

OLIO IN CATTEDRA 2026-2027

L'OLIO EVO CONSERVA I VALORI

Una linea per la Repubblica

CONCORSO NAZIONALE MASTEROIL

REGOLAMENTO

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 e IGP.

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, dando particolare rilievo alla cultura dell'olio extravergine di oliva italiano. Le classi dovranno lavorare alla progettazione di una linea di tre conserve alimentari, ideando prodotti che siano gastronomicamente fattibili e commercialmente credibili. L'elaborato finale dovrà unire la ricerca storica locale - legata al 1946 e alla nascita della Repubblica - con la cultura gastronomica del territorio e il ruolo dell'olio EVO. Gli studenti dimostreranno la validità del progetto redigendo una scheda tecnica semplificata per ciascun vasetto (con ingredienti, procedimento, allergeni, food cost e valori nutrizionali) e curandone l'identità visiva attraverso la creazione del logo, delle etichette e dei prototipi digitali dei barattoli.

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, il riferimento della classe e della scuola che li ha realizzati.

Art.6

Gli elaborati dovranno essere caricati entro il 31 marzo 2027 nella sezione Masteroil del sito www.olioincattedra.it. Le classi che decideranno di promuovere il proprio elaborato sul sito dell'istituto o tramite un profilo social, sono invitate a condividere il link di riferimento, in modo da permettere alla Giuria di prenderne visione.

Art.7

Gli elaborati prodotti saranno direttamente giudicati presso la Segreteria Nazionale dalla Giuria nazionale individuata, che si riunirà entro il mese di aprile 2027.

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 un unico vincitore, il cui premio verrà successivamente comunicato.

Art.10

L'eventuale premiazione del concorso Masteroil si terrà entro il 5 giugno 2027. Le modalità organizzative, la data e il luogo saranno comunicati in seguito direttamente all'Istituto della Città 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.

I dati personali inseriti nelle schede di adesione e di partecipazione saranno trattati come specificato nella privacy policy disponibile sul sito www.olioincattedra.it