

Come partecipare



Per partecipare è necessario compilare la scheda di adesione al progetto **entro e non oltre il 15 ottobre 2018.**

Le scuole aderenti avranno accesso ad un'area riservata del sito www.olioincattedra.it nella sezione dedicata al progetto dove potranno scaricare le istruzioni utili e i materiali grafici per partecipare.

Cosa fare

1. Crea la tua etichetta

Gli alunni delle classi coinvolte dovranno lavorare insieme ai loro insegnanti alla creazione di una etichetta (orizzontale o verticale) per la bottiglia di olio extravergine d'oliva. Nell'etichetta dovranno essere indicate le informazioni necessarie per descrivere l'olio (es. tipologia, caratteristiche, chi lo produce, zona di produzione). All'olio extravergine d'oliva potrà essere dato un nome e l'etichetta dovrà contenere una immagine evocativa (es. un'oliva, un albero, un ramoscello, un paesaggio) che può essere disegnata, dipinta o realizzata con tecnica mista.

2. Racconta il tuo olio extravergine d'oliva

Gli alunni delle classi coinvolte che hanno realizzato l'etichetta dovranno anche raccontare il loro olio extravergine d'oliva. Per questo hanno a disposizione un cartoncino - da annodare al collo della bottiglia - nel quale dovranno essere presenti tutte le informazioni utili a far conoscere l'olio extravergine d'oliva e la sua storia più nel dettaglio. In particolare, si potrà far riferimento alla terra ed al paesaggio da cui nasce, alla gente che lo produce (raccontando anche i piccoli gesti quotidiani associati ai mestieri dell'olio) e al suo uso in cucina (proponendo una ricetta o un abbinamento)

3. Carica l'etichetta sul sito di Olio in cattedra per farla votare

Nell'ultimo step del progetto le classi dovranno attaccare l'etichetta e il cartoncino da loro realizzato ad una bottiglia d'olio extravergine d'oliva della loro Città dell'Olio. Una volta composta la bottiglia dovranno fotografare etichetta, cartoncino e bottiglia completa e caricare le immagini sul sito www.olioincattedra.it. Basterà entrare nella sezione BIMBOIL, compilare il form dedicato al Concorso, allegando le foto con una brevissima didascalia. Le foto saranno visibili sulla piattaforma del sito a tutti gli utenti che vorranno votarle. L'etichetta più votata dal pubblico, vincerà un premio speciale che si aggiungerà ai premi assegnati dalla giuria di esperti (come previsto da Regolamento).

Suggerimenti

L'educazione al consumo consapevole dell'olio extravergine fa parte di una corretta educazione alimentare che comincia già nei primi anni di vita. I bambini delle scuole elementari sono già da diversi anni i destinatari e i protagonisti di BIMBOIL, il progetto di educazione alimentare promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio che quest'anno è dedicata al tema dell'etichetta e del suo utilizzo sulla bottiglia. CACCIA ALL'ETICHETTA è un percorso didattico che coinvolgerà i bambini nella conoscenza dell'olio extravergine, a partire proprio dalla bottiglia. Saper leggere - e in questo caso ideare - un'etichetta attraverso un percorso guidata dalle insegnanti, sarà per i più piccoli un'esperienza di apprendimento divertente ma soprattutto utile per conoscere più da vicino l'olio, le zone di produzione, le caratteristiche per cominciare a sviluppare quella sensibilità e quell'attenzione alla trasparenza e alla qualità che farà di loro dei consumatori consapevoli.

Caccia all'etichetta

Sai sempre cosa c'è in una bottiglia?

Sapresti riconoscere il suo contenuto a prima vista?

Sei in grado di descriverlo dal colore, sentendone l'odore o gustandone il sapore?

E se non puoi aprirla? Come fai a sapere se contiene acqua, vino, aceto o olio?

L'etichetta può aiutarti a scoprire cosa c'è dentro una bottiglia.

Ma attenzione: non basta guardare un'etichetta per saperla leggere.

La scritta OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA su una bottiglia è già una indicazione utile, ma non è l'unica che hai a disposizione. Spesso alla scritta olio extra vergine di oliva, si accompagna un'immagine: un'oliva disegnata, una pianta di olivo, un ulivo secolare, un oliveto.

A questo punto, ne sai qualcosa in più. Ma non sai ancora tutto quello che c'è da sapere.

Per esempio, sai che l'etichetta può dirci di che olio extravergine d'oliva si tratta?

Di olio extravergine, infatti, non ce n'è solo uno.

