BRICKS | TEMA

L'Oro Verde in classe: viaggio multimediale nel cuore del Progetto Oleario. Dove l'Italia lascia il Segno

a cura di:

Elvira Romano, Milena Verrascina, Emilia Reda, Gabriella Lo Feudo

Educazione alimentare, Olio, Biodiversità olivicola

Oleario. Dove l'Italia lascia il segno è un progetto istituzionale nato per promuovere il patrimonio di biodiversità olivicola e l'olio extravergine d'oliva (EVO), pilastro dell'identità nazionale. Il progetto è frutto di un lavoro del CREA-Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e Analisi dell'Economia Agraria, che mette insieme le competenze di tre Centri di Ricerca, Politiche e Bioeconomia; Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura; Alimenti e Nutrizione. L'iniziativa nasce all'interno del Programma Rete Rurale Nazionale 2014-2022 e prosegue nel programma Rete PAC 2025-2029.
In un'epoca di transizione digitale, il progetto Oleario rappresenta un'iniziativa pilota per **integrare l'educazione alimentare e la valorizzazione del patrimonio olivicolo-oleario italiano nel curriculum scolastico**. Rispondendo all'esigenza di investire in un processo di informazione ed educazione sull'olio, prodotto cardine della dieta mediterranea, centrale nell'economia del Paese e fortemente identitario, il progetto ha sperimentato, tra le altre, metodologie di trasferimento di contenuti verso le giovani generazioni, basate sull'apprendimento attraverso il gioco.
L'elemento digitale agisce come catalizzatore di creatività e competenza e consente di:

- attualizzare la tradizione, rendendo l'olivicoltura un tema d'interesse per le nuove generazioni, grazie a **video-racconti, podcast e campagne social** che narrano le specificità dei territori e delle cultivar locali (Storytelling Multimediale);
- sviluppare ***Soft Skills***, promuovendo il lavoro di squadra attraverso le attività didattiche previste nell'ambito del progetto, come la partecipazione al Trivia game;
- promuovere la sostenibilità e l'economia circolare, al fine di far conoscere l'impatto ambientale della filiera e l'importanza della biodiversità;
- fornire spunti sulle prospettive di sviluppo della filiera in termini di innovazione e sostenibilità;
- sviluppare capacità critiche nell'analizzare etichette, certificazioni (D.O.P./I.G.P.) e informazioni nutrizionali reperibili online (Digital Literacy);
- stimolare la curiosità con la logica della sfida della conoscenza di informazioni che riguardano l'olio nelle sue implicazioni economiche, ambientali, nutrizionali, geografiche;
- promuovere l'utilizzo e la conoscenza di prodotti *"made in Italy"*, fornendo ai consumatori gli strumenti necessari per effettuare scelte di acquisto consapevole, di cui è un esempio la carta degli oli regionali, pensata per diffondere la qualità degli oli D.O.P. e I.G.P. collegati alle peculiarità dei nostri territori;
- utilizzare mappe interattive e strumenti di geolocalizzazione per individuare i paesaggi olivicoli e le testimonianze locali della tradizione rurale, unendo geografia, storia e tecnologia (Connessione Territoriale) in una banca dati multimediale consultabile, che può essere alimentata con segnalazioni (GeOleario, https://oleario.crea.gov.it/geoleario/);
- accedere a informazioni, contenuti specifici, pubblicazioni e banche dati dedicate alla biodiversità olivicola e alle diverse implicazioni collegate alla filiera olivicola-olearia.

Come viene promossa la cultura dell'olio EVO in classe con Oleario?

Il progetto Oleario, non si limita alla trasmissione di saperi millenari, ma **coinvolge attivamente gli studenti** con diverse attività, per tradurre la tradizione dell'olio extravergine d'oliva (EVO) in linguaggi contemporanei. Il sito del progetto (https://oleario.crea.gov.it/), reso accessibile anche a persone non vedenti e/o ipovedenti, funge da ambasciatore digitale e custodisce numerose attività pensate per diversi target, al fine di far conoscere il patrimonio olivicolo nazionale e il valore materiale e immateriale degli oli italiani. Il *claim* "**Dove l'Italia lascia il segno**" suggerisce che l'olio non è solo un condimento, ma un'impronta culturale indelebile

che unisce storia, territorio, saperi e sapori, consentendo di far distinguere l'olivicoltura italiana sui mercati internazionali.

