

 *olio in cattedra*

BIMBOL 

JUNIOR A.S. 2023-24



Olio EVO in Fiera

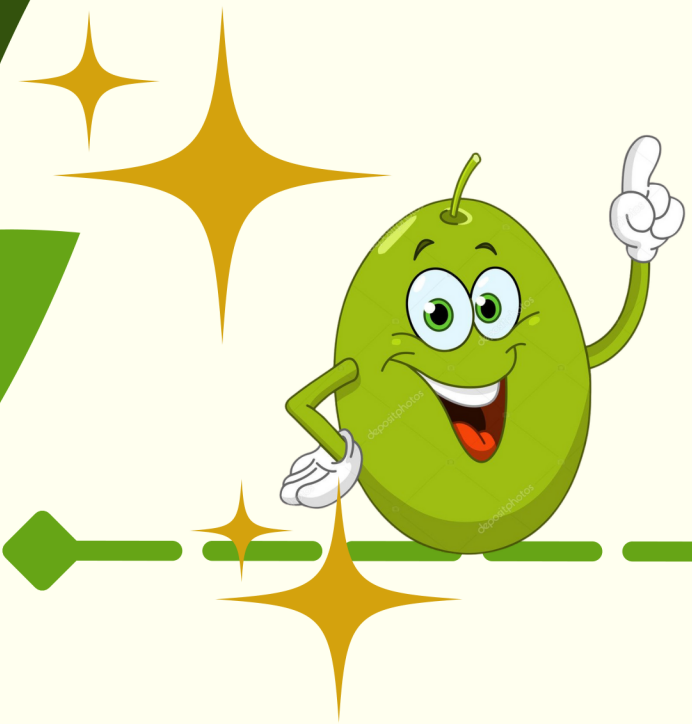
...per tutti i sensi

MOSTRA MULTISENSORIALE

Ideazione e progettazione di *sensory rooms*

A cura degli alunni e delle alunne
della Scuola Sup. di Primo Grado "P.Cafaro" - Andria





MOSTRA MULTISENSORIALE

Introduzione	1
Le installazioni	2
The Green Room	3
The Noises Room	4
The Taste Room	5
Classi partecipanti	6

INTRODUZIONE

L' Istituto "P. Cafaro" di Andria presenta il progetto "Olio EVO in Fiera... per tutti i sensi", una mostra multisensoriale alla scoperta dell'Olio Extravergine d'Oliva nel territorio andriese dell'Alta Murgia.

La mostra ha visto la collaborazione del Consorzio Oliveti d'Italia, la visita all'Oleificio Cooperativo "I Tre Campanili" di Andria e la degustazione dell'Olio guidata da esperti assaggiatori di Asso.pr.oli Bari.

Un progetto innovativo e inclusivo che mira a far conoscere e apprezzare l'Olio EVO a tutti, in un modo coinvolgente e accessibile tramite i cinque sensi.

La mostra si inserisce nel programma di eventi della 587° Fiera d'Aprile 2024 di Andria, una delle più grandi fiere del Sud Italia che si svolge nell'ultima decade di aprile nel borgo antico della città.



LE INSTALLAZIONI

2

La mostra si ispira al metodo applicativo della *sensory room*: uno spazio protetto per bambini con bisogni educativi speciali sino ai 14 anni, ed è costituita da tre stanze sensoriali per un percorso unico multisensoriale.

- The Green Room: un'immersione nel verde e nei profumi della campagna pugliese, per rivivere i momenti più emozionanti della raccolta delle olive;
- The Noises Room: un viaggio sonoro tra il ritmo del frantoio, il rumore delle macchine e il gorgoglio dell'olio;
- The Taste Room: un'esplosione di sapori e profumi, dove l'olio EVO si "sposa" con i prodotti tipici della tradizione locale .