Dall'etichetta puoi scoprire chi lo fa, in quale zona d'Italia, d'Europa o del mondo viene prodotto e con quale tecnica.

Attraverso l'etichetta scopriamo anche quanto olio può contenere una bottiglia.

Tutte queste informazioni sono indicatori di qualità del prodotto.

Per questa ragione, l'etichetta non deve essere solo bella da vedere, ma deve essere soprattutto chiara e completa di informazioni. Più trasparente è l'etichetta, più facile è per noi valutare la bontà dell'olio extravergine, distinguendo bene un olio scadente da un olio di qualità.

L'etichetta informa

Proprio come la copertina di un libro o il manuale di istruzioni di un gioco, l'etichetta contiene informazioni fondamentali. Ma quali sono queste informazioni fondamentali?

Un'etichetta corretta è un'etichetta che rispetta le regole di trasparenza: un'etichetta che contiene informazioni giuste (quelle obbligatorie) ed informazioni aggiuntive vere, in grado di farci capire la qualità dell'olio

Dall'etichetta dobbiamo sapere:

- il tipo di olio evo ed eventuale denominazione d'origine controllata
- il nome di chi produce l'olio evo
- la quantità di olio nella confezione

L'etichetta può contenere anche altre informazioni:

- le zone di coltivazione, produzione e imbottigliamento
- il tipo di cultivar (la specie di olive utilizzate, vedi l'opuscolo Conoscere l'Extravergine sul sito)
- le tecniche e i procedimenti per ottenere l'olio

Queste ultime informazioni non sono obbligatorie ma ci permettono di conoscere meglio l'olio evo che si trova nella bottiglia. Più informazioni abbiamo, più possiamo essere certi della qualità dell'olio che scegliamo.

Ci sono poi altre informazioni da non trascurare: quelle che riguardano l'analisi sensoriale (vista, olfatto, gusto) e le qualità proprie di quel determinato olio evo o quelle che riguardano la storia e la cultura. Non tutte queste informazioni possono stare sull'etichetta, sono troppe. Ma sono importanti, ed è sempre meglio non perderle. Per questa ragione, è possibile trovarle su un'altra etichetta discorsiva sul retro o, meglio ancora, su un cartoncino a quattro pagine legato al collo della bottiglia.

Crea la tua etichetta

In alto, in mezzo, in basso, a lato, o dove ti sembra stia meglio. Scrivi che tipo d'olio è, ad esempio: olio extra vergine di oliva.

Puoi farlo in orizzontale o in verticale.

1. Scrivi chi fa l'olio e dove lo fa ad esempio: *Famiglia Rossi - Riviera Ligure*
2. Utilizza un disegno che faccia capire che l'olio contenuto nella bottiglia è d'oliva: ad esempio un'oliva, un albero o un ramo e disporlo nello spazio dell'etichetta come pensi sia meglio per incontrare le parole
3. Scrivi quanto olio c'è nella bottiglia ad esempio: CONTENUTO - 1 Litro

Olio dei paesi tuoi

Dopo aver creato la tua etichetta, puoi raccontarci l'olio del tuo paese/città attraverso un cartoncino realizzato da te da legare al collo della bottiglia. Il cartoncino dovrà avere quattro pagine. Nella prima riprodurrai l'etichetta. Le altre tre le userai per descrivere in modo sintetico ma efficace tutte le molteplici qualità dell'olio evo: il gusto, la pianta dal quale è tratto, il paesaggio dove crescono gli ulivi per farlo, le tradizioni e la cultura della gente che nei secoli l'ha prodotto, gli usi alimentari e le ricette che hanno al centro l'olio evo. Il risultato sarà una descrizione chiara e completa dell'olio evo che si produce nel tuo paese.

Scrivere e descrivere

Per raccontare l'olio extra vergine di oliva del tuo paese dovrai essere efficace e convincente ma anche divertente ed abile nello scegliere parole e immagini. Solo così farei venire a tutti una voglia matta di assaggiare il tuo olio, anche solo ammirandone l'etichetta!

Puoi utilizzare la parola scritta - la scrittura - oppure le immagini - attraverso il disegno o la fotografia. Per alcune informazioni (tipo d'olio, produttore, quantità) ti basterà scrivere. Per altre (gusto, paesaggio, storia), invece, dovrai descrivere. Per l'etichetta scegli parole chiare e semplici, e disponile in modo che siano ben visibili ed immediatamente riconoscibili. Per il cartoncino a quattro pagine legato al collo della bottiglia, utilizza parole vere e dirette al cuore per raccontare in poco spazio le qualità che distinguono il tuo olio da quello di tutti gli altri.