Strumento strategico per il coinvolgimento delle scuole attraverso linguaggi contemporanei è il **Trivia Game** di Oleario (https://oleario.crea.gov.it/trivia-game/), dedicato agli studenti delle classi di ogni ordine e grado e a tutti coloro che vogliano approfondire la conoscenza del mondo dell'olio. Si tratta di un gioco con domande a risposta multipla che consente di approfondire la conoscenza della biodiversità olivicola italiana e sull'intera filiera olivicola-olearia, in particolare sull'olio extravergine di oliva, con tutte le sue qualità.
Il trivia, è uno strumento di *feedback* immediato, interattivo, in grado di fornire riscontri in tempo reale, trasferendo conoscenza in maniera semplice.
Materiali didattici e schede di approfondimento, sviluppate dai ricercatori e strutturate per essere fruite da insegnanti e alunni, sono disponibili e scaricabili sul sito e sono la base di partenza per conoscere il mondo dell'olio e rispondere alle domande del Trivia Game. Il gioco, disponibile in diversi slot di domande (da 10 a 65) a difficoltà crescente - in maniera funzionale al grado di conoscenza del tema e all'età degli studenti - prevede un incontro informativo con docenti (in alcuni casi anche con gli alunni), in presenza o online, la sfida e la premiazione finale della classe/gruppo vincitore del gioco.

Le domande sono suddivise per tematiche e riguardano diversi aspetti della filiera olivicolo-olearia:

- l'ulivo e l'olio tra miti, leggende, arte e letteratura;
- la morfologia dell'albero;
- gli ulivi monumentali e il registro dei paesaggi rurali;
- l'etichetta come strumento per comunicare la qualità dell'olio extravergine di oliva (EVO);
- i prodotti certificati (D.O.P./I.G.P.) come strumento di tutela del territorio;
- le caratteristiche qualitative dell'olio EVO;
- l'olivicoltura biologica, la tutela dell'ambiente e la qualità dell'olio EVO.



Figura 1 - Schermate iniziali delle due versioni del gioco

Per la realizzazione delle sessioni di gioco viene utilizzata una piattaforma che permette di rispondere alle diverse domande da smartphone o pc: i risultati delle risposte sono registrati in un report finale, scaricabile dalla piattaforma, ed utilizzati per la visualizzazione grafica immediata delle classifiche per scuola/gruppo partecipante alla sfida. Tutto questo consente, aggiungendo un po' di competizione, di aumentare il

coinvolgimento degli studenti e li aiuta a memorizzare meglio i contenuti.
Sul sito del progetto è disponibile una versione demo da 10 domande, la versione multiplayer per le scuole (Figura 1) ed il tutorial (Figura 2).



Figura 2 - Impara giocando con il Trivia game di Oleario

Il Trivia Game "Gioca con Oleario" ha attualmente coinvolto **25 Istituti Comprensivi localizzati in 11 Regioni** (Calabria, Campania, Liguria, Lombardia, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Trentino-Alto Adige Umbria, Veneto) ed oltre 2.300 studenti, di cui 1.050 di età compresa tra 16 e 18 anni, 1.222 di età compresa tra 11 e 15 anni, 70 di età compresa tra 8 e 10 anni.