THE GREEN ROOM

- ❖ Sotto una grande tenda verde, ricreata con teli utilizzati nelle campagne di raccolta, si diffondono i profumi delle olive, dei rami, della terra.
- ❖ Vecchi sacchi di juta sul pavimento richiamano il terreno calcareo e povero della Murgia e invitano i visitatori a camminare a piedi nudi.
- ❖ Palloncini di diverse tonalità di verde raccontano le differenti tipologie di olio: verde chiaro, sospesi in aria, verde scuro, a terra.
- ❖ Luci soffuse di colore verde, rumori del vento tra le foglie completano l'atmosfera magica della raccolta invernale.






THE NOISES ROOM

- Al supermercato, spesso ci troviamo di fronte a una vasta scelta di oli: come distinguerli?
- Olio EVO di frantoio e olio di oliva industriale: due prodotti molto diversi anche nel processo di lavorazione. Come raccontarlo a tutti ?
- "The Noises Room" : un percorso in penombra attraverso gigantesche scatole, immerso nei suoni e rumori del frantoio.
- Una voce narrante, fuori campo, guida il visitatore a riconoscere nei rumori le lavorazioni dell'Olio EVO di frantoio...quello buono !



THE TASTE ROOM

-  Un'esperienza di gusto che celebra sapori e profumi dell'Olio EVO. Al centro: una grande tavola imbandita a festa accoglie l'Olio EVO "in cattedra" con i prodotti tipici della tradizione andriese.
-  Piatti preparati al momento e presentati nella Lingua dei Segni Italiana (LIS): l'acquasale di Montegrosso, le friselle di Castel del Monte, la burrata I.G.P. di Andria...
-  Postazioni laterali per l'assaggio "Blind Testing": imparare a gustare e riconoscere il buon olio dalle sue note olfattive, gustative e visive.

Al termine, un momento di festa e convivialità:

degustazione dei prodotti con l'Olio Evo e con musiche di danze popolari pugliesi.



CLASSI PARTECIPANTI

3A-3E

The Green Room

- Allestimento stanza;
- Quadri con materiali naturali;
- Attrezzi, antichi e moderni;
- Targhette stanze, inviti e manifesto promozionale.

1F-1E

The Noises Room

- Allestimento stanza;
- Registrazione rumori di frantoio;
- Reportage fotografico: visita Oleificio "I tre Campanili";
- Narrazione delle lavorazioni.

3F-2F

The Taste Room

- Allestimento stanza;
- Preparazione piatti O...LIS;
- Blind Testing;
- Brochure dei prodotti tipici;
- Scheda di valutazione;
- Tovaglia con decorazioni.

RINGRAZIAMENTI

Un ringraziamento di cuore alla vicaria, prof.ssa A. dell'Olio, per la preziosa collaborazione.

Un ringraziamento speciale alla Dirigente, Dott.ssa Grazia Suriano, per il suo sostegno incrollabile a tutte le iniziative che valorizzano i nostri ragazzi e il territorio.

Un profondo ringraziamento al Presidente della Cooperativa Riforma Fondiaria, Avv.to Giuseppe Tortora, per la calorosa accoglienza nella visita al Frantoio "I tre Campanili" e alla prof.ssa Angela Sgaramella, direttore di Laboratorio di Assopoli Bari e delegata del Consorzio Oliveti d'Italia per l'assaggio esperto dell'Olio EVO.

Un grazie di cuore, infine, a tutto il team docenti che fin dall'inizio ha condiviso questa indimenticabile avventura;

ai ragazzi per l'entusiasmo e la creatività profusi e la grande voglia di mettersi in gioco;

ai genitori per il prezioso supporto nell'allestimento delle stanze sensoriali e per la costante fiducia riposta nel nostro lavoro.

Insieme, abbiamo fatto la differenza! Grazie a tutti!

Prof. Aniello di Savino - Referente del Progetto Bimboil A.S. 2023-2024



BIMBO
VITA BELL'OLIO

JUNIOR A.S. 2023-24



Green Room



BIMBÒLE

JUNIOR A.S. 2023-24



Noises Room





Taste Room



JUNIOR A.S. 2023-24



Olio EVO in fiera ...per tutti i sensi

Raccontare l'EVO a tutti.

