

L'olio EVO è un alimento prezioso, definito fin dall'antichità "oro giallo". Possiede proprietà straordinarie dal punto di vista nutrizionale, è il condimento per eccellenza e i benefici sono evidenti quando entra a far parte della nostra alimentazione. Può essere utilizzato da tutti fin dallo svezzamento. Esiste un'unica controindicazione, in quanto composto esclusivamente da grassi. E' quindi molto calorico, per cui ne va fatto un uso attento. Partendo da questi aspetti fondamentali per una **sana e corretta alimentazione**, abbiamo voluto condividere queste importantissime nozioni con gli alunni dello Sraffa. Il progetto MasterOil ci ha portato quindi ad integrare uno dei più graditi **progetti inclusivi** "Impastiamo Insieme" in cui i partecipanti si sporcano le mani impastando ingredienti che sotto la guida dei docenti si trasformano in prodotti dolci o salati. Affiancando gli studenti con disabilità ai compagni si promuove la cultura dell'inclusione in un Istituto in cui il 35% dell'utenza è rappresentato da alunni con disabilità. La **degustazione** proposta dalla classe ai compagni con BES nei laboratori ha catturato la loro attenzione ed interesse, coinvolgendoli nell'apprezzare le caratteristiche di un ingrediente da loro utilizzato ma su cui non si erano mai soffermati. Hanno potuto degustare 4 tipologie di EVO di zone diverse d'Italia riuscendo anche a capirne sommariamente le differenze, ma hanno apprezzato l'esaltazione del pane da loro realizzato abbinato all'olio.