In collaborazione con l'Associazione delle Donne dell'Olio, sono stati organizzati due tornei "Gioca con Oleario" che hanno messo in competizione le classi di Scuole Superiori diverse, dislocate in tutto il territorio nazionale, i cui vincitori sono stati premiati il 26 novembre del 2024 e del 2025, in occasione della Giornata internazionale dedicata all'Ulivo. Medaglie e piante di ulivo da mettere a dimora nei giardini delle scuole vincitrici dei tornei sono stati gli oggetti contesi, in una gara avvincente che ha motivato i ragazzi all'apprendimento dei contenuti del gioco.
Il Progetto Oleario ha previsto la realizzazione di altri prodotti a misura delle Scuole.
Il folder **Ulivello** (Fig. 3, https://oleario.crea.gov.it/ulivello/), è un leaflet per spiegare il mondo dell'olio ai più piccoli. Questo strumento è stato presentato nella cornice fieristica del SOL2Expo 2025 di Verona, in occasione della partecipazione del CREA al progetto "Pianta un ulivo per salvare il pianeta", con il coinvolgimento di ben 53 scuole ed in collaborazione con il comune di Verona, l'Associazione Nazionale Donne dell'olio e Veronafiere.

Come anticipato. i docenti e gli studenti possono trovare un supporto al percorso di approfondimento nelle 15 schede didattiche (Fig.3, https://oleario.crea.gov.it/schede-didattiche/), elaborate per far conoscere diversi aspetti dell'olivicoltura italiana: dalla tutela e valorizzazione della biodiversità alle caratteristiche qualitative degli oli italiani, dalla sostenibilità ed economia circolare all'etichettatura. Coadiuva tale percorso anche un e-book con contenuti utili per indagare il mondo degli oli italiani. I ricercatori coinvolti nel

Progetto raccontano la storia, la ricerca, la tradizione, l'innovazione, il valore sociale che ruotano intorno all'olio extravergine d'oliva.



Figura 3 - Ulivello, folder scaricabile dal seguente link https://oleario.crea.gov.it/ulivello/



Figura 4: Alcune schede didattiche del progetto Oleario, scaricabili dal seguente link https://oleario.crea.gov.it/schede-didattiche/

Il **Gioco dell'oca** (Fig. 5. https://oleario.crea.gov.it/gioco-da-tavolo/), interamente dedicato al mondo dell'olio ed idoneo a tutte le fasce di età, è reso disponibile sul sito del progetto con le relative istruzioni e in tre differenti formati (A4, A3 e poster), ed è disponibile su richiesta nelle diverse forme cartacee (poster, tovagliette, fogli di plexiglass) per essere utilizzato in classe come strumento di apprendimento, con istruzioni guidate.

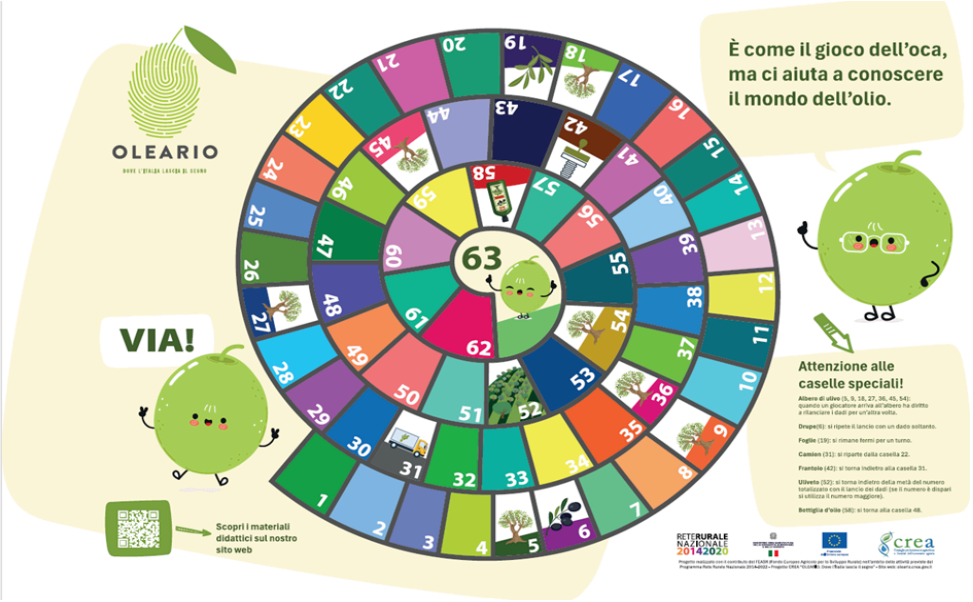


Figura 5 - Gioco dell'oca, scaricabile dal seguente link **https://oleario.crea.gov.it/gioco-da-tavolo/**