MOSTRA MULTISENSORIALE

Ideazione, progettazione e realizzazione di stanze sensoriali



Introduzione

Noi, alunni e alunne dei corsi A-F-E della Scuola Superiore di Primo "P. Cafaro" di Andria, presentiamo il progetto "Olio EVO in Fiera... per tutti i sensi", una mostra multisensoriale sull'Olio Extravergine d'Oliva realizzata nell'ambito del Concorso "Olio in Cattedra"- Progetto Bimboil Junior a.s. 2023-2024.

Il progetto ha visto la collaborazione di Oliveti d'Italia, un consorzio di agricoltori, cooperative e frantoiani pugliesi, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e promuovere il consumo di olio extravergine italiano di qualità. Abbiamo vissuto un'esperienza sensoriale unica visitando l'Oleificio Cooperativo della Riforma Fondiaria "I Tre Campani" di Andria e partecipando a una degustazione guidata da esperti assaggiatori di Asso.pr.oli Bari.

La mostra si inserisce nel ricco programma di eventi della 587° Fiera d'Aprile 2024 di Andria, una delle più grandi fiere del Sud Italia che si svolge nell'ultima decade di aprile nel borgo antico della città. La Fiera, con mostre, concerti, eventi artistici e culturali, è anche una vetrina per la gastronomia, l'artigianato e l'associazionismo locale.

Ispirandoci al metodo applicativo della sensory room, uno spazio protetto per bambini con bisogni educativi speciali ed età compresa tra i 6 e i 14 anni, abbiamo ideato tre stanze sensoriali che formano un percorso unico multisensoriale.

Le stanze sono:

•**The Green Room:** un'immersione nel verde e nei profumi della campagna pugliese, tra ulivi secolari e il fruscio del vento, per vivere i momenti più emozionanti della raccolta delle olive.

•**The Noises Room:** un viaggio sonoro alla scoperta delle tecniche di produzione, antiche e moderne, della tradizione olearia andriese, tra il ritmo del frantoio, il rumore delle macchine e il gorgoglio dell'olio;

•**The Taste Room:** un'esplosione di sapori e profumi, dove l'olio extravergine d'oliva si "sposa" con i prodotti tipici della tradizione locale in un'esperienza di degustazione guidata.

Le prime due stanze sono allestite nelle aule denominate "VAN" del nostro Plesso scolastico "P. Cafaro" mentre la terza nel laboratorio di scienze. La scelta è ricaduta su questi ambienti già funzionanti per attività didattiche anche d'inclusione, favorendone l'accessibilità.

Crediamo che "Olio EVO in Fiera... per tutti i sensi" sia un progetto innovativo e inclusivo che permette di far conoscere e apprezzare l'olio EVO, un prodotto simbolo della nostra cultura e gastronomia locale, in un contesto ludico e coinvolgente.

Prima stanza o installazione

The Green Room - "Raccogliere le olive senza fatica" (La raccolta).

La prima stanza sensoriale della Mostra "Olio EVO in Fiera... per tutti i sensi" trasporta i visitatori in un'esperienza indimenticabile tra gli ulivi secolari dell'Alta Murgia Andriese.

Un viaggio emozionante alla scoperta dei segreti della raccolta delle olive, dal momento giusto per effettuarla alle diverse tecniche tradizionali utilizzate, come l'abbacchiatura e la pettinatura.



All'ingresso, un rametto d'olivo accompagna ogni partecipante nel percorso.

Sotto una grande tenda di color verde ricreata con teli utilizzati nelle campagne di raccolta, che rievoca la chioma di un grande albero d'ulivo, si diffondono i profumi delle olive, dei rami, della terra...

Vecchi sacchi di juta sul pavimento richiamano ai sensi il terreno calcareo, caldo e povero della Murgia e invitano i visitatori a camminare a piedi nudi, mentre palloncini di diverse tonalità di verde raccontano le differenti tipologie di olio. In particolare, palloncini di color verde chiaro, gonfiati ad elio, sono lasciati liberi in aria sotto i teloni mentre gli altri di colore verde scuro per terra.



