

**PROGETTO MASTEROIL**  
**I Edizione**  
**“Passione Extravergine”**

*Programma educativo per gli Istituti professionali Alberghieri sulla conoscenza delle tradizioni culturali, enogastronomiche e nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva DOP e IGP*

PREMIO NAZIONALE MASTEROIL

**Regolamento**

**Art. 1** – Il concorso è indetto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio nell'ambito del progetto MASTEROIL, un programma educativo sulla conoscenza delle caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e zone di produzione degli oli DOP.

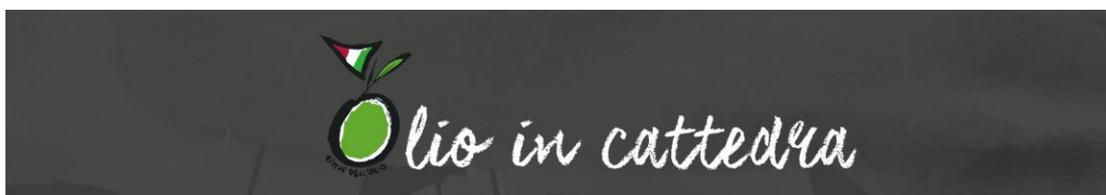
**Art. 2** - La partecipazione al Concorso è riservata alle scolaresche partecipanti al suddetto progetto educativo degli Istituti alberghieri degli Enti soci Città dell'Olio.

**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 italiano, dando particolare rilievo alla cultura dell'olio extravergine di oliva. Le classi dovranno lavorare alla creazione di una ricetta della tradizione culinaria della propria Città dell'Olio, eventualmente anche rivisitata. I piatti devono avere come ingrediente principe l'olio extravergine d'oliva e i prodotti utilizzati devono essere originari della Regione di provenienza, oppure ingredienti che sono entrati a far parte della cultura gastronomica del luogo. I prodotti devono essere di origine biologica e biodinamica, da permaculture, agricoltura sinergica oppure spontanei (raccolti nella natura). La scheda operativa con le istruzioni per realizzare la descrizione dettagliata della ricetta sono scaricabili dal sito [www.olioincattedra.it](http://www.olioincattedra.it) nella sezione dedicata a MASTEROIL.

**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 ed il riferimento della classe e della scuola che li ha realizzati.

**Art. 6** – Gli elaborati dovranno essere caricati entro **il 31 marzo 2019** nella sezione MASTEROIL del sito [www.olioincattedra.it](http://www.olioincattedra.it). Tutti gli elaborati in concorso saranno visibili in contemporanea sul sito [www.olioincattedra.it](http://www.olioincattedra.it) dal **1 Aprile 2019**, data dalla quale sarà anche possibile votarli. Le votazioni on line degli elaborati saranno aperte **dal 1 Aprile 2019 al 30 Aprile 2019**.





Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

Segreteria Nazionale – Direzione  
C/o Villa Parigini  
Strada di Basciano, 22 – 53035 Monteriggioni (Si)  
Tel. 0577 329109 – Fax 0577 326042



**Art. 7** – La selezione degli elaborati avverrà nel modo seguente:

Gli elaborati prodotti saranno direttamente giudicati presso la Segreteria Nazionale dalla Giuria nazionale individuata che si riunirà entro il **17 maggio 2019**. Sarà poi decretato un unico vincitore del Premio nazionale MASTEROIL tra tutti gli elaborati pervenuti.

**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 il miglior classificato, il cui premio verrà successivamente comunicato ed assegnato un premio alla ricetta che ha preso più voti attraverso la votazione on line sul sito [www.olioincattedra.it](http://www.olioincattedra.it).

**Art. 10** - L'eventuale premiazione MASTEROIL si terrà entro il **7 giugno 2019**. Le modalità organizzative, la data ed il luogo saranno comunicati in seguito direttamente all'Istituto della Città dell'Olio 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.