Il Portale del progetto www.oleario.crea.gov.it contiene tutti i materiali prodotti nel corso delle attività progettuali e presenta un *repository* di articoli e pubblicazioni volte alla valorizzazione dell'olio di oliva, (Figura 6) oltre a infografiche e banche dati interattive, che consentono di scoprire la biodiversità olivicola italiana, gli oli e le olive da mensa certificati, i prodotti agroalimentari tradizionali (sezione Media del sito, Figura 7), gli olivi monumentali, le città dell'olio, gli antichi frantoi (https://oleario.crea.gov.it/geoleario/).



Figura 6 - Pubblicazioni consultabili e scaricabili gratuitamente dal sito del progetto



Figura 7 - La biodiversità olivicola italiana

Il progetto Oleario: podcast e video per raccontare alle nuove generazioni il futuro della filiera olivicolo-olearia

Se i podcast sono la voce dell'olivicoltura italiana, che portano l'eccellenza italiana oltre i confini dei frantoi, i video rappresentano lo sguardo tecnologico e il passaporto internazionale per promuovere le produzioni olivicole italiane di qualità.

Mentre i podcast spiegano il "perché", i video mostrano il "come": questi strumenti consentono un aggiornamento costante ed abbattono distanze geografiche, permettendo di visualizzare dettagli che un manuale cartaceo non potrebbe restituire con la stessa efficacia e velocità, e promuovendo la divulgazione dei saperi di generazione in generazione.
I podcast del progetto Oleario (https://oleario.crea.gov.it/podcast/), in particolare, non sono semplici registrazioni, ma strumenti di divulgazione scientifica, che trasformano la complessità legata alle diverse declinazioni dell'olio extravergine (EVO) in un contenuto accessibile. Attraverso i podcast sarà possibile scoprire come si degusta l'olio di oliva e conoscere le carte degli oli, strumenti che raccontano la grande

biodiversità olivicola del nostro Paese e le caratteristiche qualitative degli oli EVO italiani. I video del progetto Oleario, invece, raccontano il mondo dell'olio di oliva, in un percorso dal campo alla tavola. In particolare, viene raccontata la biodiversità olivicola italiana e spiegato come il legame tra pianta ed ambiente possa influenzare le caratteristiche qualitative degli oli prodotti (La biodiversità olivicola italiana. Cultivar e territori come espressione del nostro Paese. "Racconta", https://www.youtube.com/watch?v=ee255w1sYJs).
Inoltre, viene illustrato come sia importante tutelare, conservare e valorizzare il germoplasma olivicolo, una risorsa preziosa utile per individuare cultivar più resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici (La biodiversità olivicola italiana. Ricerca e innovazione nello studio del germoplasma dell'olivo ,https://www.youtube.com/watch?v=lRPKUtNOpWs&t=2s).
La grande diversità genetica costituisce un ulteriore punto di forza del settore olivicolo-oleario italiano: una ricchezza che si esprime con un elevato numero di oli e olive da mensa certificati (D.O.P. e I.G.P.) e di prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.). Ma come scegliere dei prodotti di qualità? Grazie al progetto Oleario è possibile riconoscere gli indicatori degli oli extravergini d'oliva italiani, per orientarci a un acquisto consapevole anche attraverso una lettura attenta dell'etichetta alimentare (La qualità merceologica e sensoriale dell'olio extravergine d'oliva https://www.youtube.com/watch?v=a_AumZmyWY0&t=1s). E anche scoprire le caratteristiche salutistico-nutrizionali presenti nell'olio di oliva, condimento principale della Dieta Mediterranea, la porzione raccomandata al giorno, come utilizzarlo correttamente per preservarne le caratteristiche qualitative e quali sono le indicazioni salutistiche specifiche per l'olio EVO e/o anche per altri alimenti, che devono essere preventivamente autorizzate dall'Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ed approvate dalla Commissione UE (I benefici nutrizionali dell'olio extravergine di oliva https://www.youtube.com/watch?v=tJ-3MXhCLwQ&t=10s).
Ma olio di oliva è anche sostenibilità ed economia circolare: grazie ad Oleario potremmo comprendere quanto sia importante scegliere oli extravergini d'oliva italiani, prodotti da aziende locali che si impegnano per il territorio, l'ambiente e la società (Sostenibilità ed economia circolare nell'olivicoltura. https://www.youtube.com/watch?v=TZm7Zip7gy8).

