

L'OLIO EVO PER CUCINARE INSIEME



INTRODUZIONE

Il concorso

L'OLIO EVO PER CUCINARE INSIEME

L'edizione di quest'anno del progetto **MasterOil** si articola nel concorso nazionale "**L'olio EVO per cucinare insieme**" e vi chiede di immaginare un **corso di cucina in tre lezioni** dedicato all'olio extra vergine d'oliva del territorio, con l'intento di costruire e promuovere un senso di appartenenza tra voi studenti e i partecipanti al corso che progetterete.

Le schede fornite vi portano a riflettere sul **legame fra la qualità del prodotto e il concetto di comunità**: cosa li unisce? Come portare insieme questi due valori per offrire un momento di formazione significativo per il vostro territorio di appartenenza?

L'iniziativa non solo vi invita a mettere in pratica le vostre competenze culinarie e didattiche, ma contribuisce a sensibilizzare il pubblico sull'importanza di selezionare olio EVO di alta qualità, creando al tempo stesso un legame più stretto tra l'Istituto Alberghiero e la comunità locale, trasformando la cucina in uno spazio di **incontro e di crescita condivisa**.

1

SVILUPPARE IL TEMA

Lavorando insieme in classe, stabilite gli obiettivi del vostro corso di cucina. Focalizzatevi su come stimolare il senso di appartenenza alla comunità olivicola, riflettendo sull'importanza dell'olio EVO e sul valore della qualità. Suddividete il corso in tre lezioni, ognuna delle quali con un un tema specifico e un obiettivo chiaro.

INTERAGIRE CON IL TERRITORIO

Il primo obiettivo è quello di mettervi in gioco: il corso dovrà essere immaginato in modalità in presenza e rivolgersi a un target esterno all'istituto scolastico stesso, così da favorire l'interazione fra scuola e territorio. Il progetto diviene un ponte tra voi e la comunità locale, in grado di promuovere uno scambio arricchente per entrambe le parti.

2

SVOLGERE IL CORSO

Per partecipare al concorso svolgete il corso che avete immaginato e inviate i materiali progettati a supporto (slide, filmati, esercitazioni) insieme a un testo di massimo 500 parole che sintetizzi la vostra esperienza, dieci immagini e/o un filmato di 3 minuti.

ARGOMENTARE LE PROPRIE SCELTE

Il testo dovrà argomentare come le lezioni immaginate abbiano contribuito a promuovere la qualità dell'olio, rafforzando al tempo stesso la comunità olivicola.

3

INVIARE I MATERIALI

Inviare i materiali entro il 31 marzo 2025, caricandoli su www.olioincattedra.it, sezione MasterOil. Quanto inviato dovrà illustrare non solo come avete lavorato per progettare e svolgere il corso, ma anche trasmettere il senso di appartenenza che siete riusciti a stimolare con le vostre lezioni e quanto i partecipanti abbiano fatto proprio il messaggio del corso.

ESERCITAZIONE

SVILUPPARE IL TEMA

Il corso che progetterete dovrebbe nascere da una riflessione sul **valore della comunità in relazione all'olio extra vergine di oliva di qualità**. Cosa vuol dire scegliere la qualità, per noi stessi e per il territorio? Di seguito vi proponiamo un'attività introduttiva per dare il via alla riflessione.

INGREDIENTI

🕒 40 min.

- Consapevolezza
- Benessere
- Identità
- Condivisione
- Scelte
- Sostenibilità
- Territorio
- Salute
- Valori

COMUNITÀ
QUALITÀ
CUCINA

PROCEDIMENTO

1. Dividetevi in tre gruppi e associate a ciascuno una delle parole del box rosa: qualità, comunità, cucina.
2. Ogni gruppo lavora separatamente, discutendo su come ciascuna delle nove parole di sinistra sia associata alla parola del proprio gruppo e all'olio extra vergine di oliva, trovando connessioni e punti di incontro con ciascuna di esse.
3. Una volta individuati i punti chiave riportate la discussione a livello dell'intera classe, cosa è emerso nei singoli gruppi? Come possiamo collegare quanto discusso e trovare dei punti di unione fra tutte le parole? Avete trovato altri termini chiave?
4. Cercate di fare ordine fra le tematiche emerse: come possono essere organizzate nelle tre lezioni del nostro corso di cucina? Quale messaggio vogliamo trasmettere in ciascuna lezione in relazione a quanto abbiamo discusso? A quale target rivolgereste il corso?





