

**Regolamento di Concorso**

# **“Ambasciatori dell’olio EVO italiano”**



Progetto didattico  
**EVO MASTERCLASS**  
Anno Scolastico 2024-2025



# Regolamento di Concorso

## Art.1 - Oggetto del concorso

A conclusione del primo anno del progetto didattico EVO Masterclass, nato dalla collaborazione tra Oleificio Zucchi e RE.NA. I.A., la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, è indetto il concorso “Ambasciatori dell’olio EVO italiano”, rivolto alle classi III degli Istituti Professionali-Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera, con indirizzo Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita, aderenti al progetto didattico.

Il concorso si pone l’obiettivo di premiare le classi che daranno prova di aver meglio assimilato e interpretato i contenuti dell’Unità Didattica di Apprendimento proposta.

I Dirigenti Scolastici e i Docenti sono chiamati a dare, cortesemente, massimo risalto all’iniziativa, stimolando la partecipazione dei propri allievi e supportandoli nella fase di ideazione e realizzazione dell’elaborato di Concorso, così che il prodotto divenga espressione del know how e delle nuove tendenze sviluppatesi all’interno degli Istituti Alberghieri italiani.

La partecipazione al Concorso è completamente gratuita.

## Art.2 - Finalità

Il Concorso permetterà di integrare, nella realizzazione di un contributo video, le competenze pratiche e gli approfondimenti teorici affrontati durante la prima delle tre Unità Didattiche di Apprendimento previste nell’arco triennale del progetto.

Intitolata “OLIO EVO: patrimonio del made in Italy”, l’Unità Didattica di Apprendimento predisposta per il primo anno di progetto, vuole portare gli studenti a:

- acquisire conoscenze sull’importanza storica, culturale e geografica dell’olio EVO in Italia e nel Mediterraneo;
- familiarizzare con le tecniche di base di produzione dell’olio e con le caratteristiche sensoriali e nutrizionali dell’olio EVO;
- riconoscere le varie tipologie di olio e le differenze con altri grassi vegetali.

# Regolamento di Concorso

Sarà la padronanza di queste conoscenze e competenze a essere oggetto di valutazione da parte della giuria, a dimostrazione della validità del percorso seguito nello sviluppo dell'UDA.

## Art. 3 – Destinatari

Possono partecipare al concorso le classi III degli istituti alberghieri italiani aderenti a RE.NA. I.A. Ogni classe partecipa come unico soggetto e deve indicare un insegnante referente per la comunicazione con l'organizzazione.

## Art. 4 – Modalità di iscrizione

Le iscrizioni devono essere effettuate dall'insegnante referente, compilando il modulo dedicato sul sito del progetto, al seguente link <https://evomasterclass.it/iscrizione-concorso/> e inviandolo all'organizzazione **entro la data massima del 18 aprile 2025**.

In sede di iscrizione verrà richiesto al docente di inserire le seguenti informazioni:

- Titolo dell'elaborato;
- Breve descrizione dell'elaborato;
- Nome e cognome del docente;
- Nome scuola, relativa città e provincia;
- Classe partecipante (es. III A);
- Numero di studenti iscritti alla classe che parteciperanno al concorso;
- Indirizzo e-mail e numero di telefono del docente per la ricezione di comunicazioni connesse alla partecipazione al concorso in oggetto.

I dati personali del docente verranno trattati in conformità a quanto descritto dall'Informativa privacy resa disponibile nel form di iscrizione al concorso.

Si precisa altresì che nel form di iscrizione non sarà possibile inserire dati personali relativi agli studenti (es. nome e cognome) e che, al fine di poter partecipare all'iniziativa, il docente dovrà necessariamente restituire all'Organizzazione la scansione delle informative privacy

# Regolamento di Concorso

studenti, debitamente completate in tutte le loro parti dai soggetti esercenti la responsabilità genitoriale sugli studenti minori che partecipano al concorso, caricandole sul form contestualmente all'invio della domanda di partecipazione al concorso da parte del docente, pena l'esclusione dalla partecipazione al concorso.

Sarà ammesso al concorso un unico elaborato per ogni classe partecipante al progetto.

## Art. 5 – Sviluppo del concorso

Il concorso si sviluppa in due fasi: una eliminatória di selezione delle 5 classi finaliste e una finale per la designazione della classe vincitrice.