Gli eventi dedicati al mondo della scuola

Oleario partecipa a eventi, convegni, iniziative tematiche e manifestazioni aperte sia al mondo della scuola che al grande pubblico. Tra gli eventi più rappresentativi dedicati al mondo della scuola, Oleario è stato presente con:

- i segreti dell'olio. Trivia Game: impara giocando con Oleario, al Festival delle Scienze di Genova a ottobre 2025;
- sessioni informative e di gioco alla Notte Europea dei ricercatori e delle Ricercatrici-LEAF Frascati Scienza, edizioni dal 2022 al 2025;
- due edizioni del Torneo nazionale on line del Trivia Game nel 2024 e nel 2025, organizzati in collaborazione con l'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, che hanno visto la partecipazione di 6 scuole nel 2024 e di 7 scuole nel 2025, con il coinvolgimento di circa 500 studenti di varie regioni italiane;
- un evento dedicato all'Olio Extravergine della Valtellina – edizioni 2023 e 2024 – e successiva premiazione delle scuole che hanno partecipato al Trivia Game;
- momenti di gioco e informativi al Job&Orienta - Salone nazionale dell'orientamento, la scuola, la formazione e il lavoro, a novembre 2024;
- convegni e informazioni all'evento al G7 agricoltura, Expo Divinazione, stand GLI EVO ITALIANI, 21-23 settembre 2024, Ortigia Siracusa;

- momenti di scambio culturale e gioco con studenti delle scuole italiane in sud America all'iniziativa "Argentina e Italia, un racconto a più voci sull'ulivo, sul paesaggio italiano e sull'olio extra vergine d'oliva prodotto alimentare d'eccellenza, organizzato dal 5 al 26 giugno 2023;
- workshop dal titolo Il CREA al Liceo Classico Bernardino Telesio di Cosenza per parlare del Progetto Oleario, dove l'Italia lascia il segno, organizzato in data 27/04/2023 presso il Liceo Classico B. Telesio, di Cosenza;
- incontro tematico alla Festa dell'ulivo: Oleario festeggia con un Trivia game, organizzato in occasione della giornata mondiale dell'olivo il 27/11/2023;
- evento Taste the Science Degustazione olio, organizzato il 25 febbraio 2023 presso le Mura del Valadier di Frascati in occasione del Science Buffet, evento che si inserisce nel programma LEAF 2023.

Conclusioni

Oleario rappresenta un ecosistema digitale che si prefigge l'obiettivo, non solo di colmare il divario tra ricerca scientifica, studenti e consumatori, ma anche di promuovere il consumo di oli di oliva italiani di qualità, espressione della biodiversità olivicola presente lungo tutto lo stivale, e la divulgazione dei saperi di generazione in generazione. Trasferire il messaggio che dietro l'olio italiano non c'è un prodotto indifferenziato ma un prodotto ricco di qualità, storia, biodiversità, paesaggio è tra i principali obiettivi di Oleario. Si tratta di un progetto che permette la diffusione della conoscenza e delle attività di ricerca che valicano i confini dei laboratori e vengono messe a disposizione, con linguaggi e metodologie idonee, al mondo della scuola e ai consumatori. Oleario, in particolare, dimostra che l'incontro tra la solidità della terra e la fluidità del digitale può generare un nuovo modello di apprendimento, che parla anche ai giovani, e riesce a "lasciare il segno", formando cittadini consapevoli del valore economico, culturale e salutistico dell'olio italiano, pronti a riconoscerne valore e peculiarità ed a promuoverlo in una società sempre più interconnessa.



