

OLIO IN CATTEDRA A.S. 2023-2024

MASTEROIL

OLIO EVO
ALIMENTO
PER
TUTTI



OLIO EVO ALIMENTO PER TUTTI

Benvenuti alla nuova edizione di **MasterOil!**

Il concorso di quest'anno vi chiede di immaginare **un evento dedicato all'olio extra vergine d'oliva del territorio, progettandolo nell'ottica dell'accessibilità.**

COSA SIGNIFICA?

Una cena, un pranzo, una degustazione, un mercato di prodotti di qualità, un laboratorio di educazione alimentare... Le possibilità sono tante! L'aspetto importante da tenere in considerazione durante la progettazione è di riuscire a **unire la promozione del territorio e dell'olio extra vergine d'oliva di qualità, con l'attenzione alle persone con disabilità di diverso tipo**, sensoriali, motorie, intellettive o psichiche.

DA DOVE PARTIRE?

Il punto di partenza potrebbe essere un **evento già presente** nel territorio, da integrare con un'attività proposta da voi, oppure potreste scegliere **un ristorante o realtà locale** con cui collaborare, per migliorarne l'accessibilità tramite la vostra iniziativa a tema olio EVO e territorio.



TEMA



TERRITORIO



EVENTO



MATERIALI



IL CONCORSO

Le schede vi guideranno nel percorso, invitandovi a riflettere sul tema e fornendo una serie di indicazioni e suggerimenti. Prima di cominciare, vediamo in sintesi i passaggi da seguire:

- 01** Procedete all'analisi del tema e raccogliete idee su come svilupparlo.
- 02** Esplorate il territorio, quale fra le vostre idee si adatta meglio alla realtà che vi circonda?
- 03** Progettate e realizzate un evento che promuova l'olio EVO di qualità, con particolare attenzione alle persone con disabilità.
- 04** Inviare la descrizione dell'evento che avete realizzato, dieci immagini o un breve video che lo documentino, il materiale promozionale e gli eventuali strumenti di supporto che avete progettato (Es. Menù in braille, video ricette in LIS, ...).

IL TEMA



ACCESSIBILITÀ

Cosa significa "accessibilità"? Riflettiamo da un punto di vista generale e da quello della fruibilità del territorio, della diffusione della cultura dell'olio EVO e della fruizione del patrimonio olivicolo. Si tratta di uno spettro ampio di possibilità, affinché il nostro evento sia efficace potremmo concentrarci su un target specifico e progettare strumenti dedicati.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio EVO significa tante cose: l'evento potrebbe concentrarsi sull'aspetto organolettico, sull'abbinamento ai prodotti del territorio, sulle proprietà per la salute o sull'uso in cucina. Ognuno di questi elementi merita di essere esplorato e condiviso.



COME UNIRLI?

DA UN LATO L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, DALL'ALTRO LA QUESTIONE DELL'ACCESSIBILITÀ DEL TERRITORIO E DEL PATRIMONIO OLIVICOLO, COME POSSIAMO PORTARLI INSIEME FACENDO LEVA SULLE NOSTRE COMPETENZE E ACQUISENDONE DI NUOVE?



ESPLORIAMO OSSERVIAMO STUDIAMO PARTECIPIAMO

IL TERRITORIO

Prima di iniziare a progettare il nostro evento, guardiamoci intorno. Ecco alcune domande da porci rispetto al territorio:

- Ci sono delle associazioni o realtà attive sul territorio che lavorano con persone con disabilità? La loro offerta di attività e iniziative comprende anche l'ambito alimentare e gastronomico? Cosa potremmo proporre per aggiungere o implementare questo aspetto a partire dalla promozione dell'olio EVO?
- Ci sono dei ristoranti con cui vorremmo collaborare o degli eventi legati al patrimonio olivicolo che potremmo migliorare o trasformare nell'ottica dell'accessibilità?

L'EVENTO

DIVISI IN PICCOLI GRUPPI INIZIATE A IMMAGINARE IL VOSTRO EVENTO E PROPONETE DIVERSE IDEE DA SVILUPPARE, LE POSSIBILITÀ SONO NUMEROSE!



CHE TIPO DI EVENTO VI PIACEREBBE ORGANIZZARE? COME PROGETTARLO NELL'OTTICA DELL'ACCESSIBILITÀ?

DOMANDE UTILI...