### Prima fase eliminatória

Ogni classe partecipante deve produrre un video della durata massima di 5 minuti e dal peso massimo di 100mb, nel quale vengono illustrati i risultati del lavoro svolto in relazione agli obiettivi del concorso.

Il video deve essere accompagnato da un foglio di presentazione redatto dall'insegnante referente, che descriva sinteticamente il lavoro svolto dalla classe e le metodologie adottate.

Il materiale (video e foglio di presentazione) deve essere caricato, contestualmente all'iscrizione al concorso, entro la data stabilita del 18 aprile 2025 sulla piattaforma indicata dall'organizzazione, ovvero sul sito del progetto, al seguente link <https://evomasterclass.it/iscrizione-concorso/>.

Tra i video pervenuti, una giuria di esperti selezionerà i cinque finalisti considerando questi criteri di valutazione:

- Attinenza allo sviluppo dell'UDA.
- Qualità dei contenuti esposti.
- Creatività e originalità nella presentazione.
- Coinvolgimento della classe.

Le 5 classi con il punteggio più alto accederanno alla fase finale.

# Regolamento di Concorso

L'elenco delle classi finaliste sarà comunicato entro il 07 maggio 2025 mezzo e-mail e/o chiamata telefonica.

***Nota. Leggere l'allegato tecnico 1 per suggerimenti e idee atte a indirizzare e facilitare la produzione dei video***

## Fase Finale

Le classi finaliste saranno chiamate a realizzare un piatto semplice, che però sia espressione concreta delle conoscenze e competenze acquisite sul tema dell'olio EVO.

La finale avrà luogo lunedì 26 maggio 2025, in presenza presso l'istituto alberghiero Vespucci, a Milano.

L'organizzazione coprirà le spese di viaggio e alloggio per 5/6 persone tra gli studenti e il docente di riferimento di ciascuna classe invitata.

Il piatto dovrà essere realizzato presso l'Istituto che ospiterà l'evento e presentato davanti alla giuria chiamata a esprimere la propria valutazione.

La presentazione, sia per le classi appartenenti all'indirizzo di enogastronomia, sia per quelle a indirizzo sala e vendita, dovrà includere una spiegazione della scelta del piatto e del ruolo dell'olio EVO nella sua preparazione.

Per le classi appartenenti all'indirizzo di sala e vendita, sarà possibile la presentazione di una ricetta attinta dal vasto repertorio della cucina di sala, per l'esecuzione della quale l'istituto ospitante metterà a disposizione l'attrezzatura occorrente.

## Art. 6 - Modalità di valutazione della fase finale

Ciascun giudice esprimerà una valutazione in centesimi considerando:

- la riuscita della ricetta presentata;
- la capacità di valorizzare l'uso e le caratteristiche dell'olio extravergine nella sua realizzazione;
- l'abilità nel "raccontare" la ricetta in relazione alle caratteristiche dell'olio EVO utilizzato, descrivendone le particolarità sensoriali

# Regolamento di Concorso

più evidenti ed evidenziando le motivazioni della sua scelta;

- eventuali elementi di storytelling che valorizzino peculiarità quali, per esempio, elementi di tradizionalità o novità, rapporto col territorio, prerogative nutrizionali...

Risulterà vincitrice assoluta la classe che avrà totalizzato la valutazione più alta data dalla somma delle valutazioni dei diversi giudici.

Il giudizio espresso dalla giuria è insindacabile.

## Art. 7 - Premi

Ciascuno studente della classe vincitrice assoluta sarà premiato con un **Corso di degustazione professionale di olio di oliva**, che permetterà ai ragazzi di approfondire l'aspetto legato ai principi chimico-fisici e sensoriali dell'olio e ricevere un attestato spendibile anche a livello professionale.

Gli studenti e i relativi insegnanti, delle 5 classi finaliste saranno premiati con un **kit di degustazione di olio**.

Le 5 Scuole finaliste\*, invece, verranno premiate con una **fornitura di olio ZUCCHI**.

