

Modalità di partecipazione – Progetto Masteroil



Vista l'attuale situazione di emergenza e le disposizioni normative di carattere nazionale emanate per il contenimento e la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID -19, che hanno portato alla chiusura degli Istituti scolastici dallo scorso 9 marzo, la Giunta dell'Associazione nazionale Città dell'Olio, nella seduta del 28 aprile 2020, ha deciso di prorogare lo stesso Progetto, mantenendo la stessa tematica, per l'anno scolastico 2020/2021, dando così la possibilità alle classi che avevano aderito, ma che non hanno potuto inviare il materiale richiesto, di partecipare al Concorso.

Di seguito il Regolamento modificato con le nuove date di scadenza.

MASTEROIL è il progetto di promozione della cultura dell'olio in cucina ideato e promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio e rivolto agli studenti degli Istituti Alberghieri delle Città dell'Olio. MasterOil si pone come obiettivo il coinvolgimento dei giovani in un percorso di conoscenza della Dieta Mediterranea e di diffusione della cultura dell'olio extravergine d'oliva in cucina attraverso il mondo della scuola. Nella sua seconda edizione, MasterOil è articolato nel Concorso nazionale PASSIONE EXTRAVERGINE: L'OLIO EVO INCONTRA LE VERDURE DEL TERRITORIO . Gli alunni, sulla scia dello scorso anno, presenteranno una ricetta che abbia come prodotto principe l'olio extra vergine del territorio. La novità di questa edizione è che l'olio evo dovrà accompagnare e valorizzare un ingrediente appartenente ad una categoria ben specifica: le verdure del territorio, a chilometro 0, biologiche e di stagione. Quest'ultime costituiranno l'ingrediente principale della preparazione, diventando, abbinate all'olio di qualità, protagoniste del viaggio alla scoperta del territorio e delle sue peculiarità.

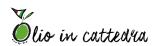
PASSIONE EXTRAVERGINE: L'OLIO EVO INCONTRA LE VERDURE DEL TERRITORIO in sintesi

Cosa fare

1. Realizza la tua ricetta a base di olio extravergine di oliva e verdure del territorio

Gli alunni delle classi degli Istituti Alberghieri coinvolti dovranno lavorare insieme ai loro insegnanti alla creazione di una ricetta della tradizione culinaria della propria Città dell'Olio, riscoprendo e rivisitando quelle in cui le verdure assumono il ruolo di ingrediente principale. L'olio extravergine d'oliva costituirà l'altro





immancabile componente del piatto e i prodotti utilizzati dovranno essere originari della Regione di provenienza, oppure ingredienti che sono entrati a far parte della cultura gastronomica del luogo. I prodotti devono essere di origine biologica e biodinamica, derivati da permacultura, agricoltura sinergica oppure spontanei (raccolti nella natura). Nell'edizione di quest'anno, è importante che l'ingrediente principale della preparazione siano <u>le verdure del territorio</u>, rielaborate, reinterpretate e valorizzate dalla combinazione con l'olio extra vergine d'oliva.

2. Racconta la tua ricetta a base di olio extravergine di oliva e verdure del territorio

Gli alunni delle classi coinvolte dovranno descrivere la ricetta accuratamente indicando: nome del piatto, elenco degli ingredienti, preparazione (istruzioni per realizzare la ricetta), descrizione di storia, caratteristiche e peculiarità del piatto, descrizione dell'olio scelto, descrizione delle verdure utilizzate, nonché di come queste ultime vengano valorizzate dall'abbinamento con l'olio EVO. Dovrà essere allegata una fotografia digitale del piatto e delle verdure, le quali ne costituiscono l'ingrediente principale. Sulla scheda grafica fornita dovranno essere specificate le generalità della classe partecipante (classe, istituto) o del gruppo o classe nel caso di ricette realizzate collettivamente.

3. Carica la ricetta sul sito Olio in Cattedra per farla votare

Nell'ultimo step del progetto i partecipanti (singoli, gruppi o intere classi) dovranno caricare tutte le informazioni relative alla ricetta sul sito www.olioincattedra.it, sezione MasterOil. Basterà entrare nella sezione MASTEROIL, compilare il form dedicato al Concorso, completando la scheda relativa alla ricetta con tutte le informazioni richieste (sopraelencate) e allegando le foto digitali entro il 31 marzo 2021. La scheda grafica compilata e corredata di immagini sarà resa visibile sulla piattaforma del sito a tutti gli utenti che vorranno votarla dal 1 al 30 aprile 2021. La ricetta più votata dal pubblico, riceverà un attestato di riconoscimento speciale che si aggiungerà al premio assegnato dalla giuria di esperti (come previsto da Regolamento).