SVILUPPARE IL CORSO

CONTENUTO

Chiarite al meglio il contenuto del vostro corso di cucina. Non concentratevi solo sul riconoscimento della qualità del prodotto, ma tenete a mente il tema generale. Quale messaggio volete trasmettere ai partecipanti? Quali sono i temi principali delle vostre tre lezioni? È importante assicurarsi che raggiungano l'obiettivo del concorso e gli obiettivi definiti durante la discussione iniziale. Pensate ai vostri contenuti come agli ingredienti di una ricetta, da mescolare insieme per ottenere il miglior risultato possibile.



FORMA

Come per un piatto, gli ingredienti che scegliete sono fondamentali, ma spesso è la forma di presentazione dei contenuti a fare la differenza. Considerate come strutturare e proporre le vostre tre lezioni: volete iniziare subito con attività pratiche? Preferite partire da una riflessione in gruppi? Come evidenziare il tema dell'olio EVO? Come introdurre la discussione sul valore della comunità per il territorio olivicolo? Ogni lezione avrà una struttura simile o preferite proporre ogni volta qualcosa di diverso? La forma scelta influenzerà l'impatto e l'efficacia del corso.



STRUMENTI

In cucina si utilizzano strumenti diversi a seconda dell'obiettivo e del risultato che si vuole ottenere: lo stesso vale per la preparazione di una lezione. Una volta stabiliti i contenuti e le modalità di svolgimento del corso, chiedetevi quali strumenti possano aiutarvi a centrare l'obiettivo che vi siete preposti. Video, questionari, quiz, esercitazioni pratiche, degustazioni, scegliete il mezzo più adatto e coinvolgente per raggiungere lo scopo. La scelta sarà fortemente influenzata dal vostro target: se il corso si rivolgesse a una scuola elementare, a dei produttori o a un gruppo di anziani i materiali da progettare potrebbero essere molto diversi.

SVOLGERE IL CORSO

Fate delle prove in classe, ripetendo il contenuto e le modalità di svolgimento delle tre lezioni.

Quando vi sentirete pronti, proponete il corso al vostro target.

Raccogliete le adesioni, indossate i panni dei docenti e svolgete le lezioni che avete progettato.

Chiedete consiglio ai vostri insegnanti sulle modalità migliori per tenere una lezione. Siate attenti ai partecipanti, stimolate domande, riflessioni e curiosità, cercando di interagire il più possibile con chi vi ascolta.

Il volantino vi offre un esempio, cosa migliorereste? Cosa cambiereste? Cosa manca per rendere le lezioni più coerenti con il tema "Olio EVO Espressione di Comunità"?

CALENDARIO

LEZIONE 1

1 ora

Cominciamo dalla spesa!