PER COMINCIARE A PROGETTARE ECCO ALCUNE DOMANDE SEMPRE VALIDE, QUALSIASI SIA L'EVENTO CHE VORRETE IMMAGINARE.

- Scegliete il target di riferimento, **chi è il vostro pubblico?** Avete individuato un gruppo specifico in base ai risultati della vostra ricerca sul territorio o vorreste costruire un'esperienza a più ampio raggio?
- **Cosa vorreste comunicare?** Quali aspetti legati all'olio EVO di qualità sono al centro del vostro evento?
- **Dove, quando e come** si svolge l'evento? Quali sono i passaggi, i materiali necessari? Quali **strumenti** dovrete progettare per assicurarvi che il messaggio che volete comunicare venga trasmesso? Avete le **competenze** per realizzarli o è necessario collaborare con un ente o un'associazione specializzata?

ALCUNI ESEMPI

Siete a corto di idee? Di seguito alcune tipologie di attività che possono tornare utili, realizzabili da sole o combinandole le une con le altre. Per centrare il tema del concorso ricordate che l'olio EVO del territorio dovrà essere protagonista e che l'iniziativa realizzata dovrà essere costruita nell'ottica dell'accessibilità.

- **LABORATORIO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

Un'attività per adulti o per bambini con diverse capacità, in cui far conoscere l'olio EVO e le sue proprietà cucinando insieme e inventando giochi e attività interattive.

- **CENA**

Quante idee e soluzioni possiamo esplorare per mangiare tutti, ma proprio tutti, insieme? Provate a immaginare un'esperienza in cui il cibo e l'olio EVO divengano uno strumento di inclusione, in cui tutti possano godere appieno del pasto, chi vede, chi non vede, chi sente e chi no, chi può muoversi da solo e chi ha bisogno di aiuto. Dove e come potremmo organizzarla?

- **DEGUSTAZIONE**

Quali strumenti possiamo progettare affinché l'assaggio e la conoscenza dell'olio extra vergine di oliva divengano un momento aperto a tutti?



STRUMENTI

A seconda del target di riferimento e della tipologia di attività che costruirete ci sono diversi strumenti che possono essere utili e che dovrete immaginare con l'aiuto di esperti che abbiano le competenze necessarie per progettargli. Potreste ad esempio realizzare video ricette in LIS per i sordi, audioguide, ricettari e brochure in braille... Si tratta di un'occasione per acquisire nuove conoscenze e costruire una rete virtuosa sul territorio attraverso l'olio EVO.

I MATERIALI

DESCRIZIONE

Inviateci una descrizione della vostra idea in formato **PDF** (massimo 1500 caratteri spazi inclusi).

- Dove si tiene l'evento? Quando?
- Avete immaginato qualcosa del tutto nuovo o avete integrato la vostra proposta con un'iniziativa già presente sul territorio?
- Chi è il vostro target?
- Perché il vostro progetto è coerente con il tema del concorso?
- Siete riusciti a realizzare il progetto? Quali sono state le difficoltà e quali i riscontri?



COMUNICAZIONE

Come avete comunicato il vostro evento? Preparate un **invito in formato PDF**, un **volantino promozionale**, un **poster** o una **campagna social** che faccia capire in cosa consiste il vostro evento e, nel rispetto del tema, possa essere fruito in autonomia dal vostro target.



STRUMENTI

Se li avete realizzati, inviateci gli **strumenti di supporto** che hanno accompagnato il vostro evento. Elementi stampabili, video o contenuti multimediali, file audio. Descriveteli nel file pdf e allegateli al resto dei materiali.

I MATERIALI

FOTO

Infine, se siete riusciti a realizzare l'evento, vi chiediamo di mandarci **dieci immagini significative** che lo raccontino, **oppure un video di massimo un minuto** che illustri la vostra esperienza.



Vi aspettiamo!

**siete
tutti
in** invitati



CONCORSO NAZIONALE  Masteroil

COME PARTECIPARE

Anno Scolastico 2023-2024



IL CONCORSO

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 Superiori a Indirizzo Alberghiero. Il concorso 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.

L'edizione di quest'anno è dedicata al tema "**Olio EVO per tutti**" e si articola nel concorso "**Olio EVO alimento per tutti**". Per partecipare, gli studenti dovranno immaginare **un evento dedicato all'olio extra vergine d'oliva del territorio, progettandolo nell'ottica dell'accessibilità da parte di persone con disabilità di diverso tipo (motoria, sensoriale, intellettuale, psichica).**



COME PARTECIPARE

1

Seguendo le domande e gli spunti delle schede gli studenti sono innanzitutto invitati a riflettere sul tema del concorso: la promozione dell'olio extra vergine d'oliva di qualità e del territorio nell'ottica dell'accessibilità. Perché è importante? Quali competenze stiamo sviluppando che potrebbero essere utili e in quali aspetti avremmo invece bisogno di maggior supporto?

