Modalità di partecipazione – Progetto Masteroil

Olio in Cattedra – *Edizione 2026-2027*

Concorso nazionale Masteroil

L'OLIO EVO CONSERVA I VALORI UNA LINEA PER LA REPUBBLICA

COME PARTECIPARE

Masteroil è il concorso nazionale per la promozione della cultura dell'olio in cucina, promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio e rivolto agli studenti degli Istituti Superiori a Indirizzo Alberghiero. L'edizione di quest'anno, ispirata al tema generale di Olio in Cattedra **Olivo e Repubblica: comunità di valori** , vuole celebrare l'ottantesimo anniversario del voto del 1946, quando la prima storica consultazione a suffragio universale – attraverso il referendum istituzionale e l'elezione dell'Assemblea Costituente – sancì la nascita della Repubblica Italiana. La progettualità specifica di questa edizione prende il nome di **L'olio EVO conserva i valori: una linea per la Repubblica** , un percorso ispirato da un'analogia: *Così come l'olio extravergine d'oliva preserva e protegge i sapori nel tempo, la Costituzione custodisce i principi fondamentali della nostra democrazia .*

Per partecipare al concorso, gli studenti sono chiamati a progettare **una linea di tre prodotti d'eccellenza in barattolo**, in cui l'olio EVO locale rappresenti l'ingrediente portante. Ogni ricetta elaborata dalle classi dovrà esaltare le materie prime del territorio, legandosi al contempo ai valori e alla storia della realtà olivicola locale nel contesto della nascita della Repubblica e della democrazia nel 1946.

LE FASI

1. Attraverso le schede di lavoro fornite, gli studenti sono invitati a **svolgere un'indagine storica** incentrata sul 1946 e sul secondo dopoguerra nel proprio territorio. L'obiettivo è stimolarli a esplorare com'erano l'olivicoltura e la cucina dell'epoca, rintracciando connessioni tra la storia della comunità locale e i valori della nascente Repubblica per individuare l'idea di fondo del loro progetto.

2. In questa fase, gli studenti vengono guidati nella **progettazione teorica di tre preparazioni in barattolo** ispirate alla tradizione gastronomica locale. Le classi sono invitati a porre l'Olio EVO come ingrediente protagonista e a elaborare ricette che sappiano legarsi, anche in modo metaforico, ai principi democratici e

alla storia del territorio.

3. Segue la fase di **sviluppo dell'identità visiva della linea**, dall'ideazione del brand fino alla grafica delle etichette. Poiché non è richiesta la produzione effettiva delle conserve, le classi sono invitate a simulare il processo produttivo attraverso la redazione delle **schede tecniche di prodotto**(indicando ingredienti, allergeni, valori nutrizionali, food cost, metodi di preparazione e conservazione).

4. Come sintesi finale, gli studenti sono invitati a raccogliere e rielaborare tutto il lavoro svolto in una **presentazione**(in formato PPT o PDF, per un massimo di 12 slide) che illustri in modo accattivante il legame tra ingredienti, territorio, storia e valori repubblicani. I docenti provvederanno infine a caricare l'elaborato sul sito www.olioincattedra.it **entro il 31 marzo 2027**.