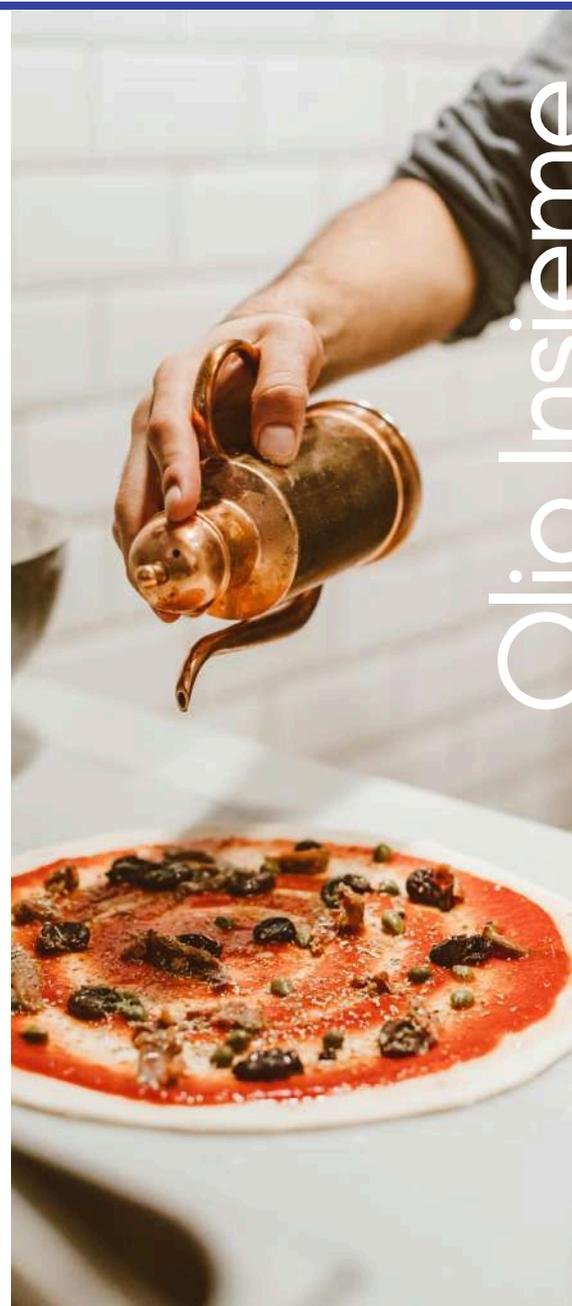
Dove acquistate l'olio? Che cosa vuol dire per voi qualità? Simuleremo un'esperienza di spesa per capire come scegliere un olio EVO di qualità! Seguiranno una degustazione e una discussione di gruppo, durante le quali analizzeremo le caratteristiche di diversi prodotti e il valore che hanno per il nostro territorio.

LEZIONE 2

1 ora 30

Voci dal territorio

Incontreremo tre olivicoltori che ci racconteranno la loro esperienza. Con un test di cucina, metteremo alla prova le vostre abilità per capire come utilizzate l'olio e quali sono gli errori da evitare per rispettare il lavoro di chi produce questo prezioso alimento. Sarà un'occasione per ascoltare storie autentiche e imparare direttamente dai produttori.



Olio Insieme

LEZIONE 3

2 ore

Mani in pasta!

La lezione inizia subito in cucina: vi chiediamo di portare una ricetta della vostra famiglia, che sia importante per voi e vi faccia sentire vicini alle vostre origini. Raccontatene la storia! Proveremo a prepararle insieme, divisi in gruppi, scambiando idee, competenze, esperienze e accompagnando il tutto con dell'ottimo olio EVO.

Rileggendo il contenuto delle lezioni proposte nell'esempio, provate a immaginare il tipo di spazio in cui andrebbero svolte, gli strumenti necessari a docenti e partecipanti, il target per cui sono state immaginate... Un esercizio utile per considerare tutti gli elementi necessari per la preparazione di un corso e non lasciarvi sfuggire nulla quando dovrete organizzare il vostro!



PROMUOVERE IL CORSO

TOCCA A VOI!



Una volta costruito il corso e strutturate le lezioni, dovrete raccogliere le adesioni. Ciò vi permetterà di sapere quanti partecipanti avrete e di organizzare al meglio le risorse necessarie per garantire un'esperienza formativa di qualità. Per farlo, potete scegliere tra diversi sistemi che vi aiuteranno a raggiungere il maggior numero di persone interessate. Individuate i metodi di comunicazione più efficaci e appropriati per la vostra comunità di riferimento, in modo da assicurare una partecipazione ampia e coinvolgente.

DOVE

 Scegliete il luogo più indicato per il target di riferimento. Una scuola, una sala comunale, un centro civico o un altro spazio pubblico facilmente accessibile. Assicuratevi che sia accogliente e adatto alle attività che avete pianificato.

CONTATTI

-  Quale sistema scegliere per raccogliere le iscrizioni al corso? Ci sono diversi metodi, a seconda delle risorse disponibili e del pubblico target (email, passaparola, volantini, social media,...).
-  seconda delle risorse disponibili e del pubblico target (email, passaparola, volantini, social media,...).
-  volantini, social media,...).



OLIO IN CUCINA

VI ASPETTIAMO!

Un corso di cucina in tre lezioni, organizzato dagli studenti dell'Istituto Tecnico a Indirizzo Alberghiero.

31 | MARZO 2025



PER MAGGIORI INFORMAZIONI



WWW.OLIOINCATTEDRA.IT