Elvira Romano

elvira.romano@crea.gov.it

Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA).

Laureata in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche presso l'Unical nel 2006, ha conseguito nel 2011 il Dottorato di Ricerca in "Materiali organici di interesse farmaceutico" (XXIV ciclo– Unical). Svolge attività di ricerca incentrata principalmente sulla determinazione dei metaboliti secondari presenti in diverse matrici olearie nonché sul recupero e valorizzazione di composti bioattivi presenti nei prodotti secondari della filiera olivicolo-olearia. Ha partecipato a numerosi progetti regionali, nazionali ed europei nel settore agroalimentare ed ambientale. È referente della Comunicazione del Centro, supporto all'attività di redattrice di Centro e componente del network per il trasferimento tecnologico. È assaggiatore di olio di oliva, socio

corrispondente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, socio della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana e componente del comitato scientifico del progetto "Olearia. Dove l'Italia lascia il segno".



Emilia Reda

emilia.reda@crea.gov.it

Centro di Ricerca CREA Politiche e Bioeconomia , via Settimio Severo n.83, 87036, Rende (CS)

Tecnologo presso il Centro di Ricerca CREA-PB) dal 2009, ha ontributo alle attività dei gruppi di lavoro Masaf-Regioni-Rete Rurale Nazionale e supporto tecnologico e scientifico alle amministrazioni regionali e nazionali in materia di politiche di sviluppo rurale per i vari cicli di programmazione. Svolge attività di coordinamento dei prodotti editoriali e fa parte del Comitato Scientifico del Progetto "Olearia. Dove l'Italia lascia un segno" realizzato nell'ambito del programma europeo Rete Rurale Nazionale 2014-2022.



Gabriella Lo Feudo

gabriella.lofeudo@crea.gov.it

Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, via Settimio Severo n.83, 87036, Rende (CS)

Biologa, è stata dal 1987 al 2013 responsabile della sede e del laboratorio della Calabria dell'Istituto Nazionale per le Conserve Alimentari. Nel 2013, per soppressione di Ente a seguito di legge dello Stato, è transitata nei ruoli del CREA, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA), dove si è occupata di divulgazione scientifica. Molteplici sono le linee di attività a cui si è dedicata e si dedica tutt'ora. Si occupa di qualità dell'olio e di come comunicarla al consumatore attraverso l'etichettatura per compiere acquisti consapevoli. Partecipa al progetto Olearia ove si occupa prevalentemente delle attività didattiche. Ha curato prodotti editoriali anche in forma ludica rivolti a diversi target per diffondere la cultura dell'olio evo ma anche di altre filiere tipiche, di cui l'Italia è leader. È in quiescenza da dicembre 2024.



Milena Verrascina

milena.verrascina@crea.gov.it

CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro Politiche e Bioeconomia, Via Barberini, 36 00187 - Roma

Dal 2000 lavora al CREA (Centro Politiche e bioeconomia) occupandosi di tematiche inerenti lo sviluppo delle aree rurali. I campi di approfondimento professionali riguardano l'analisi delle dinamiche economiche e sociali e l'impatto delle politiche di sviluppo rurale sul territorio. Ha maturato competenze nel campo degli strumenti comunitari in favore delle aree rurali occupandosi di programmi nazionali e comunitari, di strumenti di progettazione integrata territoriale e settoriale; in questi ambiti ha individuato e analizzato esperienze e approcci innovativi e lavorato alla definizione di strumenti e metodi di divulgazione e di comunicazione volti a diffondere risultati della ricerca, verso diversi target di utenti (istituzioni, operatori rurali, studenti, cittadini).