



Camera di Commercio  
Imperia

Spett.le  
UFFICIO SCOLASTICO PROVINCIALE  
c.a. dr.ssa Annamaria Giugagnino  
Viale Matteotti

18100 I M P E R I A

OLIOLIVA  
FEDERAZIONE ITALIANA OLIVAI

Imperia, 10.09.2008  
Prot. n. 7127/11.3.2

oggetto: percorsi formativi sull'alimentazione mediterranea – OliOliva 2008

Dal 26 al 30 novembre p.v. avrà luogo nel centro storico di Imperia Oneglia l'ottava edizione di "OliOliva", manifestazione di prima grandezza dell'olio extra vergine di oliva e dei prodotti DOP, DOC, IGP e tipici liguri.

Dal 2005 "OliOliva", oltre alla tradizionale rassegna fieristico espositiva del fine settimana, annovera una serie di importanti eventi paralleli.

Riteniamo che tali eventi trattino argomenti di sicuro interesse per i giovani in età scolare; a mero titolo esemplificativo e non esaustivo segnaliamo i laboratori tematici sull'olio extra vergine di oliva ligure tradizionale ed a DOP, sul basilico genovese a DOP e conseguentemente sul pesto alla genovese prodotto secondo la migliore tradizione anche con ingredienti DOP liguri, sui vini della Riviera dei Fiori e della Liguria; ed ancora: visite guidate negli oliveti nel periodo della bacchiatura e raccolta ed ai frantoi in attività, partecipazione ad incontri e seminari tematici caratterizzati da contenuti di alto livello. Infine, evento il cui contenuto è di natura meramente letteraria, la cerimonia di premiazione del Concorso "Scrivi il paesaggio dell'Olio" promosso dal Premio Grinzane Cavour.

Teniamo a sottolineare che le visite ed i laboratori tematici, condotti da guide e relatori di comprovata professionalità, possono essere calibrati in funzione dell'età, della preparazione e delle esigenze formative degli auditori; dal che discende la possibilità, nel contesto del programma e previa prenotazione, di creare percorsi adeguati alle esigenze di ogni scuola, da quella di base sino alle classi quinte di Istituti ad indirizzo specifico, quali gli Istituti Alberghieri, che per tradizione diplomano soggetti destinati a ricoprire importanti ruoli professionali nel comparto agroalimentare e della ristorazione.

Appare infine evidente che i percorsi formativi possono essere articolati in una singola giornata o su più giorni; sostanzialmente sta all'Istituto interessato formulare una richiesta circostanziata sulla cui base potremo individuare il percorso ottimale nell'ambito del programma di "OliOliva 2008".

Nel quadro sopra evidenziato ed a seguito dei colloqui intercorsi con la S.V. siamo a chiedere cortesemente la collaborazione dell'Ufficio Scolastico Provinciale ai fini della divulgazione delle opportunità sopra sintetizzate nell'ambito del sistema scolastico ligure e, per quanto possibile, presso i corrispondenti Uffici Scolastici Regionali di Piemonte, Lombardia, Valle d'Aosta, Veneto ed Emilia Romagna.

I riferimenti di Olioliva sono i seguenti: e-mail [olioliva@im.camcom.it](mailto:olioliva@im.camcom.it). Sito dedicato [www.olioliva.tv](http://www.olioliva.tv). Segreteria tel 0183 793245-793253.Fax 0183 767268

Ringraziando anticipatamente per la fattiva collaborazione, si rimane a disposizione per ogni eventuale chiarimento e si porgono i migliori saluti.

Il Segretario Generale  
Dr Giorgio Marziano