



OLIVENÖL KANN MAN LERNEN

EVOO SCHOOL ITALY IST DAS ERSTE NATIONALE BILDUNGSZENTRUM FÜR NATIVES OLIVENÖL EXTRA, GEFÖRDERT VON UNAPROL, COLDIRETTI UND CAMPAGNA AMICA.

Die von Unaprol, Coldiretti und Campagna Amica geförderte EVOO SCHOOL ITALY möchte für alle Akteure der italienischen Olivenölproduktionskette zum Referenzpunkt im Bereich der Fortbildung und Wissensvermittlung zu werden. Sie versteht sich als idealer Raum, um die Entwicklung der Olivenanbaubetriebe im Dialog mit den öffentlichen Einrichtungen zu unterstützen und den Wert von nativem Olivenöl extra zu steigern. Zudem soll die Evoo School ein Ort der Begegnung und des Austauschs mit den Universitäten und Forschungsinstituten sein, im Dienste eines der hervorragendsten Agrar- und Nahrungsmittelprodukte des Made in Italy.

Das Bildungsangebot verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, das heißt sowohl „theoretisch“ als auch „sensorisch/praktisch“, durch Vorträge, Tests, Treffen und Verkostungen. Ziel ist allen, die in der Produktion, im Vertrieb und in der Förderung von Qualitätsolivenöl tätig sind, fundiertes Fachwissen zu vermitteln. Die Kurse richten sich aber auch an interessierte Endverbraucher und Food-Blogger.

Nicola Di Noia, Generaldirektor von Unaprol, Consorzio Olivicolo Italiano, hat uns erzählt, wie die Evoo School entstand und welches ihre Ziele sind. Unaprol ist, zusammen mit France Olive, auch Förderer des ECCEOLIO-Projekts, das Marktteilnehmer und Endverbraucher für die besonderen Eigenschaften von nativem Olivenöl extra mit den Gütesiegeln g.U., g.g.A. und Bio sensibilisieren will. Das von der Europäischen Union finanzierte Programm ist bis Dezember 2021 in Kraft und betrifft drei verschiedene Zielländer: Italien, Frankreich und Deutschland. Mit einer Reihe von Informations- und Förderungsinitiativen im Rahmen der Kommunikationskampagne „Looking for the Perfect Food“, möchte EcceOlio den Markt mit möglichst korrekten und umfassenden Informationen versorgen und die Endverbraucher in die Lage versetzen, informierte Kauf- und Konsumententscheidungen zu treffen.

Herr Direktor, was ist die Evoo School Italy?

Die Stiftung Evoo School wurde von Coldiretti, dem Italienischen Verband der Direkterzeuger, und dem Staatlichen Kollegium der Agrartechniker mit dem Ziel gegründet, die Verbreitung einer umfassenden Kultur rund um das Thema natives Olivenöl extra und Tafeloliven zu fördern.

Das Hauptziel der Evoo School ist die Aufklärung der Verbraucher, aber vor allem die Fortbildung der Produzenten und Branchenvertreter. Es geht darum, eine profunde Kenntnis der Produktionssysteme zu vermitteln und aufzuzeigen, was man bei der Herstellung besser machen kann, um die Qualität des Olivenöls zu steigern. Dies erreichen wir insbesondere durch eine bessere Ausbildung der Fachleute, die die Produzenten bei der Umsetzung der entsprechenden Maßnahmen unterstützen.

Wie sieht das Bildungsangebot der Evoo School aus?

Die Evoo School veranstaltet eine Reihe von Seminaren und Kursen mit dem Ziel, ein differenziertes Fortbildungsangebot anzubieten. Es handelt sich im Wesentlichen um Kurse für Laien, die noch nie etwas mit Olivenöl zu tun hatten und gerne etwas Neues lernen möchten; für professionelle Verkoster, die eine Eintragung in das Italienische Register der Olivenölverkoster anstreben; für Ölmühlenbetreiber, die erfahren möchten, wie sie die Qualität steigern können, und schließlich für Experten, d.h. für Fachleute, die die Hersteller beraten und ihnen helfen ihre Erzeugnisse zu optimieren. Schließlich gibt es noch Kurse zur professionellen Verkostung von Tafeloliven.



Und wer sind die Dozenten?

Die Dozenten der Evoo School sind Experten in der Produktion von Öl und Tafeloliven, aber auch in der Verarbeitung und Vermarktung. Mit Hilfe ihres Fachwissens versuchen wir, die Erwartungen aller zu erfüllen, die sich für die Teilnahme an unseren Kursen entscheiden. Die Lehrkräfte werden aufgrund ihrer Qualifikation und ihres Know-Hows auf höchstem Niveau, vor allem aber aufgrund ihrer Erfahrung in Ausbildung und Kommunikation ausgewählt. Die von Evoo School organisierten Kurse werden von professionellen Verkostern, Agronomen, Technikern und Experten des Olivensektors geleitet.

An wen richten sich die Kurse?

Die Zielgruppe können interessierte Verbraucher sein, die sich der Welt des nativen Olivenöls extra und der Tafeloliven nähern wollen, aber auch Branchenangehörige wie Hersteller, Ölmühlenbetreiber oder Berufsanfänger, die eine Landwirtschaftsschule besucht haben. Darüber hinaus richten sich einige Kurse an angehende Köche oder an diejenigen, die im Gaststätten- und Hotelgewerbe tätig sind. Wir glauben, dass auch sie vom Erwerb neuer Kompetenzen profitieren können, was dem ganzen Sektor zu Gute kommt. Denn ein wachsendes Bewusstsein und Wissen über Olivenöl fördert die Produktkultur und hilft den Produzenten, besser zu wirtschaften.

Die Evoo School verfolgt das Ziel, bestimmte Berufsbilder auszubilden. Welche sind das konkret?

Eines der Hauptziele der Evoo School ist die Ausbildung von Personal. Die Branche braucht gut ausgebildete Fachkräfte, die die Olivenölhersteller, die Ölmühlenbetreiber und die für den Vertrieb Verantwortlichen professionell unterstützen können. Nur so können immer hochwertigere Öle produziert und ihre besonderen Eigenschaften auf dem internationalen Markt angemessen positioniert werden. Italien ist für hochwertiges Olivenöl bekannt. Wir müssen weiterhin auf Qualität setzen und diese ständig steigern, indem wir speziell unsere Sorten und unsere Anbaugebiete fördern.

UNAPROL, Consorzio Olivicolo Italiano, ist eine Vereinigung von Oliven- und Olivenölproduzenten auf nationaler und gemeinschaftlicher Ebene. Sie unterstützt die Produzenten mit einer Vielzahl von Aktivitäten in den Bereichen Rückverfolgbarkeit, Qualitätsverbesserung und Umweltschutz, sowie mit Werbe-, Informations- und Fortbildungsmaßnahmen, Marktanalysen und Marketing.

Coldiretti, der Verband der italienischen Direkterzeuger, ist mit eineinhalb Millionen Mitgliedern die führende Landwirteorganisation auf nationaler und europäischer Ebene.

Campagna Amica ist eine von Coldiretti geförderte, 2008 gegründete Stiftung, die das Ziel verfolgt, den Wert und die Würde der italienischen Landwirtschaft voll zum Ausdruck bringen.