

L'associazione Oliper dona il suo eccellente olio alla scuola di Perledo

Un progetto volto al miglioramento dell'alimentazione scolastica e alla promozione della territorialità

BELLANO - Scuola, Alimentazione e territorialità: le 3 componenti protagoniste di questo particolare progetto, in cui la parola d'ordine è qualità.

L'**associazione Oliper** (Gruppo Olivocoltori di Perledo) si è impegnata anche quest'anno a donare l'eccellente olio di Perledo alla **scuola di Bellano**, così da permettere ai bambini di poter condire i loro piatti con un olio di qualità e nato nel territorio, grazie ad un progetto che coinvolge l'Amministrazione Comunale e la dirigenza scolastica.

Ora i piccoli alunni dell'Istituto M.S. Luigi Vitali di Bellano possono così contare su un olio di grande qualità per accompagnare i loro pasti in mensa



“Ringraziamo di cuore gli amici di Oliper - sottolinea la delegata all'istruzione del Comune di Bellano **Clementina Leone** - Grazie a loro sui tavoli della mensa scolastica i bambini trovano un prodotto nutraceutico di alta qualità, sia sotto l'aspetto chimico, sia sotto l'aspetto organolettico. Senza dimenticare il gusto unico di quest'olio e il valore importante per il territorio dell'olivicoltura”.

In questi giorni alcuni rappresentanti dell'associazione perledese, insieme a **Marino Maglia, Presidente del Consorzio Olio DOP Laghi Lombardi** e **Vicesindaco** di Perledo, si sono recati nella mensa scolastica di Bellano per spiegare l'importanza della filiera dell'olio, come riconoscere un buon olio, anche attraverso degli assaggi ben graditi dai piccoli alunni.



Verso la fine dell'anno, in corrispondenza della raccolta delle olive, alcuni gruppi di alunni si recheranno presso il frantoio di Biosio per una visita didattica che farà toccare con mano i diversi passaggi che portano le olive dall'albero a diventare olio.