

# Modalità di partecipazione – Progetto Bimboil



## PREMIO NAZIONALE BIMBOIL EDIZIONE 2023/2024

Bimboil è il progetto di educazione alimentare che l'Associazione nazionale Città dell'Olio porta nelle scuole da più di 10 anni. L'edizione 2023-2024 è dedicata al tema **Olio EVO per tutti!** : un percorso educativo in cui l'olio extra vergine di oliva diviene uno strumento per riflettere sul tema dell'inclusione, per scoprire noi stessi e gli altri attraverso il cibo e l'esplorazione di diverse culture alimentari. Tramite la ricerca di usi e tradizioni culinarie che lo vedono protagonista o assente, l'olio EVO diviene un'opportunità per scoprire e apprezzare le differenze presenti all'interno della classe, della comunità e del territorio.

Alla Scuola Primaria il progetto si articola nel concorso nazionale **Il RicettOlio di tutti** : i partecipanti dovranno elaborare un ricettario partendo dal desiderio di scoprire le diverse tradizioni gastronomiche che si incontrano in classe, a scuola o nella comunità che abita il territorio. **Come viene utilizzato l'olio EVO nella mia famiglia o in quella dei compagni? Da noi e dagli altri? Chi sono gli altri? Lo utilizziamo? Cosa ci accomuna e cosa ci distingue? Dove possiamo incontrarci?** In cucina!

Per accompagnare gli alunni della Scuola Primaria in questa riflessione, proponiamo un **insieme di schede** contenente attività, domande, giochi, template ed esercizi sensoriali. Le riflessioni e le esperienze stimulate dalle schede divengono il punto di partenza per la produzione del **RicettOlio**: una raccolta di **massimo tre ricette** che rappresenti una fotografia della classe e del territorio. Il RicettOlio descrive ingredienti e preparazioni ma anche usi e costumi legati all'uso dell'olio EVO o alla sua assenza in cucina, le storie di vita che ci portano a usare determinati ingredienti e tipologie di olio EVO con diverse origini e qualità.

L'olio EVO diviene il punto di partenza e il filo conduttore della ricerca, quando c'è e quando manca: se in tante ricette e tradizioni si tratta di un ingrediente indispensabile, quale condimento viene utilizzato quando l'olio EVO non fa parte della tradizione di un territorio, di un luogo o di una cultura? La classe cucina insieme, assaggia, mescola, sostituisce, scambia gli ingredienti e le storie, dando vita a contaminazioni positive. L'olio EVO diviene così, tramite la realizzazione del RicettOlio, un'opportunità per scoprire e interagire con l'altro.

## COME PARTECIPARE

1. Per svolgere il percorso educativo, gli alunni possono stampare le schede fornite, riprodurre gli esercizi proposti su un quaderno o lavorare insieme sulle attività facendo uso della LIM.
2. Le schede propongono osservazioni semplici che possono essere fatte quotidianamente e divengono lo spunto per esplorare, a partire dall'uso dell'olio EVO in cucina, le storie di vita, le culture, gli usi e le tradizioni che si incontrano in classe, nella comunità e nel territorio. Le attività uniscono arte, italiano, storia, geografia, esercizi pratici in cucina e divertimento, con l'obiettivo di accompagnare gli alunni alla scoperta delle ricette e tradizioni gastronomiche che li accomunano e distinguono.
3. Terminata la fase di osservazione, esplorazione e sperimentazione in cucina, i partecipanti sono invitati a costruire il RicettOlio seguendo il template proposto o creandone la propria versione. La classe dovrà trascrivere o inventare un massimo di tre ricette che valorizzino l'olio EVO e il percorso fatto alla scoperta dell'altro, raccogliendo oltre a ingredienti e preparazioni, storie, disegni, foto e ricette che mostrino perché le ricette scelte simboleggino l'unione della classe.
4. Per partecipare al concorso, l'elaborato dovrà essere caricato sul sito [www.olioincattedra.it](http://www.olioincattedra.it), sezione Bimboil, entro il 31 marzo 2024. Gli elaborati del primo, secondo e terzo classificato verranno pubblicati sui canali dell'Associazione Nazionale Città Dell'Olio