\*nel caso di vincita di due classi appartenenti alla stessa Scuola, la fornitura di olio **non sarà raddoppiata**

## Art. 8 – Diritti di Utilizzo

Previa manifestazione del consenso da parte dei soggetti interessati (docenti e studenti e/o soggetti esercenti la responsabilità genitoriale sugli studenti minori) alla pubblicazione delle immagini, espresso in sede di invio della candidatura per la partecipazione al concorso, ai promotori viene concesso il diritto di:

- utilizzare, a titolo gratuito, i video inviati per scopi divulgativi e promozionali, con la menzione della scuola di appartenenza;
- menzionare il nome della scuola e della classe (con indicazione generica dell'anno e della sezione, senza indicazione dei nomi del docente e/o degli studenti) all'interno di articoli su media locali e nazionali, anche nelle versioni online.

# Regolamento di Concorso

## Art. 9 – Comunicazioni

Tutte le comunicazioni relative al concorso saranno inviate all'insegnante referente indicato al momento dell'iscrizione. Eventuali richieste di informazioni possono essere inviate all'indirizzo e-mail [concorso@evomasterclass.it](mailto:concorso@evomasterclass.it)

## Art. 10 – Norme Finali

La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale del presente regolamento e la mancata osservanza di quanto in esso stabilito, comporta l'esclusione dallo stesso.

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al regolamento per esigenze organizzative, dandone tempestiva comunicazione ai partecipanti.

Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto di quanto stabilito dal D.Lgs n.196/2003, aggiornato con il d.lgs. 101/2018 (c.d. Codice Privacy) e del Regolamento europeo 2016/67 (c.d. GDPR).

Si prega di prendere visione delle informative privacy per docenti e studenti messe a disposizione in fase di iscrizione al concorso.

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI SEGRETERIA DI CONCORSO**

E-mail: [concorso@evomasterclass.it](mailto:concorso@evomasterclass.it)

# Regolamento di Concorso

## ALLEGATO TECNICO 1 – I VIDEO PER LA FASE ELIMINATORIA

Ecco alcuni suggerimenti ed esempi, non vincolanti, per aiutare gli studenti a orientarsi nella preparazione del video di selezione:

### Possibile struttura del Video

#### 1\_Introduzione (20-30 secondi):

- Presentare la classe e il tema del video.
- Inquadrare il contesto del lavoro svolto, spiegando brevemente l'obiettivo del progetto.

#### 2\_Esposizione del Contenuto (3-4 minuti circa):

*Suddividere il video in blocchi tematici in relazione ai contenuti dell'UDA:*

- **Caratteristiche nutrizionali e salutistiche dell'olio EVO come pilastro della dieta mediterranea:** per esempio, accennando brevemente alla sua particolare e distintiva composizione.
- **Importanza storica, culturale e geografica dell'olio EVO:** per esempio, parlando di come l'olio EVO ha influenzato la cucina e la cultura nella regione o in Italia.
- **Produzione dell'olio EVO:** per esempio, mostrando immagini, disegni o spiegazioni di base sulle fasi di produzione (raccolta delle olive, frangitura, estrazione).
- **Caratteristiche sensoriali:** per esempio, illustrando con esempi come si distingue un olio di qualità (aspetto, odore, sapore).

*Inserire momenti di discussione o di lavoro in classe, per dimostrare il coinvolgimento di tutti.*

#### 3\_Conclusione (30 secondi):

Riassumere cosa si è imparato e come il progetto abbia influenzato la propria percezione dell'olio EVO.

Anticipare le idee emerse per un possibile piatto da realizzare nella fase finale.

# Regolamento di Concorso

## Esempi di Approccio Creativo

- **Intervista simulata:** realizzare una finta intervista con esperti (studenti che interpretano produttori o chef) per spiegare i temi principali.
- **Dimostrazione pratica:** registrare piccoli esperimenti in classe, come il confronto tra diversi oli per caratteristiche visive o di gusto.
- **Storytelling visivo:** creare una breve storia che colleghi l'olio EVO alla tradizione della zona, usando immagini, musica e voce narrante.
- **Mini-documentario:** Visitare un frantoio o intervistare un esperto locale (anche tramite videochiamata) e integrare il materiale nel video.

## Suggerimenti Tecnici

- **Qualità audio e video:** assicurarsi che le voci siano chiare e che l'illuminazione sia adeguata.
- **Sintesi:** evitare contenuti troppo complessi o dispersivi, meglio concentrarsi sui messaggi principali.
- **Creatività:** usare eventualmente grafiche, sottotitoli o effetti per rendere il video accattivante, ma senza esagerare.

Con queste linee guida, gli studenti avranno una chiara direzione su come strutturare il loro lavoro e valorizzare i contenuti.