Cosa disegnare

Per fare una bella etichetta e per raccontare l'olio evo del tuo paese non bastano le parole: ci vogliono anche le immagini, disegni o fotografie. I disegni possono essere fatti per decorazione, soprattutto sull'etichetta, ma anche per dare informazioni. Il disegno per dare informazioni troverà spazio principalmente sul cartoncino a quattro pagine legato al collo della bottiglia. Grazie al disegno potrai far meglio comprendere le descrizioni del paesaggio dove vengono coltivate le olive (su una collina affacciata sul mare? in pianura? in montagna? in una valle stretta? o in un ampio campo?) o del tipo di albero che hai visto in campagna (basso e ritorto? slanciato e mingherlino?) o ancora del tipo di foglia o oliva (piccola? grande? nera? verde? rotonda? allungata?). Potrai far vedere con quali alimenti si accompagna l'olio nelle ricette del tuo paese o le operazioni di lavoro necessarie per farlo. Insomma potrai dare più forza alle tue parole attraverso le immagini.

L'equilibrio della composizione disegno-testo

Parole e immagini per raccontare l'olio sono importanti, ma da sole non bastano. Per essere di impatto parole e immagini devono essere 'composte' ovvero messe insieme, affiancate, con equilibrio. Proprio come per le squadre di calcio o di pallavolo, i super campioni da soli non sono in grado di vincere la partita se tutti i giocatori non sono ben disposti in campo, ognuno nel proprio posto ma tutti in relazione tra loro.

Parole e immagini per dare una buona informazione e fare una buona comunicazione devono quindi essere disposte in modo chiaro e equilibrato. Qui e nelle pagine seguenti hai qualche esempio, di come è possibile disporre insieme parole e immagini, come accade nelle riviste che puoi sfogliare a scuola o a casa con l'aiuto di insegnanti e genitori, tenendo conto della chiarezza e dell'equilibrio complessivo della pagina.

L'olio è natura: la tua terra

Ogni olio evo è speciale come la terra da cui nasce. Le caratteristiche degli oli sono spesso determinate dal tipo di pianta e di paesaggio da cui hanno origine. In questa parte del cartoncino potrai raccontare molte cose: le specificità della pianta coltivata nel tuo paese (cultivar) disegnando e descrivendo albero, foglia e drupa (ovvero l'oliva, il frutto dell'albero); il paesaggio della tua regione (c'è il mare? sei in montagna? la terra è rossa, gialla, di che colore?) e come la coltivazione dell'olivo lo ha modificato o vi si è inserita (ci sono grandi tenute? terrazzamenti?). Infine, potrai descrivere il gusto dell'olio del tuo paese attraverso l'analisi sensoriale, usando i termini giusti per descrivere le qualità dell'olio evo.

L'olio è cultura e tradizione: la tua gente

L'olio extravergine di oliva non è solo un prodotto alimentare, fa parte della storia e della cultura del nostro paese. In questa parte del cartoncino puoi raccontare: i mestieri (agricoltore, raccogliatore, trasportatore, frantoista, assaggiatore, produttore, commerciante) legati al mondo dell'olio con testimonianze anche dei diversi periodi storici (quando è arrivata la meccanizzazione?) o descrivendo mansioni, strumenti e abbigliamento; la vita del campo e del frantoio, i momenti salienti della stagione della raccolta, le feste o devozioni religiose legate all'olivo. Puoi anche cercare canzoni e proverbi che parlano dell'olio. E raccogliere i racconti delle persone anziane che usavano l'olio per molti scopi, anche come rimedio nella medicina popolare.

L'olio è cucina: una ricetta

L'Italia è famosa nel mondo per la sua cucina: ogni regione, ogni zona, ogni paesino, ogni famiglia ha i suoi piatti 'forti', quelli buoni, apprezzati da tutti, quelli che vengono preparati in occasioni speciali come il Natale o in particolari periodi dell'anno in base alle disponibilità dei cibi (funghi, carciofi, novellame di pesce). Nei nostri paesi l'olio è protagonista di molte ricette così buone da leccarsi i baffi. In questa parte del cartoncino potrai raccontare una ricetta speciale. Cerca una nonna, una zia, un pescatore, un panettiere o qualcun altro che sappia una ricetta antica. Fattela raccontare, scrivila e illustrala con disegni che spieghino meglio gli alimenti utilizzati o le fasi della preparazione. Potrai raccontare una ricetta speciale a bambini che vivono lontano e magari non hanno mai assaggiato un piatto del tuo paese.