



Nel 1920 Zefferino Monini dà vita vicino a Spoleto, tra le colline verdi dell'Umbria, a un'azienda familiare oggi gestita a livelli di eccellenza dai nipoti del fondatore, Maria Flora e Zefferino.

Monini si impegna a sostenere e diffondere una cultura che si intreccia con le tradizioni culinarie delle Regioni italiane, quella dell'olio Extravergine d'Oliva di qualità certificata.

Una cultura di rispetto e valore



del **TERRITORIO**: che si esprime nella produzione sostenibile di un olio Extravergine d'Oliva dal gusto inconfondibile e uguale nel tempo: olio EVO nelle sue diverse linee, Classico, Gran Fruttato, Monocultivar, Bios, Decantato, Delicato. Prodotti di eccellenza come di eccellenza è il Centro polifunzionale del Frantoio del Poggiolo Monini, cuore della ricerca e diffusione della conoscenza dell'olio EVO di qualità superiore.



del **CONSUMATORE**: l'Azienda Monini ha ricevuto dal mensile Il Salvagente la certificazione ZeroTruffe, conferita per aiutare i consumatori a orientarsi in maniera consapevole verso l'acquisto di prodotti o servizi di qualità certificata.



dell'**AMBIENTE**: grazie al costante miglioramento dell'efficienza energetica nel ciclo produttivo, con installazioni fotovoltaiche, acquisto di energia da fonti rinnovabili certificate, uso di bottiglie ecosostenibili in vetro riciclato.

Scelte responsabili che fanno della Monini un'impresa all'avanguardia, green e capace di coniugare strategie aziendali, valorizzazione del territorio, qualità alimentare e innovazione.

Quest'anno Monini coinvolge le classi del primo ciclo scolastico nella piantumazione e cura di un uliveto. Chi riuscirà a produrre virtualmente un ottimo Olio Extravergine di Oliva e a usarlo per innovare in modo originale una ricetta della tradizione?

Un GIOCO DIGITALE mette alla prova gli studenti dei due gradi di scuola nella coltivazione virtuale di un uliveto e nella produzione di olio Extravergine.

Il gioco, che sia cartaceo o digitale, è come è noto uno strumento di grande efficacia didattica grazie alle componenti che lo caratterizzano: **narrazione e progressione, feedback, sfida**. Lo **sviluppo narrativo** guida a contenuti proposti in forma di “problem solving”, la cui soluzione è funzionale al procedere della storia: in questo caso la crescita dell’uliveto, secondo una **progressione di attività e compiti** da svolgere che mantiene alta la motivazione degli studenti. Il **feedback** è immediato, un aspetto didatticamente interessante, in quanto permette a ciascuno di auto-verificare l’efficacia delle risposte e di correggerle imparando dai propri errori. La **componente di sfida tra classi** consente di far maturare un senso positivo e proattivo della competizione, a cui partecipare come gruppo con **spirito collaborativo e cooperativo** mettendo insieme le forze e le competenze.



LINK AL GIOCO ➔

Per scoprire i segreti dell’olio Extravergine di Oliva e prepararsi ad assumere il ruolo di giovani olivicoltori, le classi partecipano a un **ORIGINALE PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE** centrato sull’olio EVO, l’Extravergine di Oliva parte integrante della Dieta Mediterranea Patrimonio immateriale dell’Umanità UNESCO.

Parlare con gli studenti di olio **EVO** vuol dire mettere al centro della corretta alimentazione un prodotto alimentare sano e una presenza costante sulle tavole, non solo italiane.

Il programma apre la strada a riflessioni più ampie che toccano la conoscenza e il rispetto del **lavoro agricolo**, il benessere dell’**ambiente** e l’impatto dei processi di produzione sulla vita del Pianeta e, più in generale, la **storia**, l’**innovazione tecnologica** e la stessa identità dei popoli che hanno scelto la **Dieta Mediterranea**.

Quella dell’Olio Extravergine di oliva di qualità è una favola che parla di scienza e tecnologia al servizio del gusto, della sana alimentazione, dell’ambiente e dell’amore per il territorio.

Ma quanti conoscono la sua storia e quanti sanno evitare, anche in questo campo, le “fake news” a danno dei consumatori?

