

Per il concorso MasterOil, noi studenti della 4°B dell'I.I.S. Crocetti-Cerulli, abbiamo scelto il tema "Cura dell'altro", realizzando uno spot accattivante da condividere sui social media, con protagonista il nostro dessert salutare; composto da gelato all'olio extravergine d'oliva, biscotto tipo Sacher con mandorle e olio EVO, composta di fragole e albicocche. L'idea sottesa nel dolce è la riduzione dei grassi saturi, presenti in burro e panna, attraverso l'utilizzo dell'olio EVO, così da rendere il nostro dessert salutare e dal sapore ricco e complesso. Come olio abbiamo utilizzato il "Pretuziano delle Colline Teramane DOP", un prodotto tipico del nostro territorio. Nel biscotto Sacher l'olio è stato accostato alle mandorle. Queste ultime hanno il vantaggio di migliorarne la sofficità, l'aspetto nutrizionale e soprattutto di esaltare il gusto dell'olio. Per il gelato sono stati privilegiati il miele di Tornareccio, l'olio EVO e per equilibrarne il gusto deciso abbiamo aggiunto scorza di limone, menta e tè verde. Per rendere il piatto fresco e salutare abbiamo aggiunto purea di fragole di stagione, confettura di albicocche che richiamano la tradizionale Sacher e chips di mela, per un tocco di croccantezza. Si termina con olio incapsulato che evidenzia il protagonista, l'olio extravergine, che si esalta a crudo.