



Prot. 392/A40

Manfredonia, 15/2/2019

*Alle docenti delle classi quarte  
Scuola primaria  
e, p.c. al Direttore S.G.A.*

## **Circolare 58 – ImparanDOP l'olio extravergine di oliva a D.O.P. Dauno e collina di Brindisi.**

Il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva a DOP "Dauno", Daunia Verde e il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione DOP "Collina di Brindisi", con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, mette in campo un'importante iniziativa didattica volta alla diffusione della conoscenza e alla valorizzazione dei prodotti a marchio DOP, e in particolare dell'olio evo. La valorizzazione e la diffusione della conoscenza delle caratteristiche di qualità delle produzioni certificate, e più in particolare dell'olio evo DOP Dauno e DOP Collina di Brindisi, si attuerà attraverso il seguente percorso educativo:

1. **IMPARANDOP**: formazione ed educazione alimentare in aula, laboratori di analisi sensoriale dell'olio DOP Dauno e DOP e Dop Collina di Brindisi;
2. **IMPARANDOP**: azioni di comunicazione e disseminazione dei risultati.

La linea progettuale n° 1 si sostanzia nella realizzazione di un percorso educativo che prevede l'attività in **una classe IV per una intera mattinata**:

**Prima parte**: un intervento in aula, coadiuvato dall'utilizzo di supporti informatici (slide), sarà dedicato ai seguenti temi: Principi nutritivi e guida ad una alimentazione corretta, relazione tra cibo-bambini-salute, principi nutrizionali dell'olio extravergine di oliva come cardine di una sana alimentazione, attività di informazione/formazione al riconoscimento di un prodotto di qualità attraverso la lettura delle etichette ed il riconoscimento dei marchi, il marchio D.O.P. l'olio Extravergine di oliva DOP. Dauno e Collina di Brindisi. L'intervento prevede il supporto di audiovisivi, slide didattiche.

**Seconda parte**: un laboratorio di assaggio dell'olio evo DOP (mini panel test) per la scoperta sensoriale delle caratteristiche organolettiche dell'olio DOP Dauno e Collina di Brindisi. Il laboratorio sarà supportato da slide didattiche per la formazione e da tutto l'occorrente per la lezione pratica di analisi sensoriale (olio, bicchierini, tovagliette informative-divulgative, fazzolettini, mele) e scheda di assaggio. Sarà cura degli esperti incaricati per le docenze e per i laboratori provvedere a predisporre il materiale didattico necessario. (**Si richiederà solo una fetta di pane e una mela verde ad alunno**). Le docenti interessate possono fornire la disponibilità a partecipare al progetto.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Filippo Quitadamo*

Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.Lgs. 39/1993