L’iniziativa Monini ha lo scopo di diffondere, a partire dalle più giovani generazioni, una vera cultura dell’Olio Extravergine di Oliva, basata sulla conoscenza del **funzionamento dell’intera filiera di produzione**, con attenzione alle “**cultivar**” **tipiche regionali** e alle caratteristiche dell’agricoltura **Bio**, delle **proprietà nutrizionali** del prodotto e del modo migliore di consumarlo a **tavola**.



A completamente dell’attività ludica online, una serie di pratiche SCHEDE OPERATIVE propongono spunti di attività laboratoriali multidisciplinari per approfondire e sperimentare in classe i temi e contenuti toccati dal gioco: la COLTIVAZIONE, la PRODUZIONE, l’ALIMENTAZIONE, il MOVIMENTO.

Il programma facilita il raggiungimento di importanti **OBIETTIVI EDUCATIVI E DISCIPLINARI:**

- **Rendere consapevoli** gli studenti del primo ciclo dello stretto legame tra i propri comportamenti alimentari e l’ambiente.
- **Far comprendere** che pregio e sicurezza dei cibi corrispondono a sicurezza e qualità del territorio e dei processi produttivi da cui hanno origine.
- **Insegnare a scegliere** e consumare prodotti di alta qualità emblematici della Dieta Mediterranea, come l’Olio Extravergine di Oliva,
- **Formare il gusto**, primo requisito per educare a un’alimentazione sana.
- **Avvicinare le giovani generazioni** a un settore produttivo di punta del **Made in Italy** e a un mondo del lavoro che ha saputo integrare tradizione e innovazione.

La COLTIVAZIONE dell'ulivo, le diverse Cultivar, le linee di prodotto Bio



In agricoltura come in natura la tutela della biodiversità è una componente essenziale della cultura agroalimentare, oltre che uno dei principali indicatori della salute di un territorio.

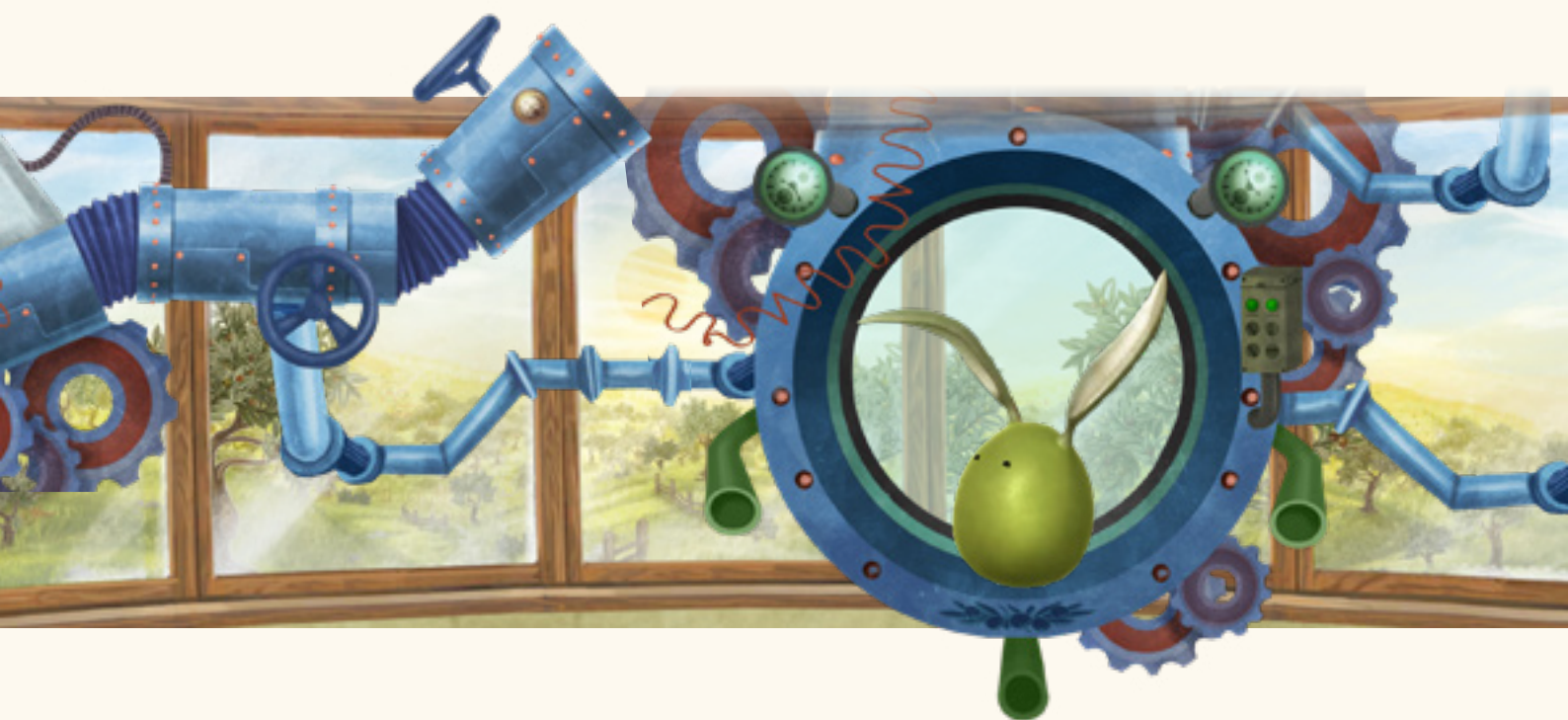
Gli ulivi italiani e dei maggiori produttori europei (Spagna e Grecia) sono caratterizzati da cultivar diverse per caratteristiche genetiche della pianta, interazione con un certo tipo di terreno, particolari aspetti climatici (microclima). Ne deriva una varietà di sapori e aromi tutta da scoprire.