Luci soffuse di colore verde, rumori della pioggia e del vento tra le foglie completano l'atmosfera magica della raccolta nel periodo invernale.

Sulle pareti, poi, i lavori degli studenti raccontano la vocazione olivicola del territorio, insieme ad attrezzi antichi e moderni utilizzati per la raccolta.

Seconda stanza o installazione

The Noises Room - "Non solo un problema di etichettatura" (Il frantoio).

La seconda stanza sensoriale, "The Noises Room", è un'esperienza immersiva che permette di conoscere l'olio EVO di frantoio attraverso i suoni e i rumori del processo di lavorazione.

Perché "Non solo un problema di etichettatura"?

Spesso, al supermercato, ci troviamo di fronte a una vasta scelta di oli: come distinguerli? Olio EVO di frantoio e olio di oliva industriale sono due prodotti molto diversi.

L'olio EVO di frantoio è un prodotto di alta qualità ottenuto da olive molite a freddo, senza l'utilizzo di processi chimici. L'olio di oliva industriale, invece, è una miscela di oli di diversa qualità, tra cui l'olio lampante, che viene sottoposto a un processo di raffinazione.



Come raccontare e far vivere questa differenza ai nostri visitatori? La "The Noises Room" è un percorso guidato attraverso gigantesche scatole di cartone, in penombra.

I visitatori sono immersi in un mondo di suoni e rumori di un frantoio. Ascoltano i suoni del ciclo di lavorazione (registrati o ricercati in Rete) e vengono guidati da una voce narrante, fuori campo.

In questo viaggio sonoro, i visitatori imparano a riconoscere l'olio EVO di frantoio tra tanti altri oli.

Terza stanza o installazione

The Taste Room - "Imparare a gustare e riconoscere il buon olio" (Degustazione).

La terza e ultima stanza della Mostra multisensoriale è "The Taste Room", un'esperienza di gusto che celebra l'olio EVO e la sua capacità di unire le persone a tavola.

Al centro della stanza, una grande tavola imbandita a festa presenta l'olio EVO "in cattedra", circondato da prodotti tipici della tradizione gastronomica andriese: Burrata di Andria con pomodori, Bruschette di Castel del Monte, Taralli scaldati all'olio EVO, Conserve sott'olio EVO,



Orecchiette andriesi alle cime di rapa, Acquasale di Montegrosso...ect., preparati al momento e presentati ai visitatori con il Linguaggio Italiano dei Segni (LIS).

I colori, i profumi e i sapori di questi piatti sono esaltati dalle proprietà organolettiche dell'olio EVO dell'Alta Murgia di Andria, ingrediente fondamentale della cucina pugliese: colore giallo oro con riflessi verdi, profumo erbaceo e fresco d'oliva, gusto pizzicante e intenso, buona fluidità.



La tovaglia, realizzata da noi ragazzi, raffigura i monumenti storici del territorio legati alla tradizione olivicola del nostro territorio.

Ai lati della tavola, sono allestite postazioni per la degustazione "Blind Testing" o prova cieca, un'attività guidata per imparare a gustare e riconoscere il buon olio dalle sue note olfattive, gustative e visive.

Dopo una breve presentazione, i visitatori ricevono una scheda di valutazione per analizzare alcuni campioni di olio Evo locale e della grande distribuzione.

Fruttato, amaro, pizzicante sono alcuni degli attributi positivi da riconoscere, mentre avvinato, cotto, rancido, terroso sono quelli negativi.

Infografiche di facile comprensione aiutano i visitatori a compilare la scheda di valutazione.



Al termine dell'assaggio, ai visitatori saranno offerti i prodotti tipici preparati con l'Olio EVO mentre musiche di danze popolari pugliesi accompagnano questo momento di festa e di condivisione.

Andria, 14.03.2024

Gli alunni e le alunne delle classi
3A ; 1F – 2F – 3F ; 1E e 3E ;

Il docente referente di progetto
ing. prof. Aniello di Savino - Tecnologia