

L'oleificazione dauna è un processo magico. Comincia fin dalla raccolta delle olive, in cui vengono selezionate solo le migliori e continua nelle fasi di molitura ed estrazione. La maestosa ogliarola, prodotta sul promontorio garganico, la pregiata coratina dai riflessi dorati, sono solo alcune delle migliori olive di questa terra.

Tutte le operazioni avvengono nel pieno rispetto di quell'antichissimo patto che lega l'uomo alla terra. È così che nasce l'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno, una terra che non smette di donare la risorsa alimentare più preziosa per la nostra salute.

Quella dell'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno è una storia fatta di passione e di cure costanti. Dalla raccolta delle olive alla potatura delle piante, la lavorazione segue i ritmi delle stagioni, nel pieno rispetto della natura. In questo mix di tradizione e modernità è il segreto dell'olio extravergine di oliva a D.O.P. Dauno, nei cui sapori ancora oggi riecheggia tutto il gusto di una storia preziosa: la nostra.

Gli attori della filiera dell'olio (produttori olivicoli, frantoiani e confezionatori) hanno costituito nel 1999 il Consorzio Daunia Verde, con il compito di valorizzare e promuovere l'olio extravergine di oliva D.O.P. Dauno. Con le sue aziende e le importanti quantità di prodotto certificato, il Consorzio rappresenta oggi un valido strumento di marketing territoriale. Tra le iniziative di rilevanza sociale si inserisce la Va edizione del progetto IMPARAND.O.P.: l'olio extravergine di oliva D.O.P. Dauno, finalizzato a diffondere tra i ragazzi la conoscenza dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta.



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

CON IL CONTRIBUTO DEL M.I.P.A.A.F.
AI SENSI DEL D.M. 24148 DEL 13 MAGGIO 2020

IMPARAND.O.P.

A SCUOLA DI QUALITÀ

- V EDIZIONE -



**L'OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA
D.O.P. DAUNO**





L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA D.O.P. DAUNO

Da una storia lunga
più di 3000 anni,
in una terra unica,
crocevia di civiltà
che si fondono,
nasce l'oro verde.
Un tesoro unico al mondo.



**“Gargano”, “Subappennino”
“Alto Tavoliere”, “Basso Tavoliere”**
ogni sottozona ha le sue caratteristiche
organolettiche, identità da scoprire



D.O.P. DAUNO “GARGANO”

ottenuto prevalentemente dalla maestosa ogliarola, racchiude la sua ricchezza in un gusto fruttato e mandorlato.



D.O.P. DAUNO “SUBAPPENNINO”

porta con sé i sentori estivi della frutta fresca.



D.O.P. DAUNO “ALTO TAVOLIERE”

armonioso, in cui si fondono sensazioni fruttate e mandorlato dolce.



D.O.P. DAUNO “BASSO TAVOLIERE”


ci offre un olio extravergine in cui leggere note di amaro e piccante arricchiscono un sapore fruttato.

Quella dell'olio extravergine d'oliva a D.O.P. Dauno è una storia fatta di passione e di cure costanti. Dalla raccolta delle olive alla potatura delle piante, la lavorazione segue i ritmi delle stagioni, nel pieno rispetto della natura. In questo mix di tradizione e modernità è il segreto dell'olio extravergine di oliva a D.O.P. Dauno, nei cui sapori ancora oggi riecheggia tutto il gusto di una storia preziosa: la nostra.



Gli attori della filiera dell'olio (produttori olivicoli, frantoiani e confezionatori) hanno costituito nel 1999 il Consorzio Daunia Verde, con il compito di valorizzare e promuovere l'olio extravergine di oliva D.o.p. Dauno. Con le sue aziende e le importanti quantità di prodotto certificato, il Consorzio rappresenta oggi un valido strumento di marketing territoriale. Tra le iniziative di rilevanza sociale si inserisce la V edizione del progetto IMPARANDOP a scuola di qualità: l'olio extravergine di oliva D.O.P. Dauno, finalizzato a diffondere tra i giovani consumatori la conoscenza dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta.

IMPARAND.O.P. V EDIZIONE



L'azione - IMPARAND.O.P. V edizione - dedicata alla formazione e contenuta nel progetto “L'olio extravergine di oliva D.O.P. Dauno – Linee strategiche di valorizzazione e comunicazione dei prodotti certificati”, persegue l'obiettivo di informare e coinvolgere gli imprenditori del domani, nel prodotto pugliese più famoso al mondo. Oltre 250 alunni appartenenti alle prime classi delle scuole secondarie di primo grado, sono i protagonisti principali quali destinatari di una formazione ad hoc che consentirà loro di apprendere, nella prima fase formativa, incipit fondamentali sul mangiar sano e sulla dieta Mediterranea e nella seconda, imparare ad assaggiare, con il format del panel test gli oli pregiati della propria terra. Un'esperienza formativa e didattica che li renderà responsabili e consapevoli di cosa mangiano e perché lo fanno. Affinché, una tradizione lunga millenni, possa continuare a vivere grazie alle generazioni future.

Splendidi alberi secolari si stagliano sullo sfondo della piana della provincia di Foggia: il Gargano, il Tavoliere, e il meno noto ma bellissimo e magico Sub Appennino, accolgono e nutrono, nella loro terra, gli alberi più antichi al mondo. Ciascuno con caratteristiche proprie che rende un tesoro inestimabile l'olio a cui dà vita.

