

**REGOLAMENTO PROGETTO MASTEROIL A.S. 2019/2020**  
**“PASSIONE EXTRAVERGINE – L’OLIO EVO INCONTRA LE VERDURE DEL TERRITORIO”**

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.

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 italiano, dando particolare rilievo alla cultura dell’olio extravergine di oliva.

Art. 4 - Le classi dovranno lavorare alla creazione di una ricetta della tradizione culinaria della propria città eventualmente anche rivisitata. I piatti devono avere come ingredienti principali l’olio extravergine d’oliva e le verdure del territorio (a chilometro zero e di stagione). I prodotti utilizzati devono essere originari della regione di provenienza, oppure possono essere utilizzati ingredienti che sono entrati a far parte della cultura gastronomica del luogo. La scheda grafica da compilare per la realizzazione e presentazione della ricetta è scaricabile dal sito [www.olioincattedra.it](http://www.olioincattedra.it) nella sezione MASTEROIL.

Art. 5 - Sarà ammesso al concorso un unico elaborato per classe partecipante al progetto. Saranno ammessi gli elaborati redatti da più classi insieme.

Art. 6 – Gli elaborati dovranno essere identificabili, attraverso l’indicazione di un titolo, il riferimento della classe e della scuola che li ha realizzati.

Art. 7 – Gli elaborati dovranno essere caricati entro **il 30 aprile 2020** 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 **4 maggio 2020**, data dalla quale sarà anche possibile votarli. La votazione on line degli elaborati sarà aperte **dal 4 al 15 maggio 2020**.

Art. 8 – Gli elaborati prodotti saranno direttamente giudicati presso la Segreteria Nazionale da una Giuria Nazionale individuata, che si riunirà entro il **29 maggio 2020**. Sarà poi decretato un unico vincitore del Premio nazionale MASTEROIL tra tutti gli elaborati caricati.





Associazione Nazionale  
Città dell'Olio



Art. 9 - 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. 10 - Sarà individuato il miglior classificato, il cui premio verrà successivamente comunicato e sarà inoltre assegnato un riconoscimento alla ricetta che ha preso più voti attraverso la votazione on line sul sito [www.olioincattedra.it](http://www.olioincattedra.it), sezione Masteroil.

Art. 11 - L'eventuale premiazione MASTEROIL si terrà entro il **7 giugno 2020**. Le modalità organizzative, la data ed il luogo saranno comunicati in seguito direttamente all'Istituto della Città vincitrice dalla Segreteria nazionale delle Città dell'Olio.

Art. 12 – 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. 13 – I giudizi della Giuria sono insindacabili e per quanto non previsto dal presente regolamento le decisioni spettano, autonomamente, alla Segreteria organizzativa del concorso.