Sempre più spazio assume nella produzione di qualità 100% italiana la linea di prodotti BIO, definita e disciplinata dai regolamenti CE n. 834/2007 e CE n. 889/2008. Gli agricoltori che scelgono questo modo di produzione non utilizzano sostanze chimiche di sintesi, a tutela della salute dell'ambiente, di chi lavora, del consumatore.

LINK SCHEDE COLTIVAZIONE ➔

La PRODUZIONE

di olio EVO e le tecnologie che sostengono il processo, dalla raccolta di olive all'imbottigliamento



L'ideale sarebbe visitare a Spoleto il Frantoio del Poggiolo Monini, immerso in un oliveto di circa 25 ettari composto da cultivar diverse e selezionatissime.

Al Frantoio del Poggiolo viene realizzato il prodotto eccellente che da sempre caratterizza l'azienda Monini, capace di selezionare la materia prima, di lavorarla valorizzandone le fragranze e armonizzandone profumi e sapori. Accanto al frantoio con i suoi modernissimi macchinari si trovano gli spazi del laboratorio scientifico per il controllo qualità e del centro per la divulgazione della conoscenza dell'olio Extravergine d'oliva.

In classe, si possono osservare da vicino le tecniche di lavorazione che trasformano le olive in olio Extravergine replicate sui numerosi video qui sul portale, in forma di cartoon o di riprese e interviste dal vero.

LINK AI VIDEO ➔

L' ALIMENTAZIONE

e la collocazione dell'olio EVO, componente della Dieta Mediterranea, nella Piramide alimentare



L'olio Extravergine d'oliva è uno dei principali rappresentanti della Dieta mediterranea, non un semplice condimento ma un alimento che trova il suo posto nella Piramide alimentare come apporto necessario di grassi, tema poco conosciuto e spesso fonte di disinformazione nutrizionale.

Come è noto, i grassi, costituiti da molecole organiche non solubili in acqua, si distinguono in animali e vegetali. I grassi vegetali sono dal punto di vista chimico "insaturi" nutrizionalmente più salutari. In particolare, tra i grassi vegetali l'olio Extravergine d'oliva si distingue per una composizione bilanciata tra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi simile a quella dei grassi del latte materno e per la presenza di sostanze antiossidanti e antinfiammatorie

LINK SCHEDE ALIMENTAZIONE ➔

II MOVIMENTO

complemento e completamento indispensabile dell'educazione alimentare



Movimento e sana alimentazione sono indissolubilmente legati a un concetto di salute inteso non solo come assenza di patologie e di miglior funzionalità degli apparati del corpo, ma anche come benessere globale della persona nella sua dimensione olistica, sia fisica che psicologia. Il movimento favorisce lo sviluppo fisico, rafforza il muscolo cardiaco e l'apparato muscolare, avvia e consolida posture corrette, migliora coordinamento, agilità ed equilibrio e aiuta la socializzazione e la conquista di autonomia.

LINK SCHEDE MOTORIE ➔