

PROGETTO MASTEROIL A.S. 2023/24

ISTITUTO I.I.S.S. “G. LOMBARDO RADICE” – BOJANO Plesso IPSEOA di Vinchiaturo

CLASSE 3 SEZ. A – IPSEOA

Referente del progetto: Prof.ssa Piera Piacquadio

TITOLO:

“Laboratorio didattico sensoriale e degustazione di olio extravergine d’oliva”

L’evento, progettato all’inizio dell’a.s. 2023-2024, ha previsto la realizzazione di un Laboratorio didattico sensoriale sull’olio EVO aperto a tutti, con l’obiettivo di favorire il coinvolgimento degli studenti dell’Istituto Alberghiero e delle loro famiglie e diffondere la cultura dell’olio EVO, prodotto tipico del nostro territorio caratterizzato da un ricco patrimonio olivicolo. La promozione dell’evento ha coinvolto enti e associazioni del territorio (ARSARP e associazioni che collaborano con l’Istituto sui temi della disabilità) favorendo l’accessibilità e l’interazione di competenze diverse che dialogano su un tema condiviso “la promozione della cultura dell’olio EVO”.

La proposta ha integrato un’attività che da diversi anni è portata avanti dalla docente di Scienza degli alimenti allo scopo di far conoscere ai ragazzi le proprietà organolettiche e salutistiche dell’olio EVO; nel corso dell’evento gli studenti hanno presentato le attività svolte negli anni precedenti, attività laboratoriali che vengono divulgate anche in altre scuole per promuovere l’accessibilità e l’apertura al territorio. La comunicazione dell’evento è stata effettuata attraverso locandine, i canali social dell’Istituto e la realizzazione di un servizio giornalistico. Diversi sono stati gli strumenti di supporto e i materiali che hanno accompagnato l’evento (cartelloni, immagini, video) realizzati dagli studenti di più classi. Si allegano i materiali elaborati e il link al servizio giornalistico:

https://www.amolivenews.it/2023/11/30/olio-evo-molisano-arsarp-e-alberghiero-di-vinchiaturo-promuovono-progetto-di-valorizzazione/?fbclid=IwAR0H9Nddt3asVsNH8rsvPjDwc1zjbE751XfhH3Oso-jcEwWRd5K_kygwOG4