano così Ricercatori che provengono da ambiti accademici come le

Università, o Funzionari di Enti pubblici preposti al controllo dell'osservanza delle norme di legge in vigore sulla materia o, ancora, figure da decenni impegnate nelle valutazioni organolettiche professionali e nella scelta degli oli, oppure impegnate nel controllo e nell'analisi chimica degli oli e della loro relazione con i processi produttivi.

In tempi più recenti si sono inaugurate nuove offerte formative che includono sessioni dedicate all'uso degli oli in cucina e alle loro relazioni con gli aspetti nutrizionali. Anche in questi casi, i Docenti ONAOO provengono sempre da esperienze professionali al massimo livello.

Dopo 40 anni, ONAOO è ormai conosciuta e spesso maldestramente imitata, in tutto il mondo e ha tessuto una rete di contatti formata da ex partecipanti ai suoi corsi o da persone che, in generale, ne apprezzano la serietà ed onestà intellettuale nel promuovere la qualità dell'olio di oliva. Questo permette a ONAOO di disporre di oli provenienti da tutto il mondo con evidenti benefici nell'offrire la più ampia gamma di "esempi" ai docenti dei suoi corsi. Persone da tutto il mondo ogni anno partecipano ai CORSI UFFICIALI ONAOO (DM 7 ottobre 2021) .

### **3. INIZIATIVE PROPOSTE**

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

- Incontri di formazione sull'olio e l'olivo;
- Concorso "Diploma d'Argento" con la collaborazione di CNPA – RENISA - ONAOO

#### **3.1 Incontri di formazione**

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

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 2023.

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 esperti organizzeranno, laddove possibile, delle visite guidate presso alcuni laboratori da loro utilizzati. Per le attività descritte eventuali costi sono a carico dell'istituto

### **3.2 Concorso "DIPLOMA D'ARGENTO"**

In collaborazione con CNPA, RENISA - Rete Nazionale degli Istituti Agrari, ONAOO, 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. 3 (tre) CAMPIONI etichettati di olio extra vergine di oliva da minimo ml 250*

***I campioni dovranno pervenire entro venerdì 31 marzo al seguente indirizzo:***

ONAOO - VIA TOMMASO SCHIVA 29 - 18100 IMPERIA

(specificare sul pacco CONCORSO DIPLOMA D'ARGENTO – PANDOLEA)

**Art. 4**

*Gli aspiranti partecipanti al concorso dovranno far pervenire il questionario compilato in ogni sua parte (vedi allegato), entro il 28 febbraio 2023.*

*Le domande dovranno essere inviate tramite mail all'indirizzo: [info@pandolea.it](mailto:info@pandolea.it)*

**Art. 5**

*I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriale del panel di assaggio ONA00 riconosciuto dal Ministero. 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 3 campioni di olio di ogni partecipante al concorso, resi rigorosamente anonimi, saranno impiegati in modo diverso durante il concorso: 1 (uno) campione verrà utilizzato 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.*

**QUESTIONARIO** (*da restituire compilato in ogni parte entro il 28 febbraop 2023*)

**NOME ISTITUTO** .....

**INDIRIZZO** .....

**CITTA'** ..... **PROVINCIA** .....

**TELEFONO** .....

**MAIL** .....

**WEB** .....

**NOME RESPONSABILE DEL PROGETTO** .....

**TELEFONO CELLULARE** .....

**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** .....

La Presidente  
Loriana Abbruzzetti