

# 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, abbinato all'olio di qualità, protagonisti 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

immane 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 le verdure del territorio, 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](http://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).