

Nella maggior parte dei cibi assimilati quotidianamente, l'olio d'oliva è fondamentale anche per condire una semplice insalata, infatti non deve modificare le caratteristiche organolettiche e i sapori; proprio per questo la classe 5A ENO, ha realizzato il filmato. Per non rendere l'elaborato solenne, abbiamo sdrammatizzato una piccola parte di ripresa, utilizzando una bella oliera, (la normativa attuale vieta l'utilizzo perché non tracciabile il contenuto), proprio per mettere in rilievo i suoi valori nutrizionali e la sua eccellenza. Questo filmato è stato utilizzato per presentare la lezione sull'olio EVO in due classe II. Creando un percorso di riflessione inverso, dal consumo alla produzione svolta nel territorio dell'Etna, in alcuni casi pur prodotto in famiglia, ma mai apprezzato l'eccellenza del prodotto. Lo studio degli acidi grassi insaturi, l'acido oleico la cui quantità, deve essere compresa tra il 55% e l'83% e del totale dei grassi presenti nell'olio stesso ha evidenziato i benefici dell'utilizzo quotidiano nella nostra dieta. Questo video ci ha permesso di rivedere in chiave ironica giocando sui ruoli, è stata un'esperienza inizialmente faticosa apprendere termini tecnici nuovi ma col tempo, ci siamo appassionati. Buona la riuscita nella prima presentazione e ottima nella seconda con l'aggiunta dell'uso della lingua inglese.

La classe 5A ENO alberghiero ringrazia tutti.