2

Il secondo passaggio prevede l'osservazione del territorio: con quali associazioni potremmo collaborare? Quale spazio si presta maggiormente alla realizzazione dell'evento? Quali iniziative già esistenti potrebbero arricchirsi con il nostro contributo?

3

Solo in seguito a questa prima analisi gli studenti inizieranno a progettare il loro evento all'insegna di olio EVO e accessibilità del territorio. Le schede forniscono alcuni spunti di riflessione ed esempi di attività che si potrebbero ideare, da sole o in combinazione le une con le altre.

4

Per partecipare al concorso gli studenti dovranno caricare entro il 31 marzo 2024 sul sito www.olioincattedra.it, sezione Masteroil, i seguenti materiali: una descrizione dell'evento di massimo 1500 caratteri (spazi inclusi); l'invito, un volantino, poster o eventuale campagna social ideata per promuoverlo; gli strumenti che accompagnano l'evento per garantirne l'accessibilità; dieci immagini significative o un video di massimo un minuto che documenti l'iniziativa.



CONCORSO NAZIONALE



REGOLAMENTO

Anno Scolastico 2023-2024



REGOLAMENTO

Art. 1

Il Concorso Masteroil, indetto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio nell'ambito del progetto Olio in Cattedra, è un programma educativo sulla conoscenza delle caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e zone di produzione degli oli DOP e IGP.

Art. 2

La partecipazione al concorso è riservata alle scolaresche appartenenti agli Istituti Alberghieri.

Art. 3

L'esperienza formativa delle classi partecipanti è affidata agli insegnanti che, con il supporto del materiale didattico prodotto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, dovranno condurre gli studenti attraverso un percorso di conoscenza e di approfondimento del mondo dell'olio extravergine DOP e IGP, dando particolare rilievo alla cultura dell'olio extravergine di oliva italiano. Le classi dovranno lavorare alla realizzazione di un evento dedicato all'olio extra vergine d'oliva del territorio, progettandolo nell'ottica dell'accessibilità da parte di persone con disabilità di diverso tipo (motoria, sensoriale, intellettiva, psichica).

Art. 4

Sarà ammesso al concorso un unico elaborato per classe partecipante al progetto. Saranno ammessi gli elaborati redatti da più classi insieme.

Art. 5

Gli elaborati dovranno essere identificabili, attraverso l'indicazione di un titolo, il riferimento della classe e della scuola che li ha realizzati.

Art. 6

Gli elaborati dovranno essere caricati entro il 31 marzo 2024 nella sezione Masteroil del sito www.olioincattedra.it. Le classi che decideranno di promuovere il proprio evento sul sito dell'istituto o tramite un profilo social, sono invitate a condividere il link di riferimento, in modo da permettere alla Giuria di prenderne visione.

Art. 7

Gli elaborati prodotti saranno direttamente giudicati presso la Segreteria Nazionale dalla Giuria nazionale individuata, che si riunirà entro il mese di aprile 2024.

Art. 8

La Giuria nazionale sarà composta da un rappresentante dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, da uno chef e/o da un foodblogger, da un giornalista enogastronomico e da un rappresentante della classe docente.

Art. 9

Sarà individuato un unico vincitore, il cui premio verrà successivamente comunicato.

Art. 10

L'eventuale premiazione del concorso Masteroil si terrà entro il 5 giugno 2024. Le modalità organizzative, la data e il luogo saranno comunicati in seguito direttamente all'Istituto della Città vincitrice dalla Segreteria nazionale delle Città dell'Olio.

Art. 11

I concorrenti, accettando senza condizione il presente regolamento, concedono sin d'ora, senza nulla pretendere, i diritti di pubblicazione all'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Art. 12

I giudizi della Giuria sono insindacabili e per quanto non previsto dal presente regolamento le decisioni spettano, autonomamente, alla Segreteria organizzativa del concorso.

I dati personali inseriti nelle schede di adesione e di partecipazione saranno trattati come specificato nella privacy policy disponibile sul sito www.olioincattedra.it