

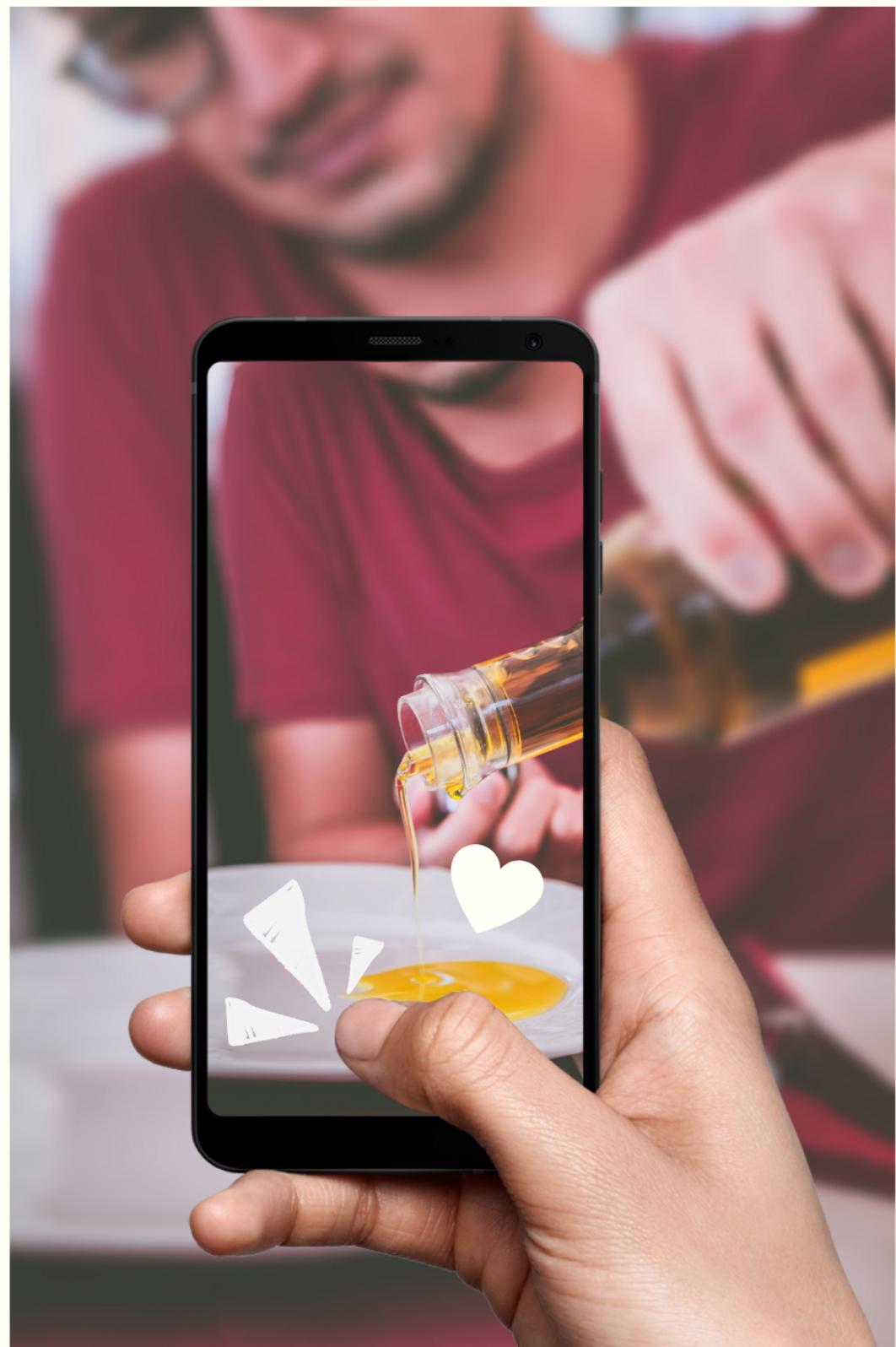
 *Olio in cattedra*

 *Masteroil*

OLIO EVO... CHE CURA!

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

 Associazione Nazionale
Città dell'Olio





MASTEROIL - IL CONCORSO

Il concorso, giunto alla **IV Edizione**, è indetto dall'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** nell'ambito del progetto **Masteroil**, un programma educativo sulla conoscenza delle caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e zone di produzione degli oli DOP e IGP rivolto agli **Istituti Superiori a Indirizzo Alberghiero**.

L'edizione di quest'anno è dedicata al tema "**Olio EVO... Che Cura!**": un percorso di promozione delle proprietà dell'olio extra vergine d'oliva per il corpo e la salute, della **cura di sé e dell'altro** attraverso un'alimentazione sana e la preparazione di ricette salutari e nutrienti, oltre che della **cura del proprio territorio** attraverso scelte di consumo consapevoli e la valorizzazione di prodotti locali e a basso impatto ambientale.

Per partecipare, dovrete realizzare **uno o più mini-spot**: brevi filmati di massimo 60 secondi, rivolti a un pubblico giovane e non specializzato, che presentino in modo creativo ed efficace **il legame fra olio EVO e cura di sé, cura dell'altro e del territorio**.

Le schede proposte di seguito presentano meglio la modalità di partecipazione e forniscono le tracce da seguire per la realizzazione dei filmati, oltre a stimoli, spunti e domande utili.

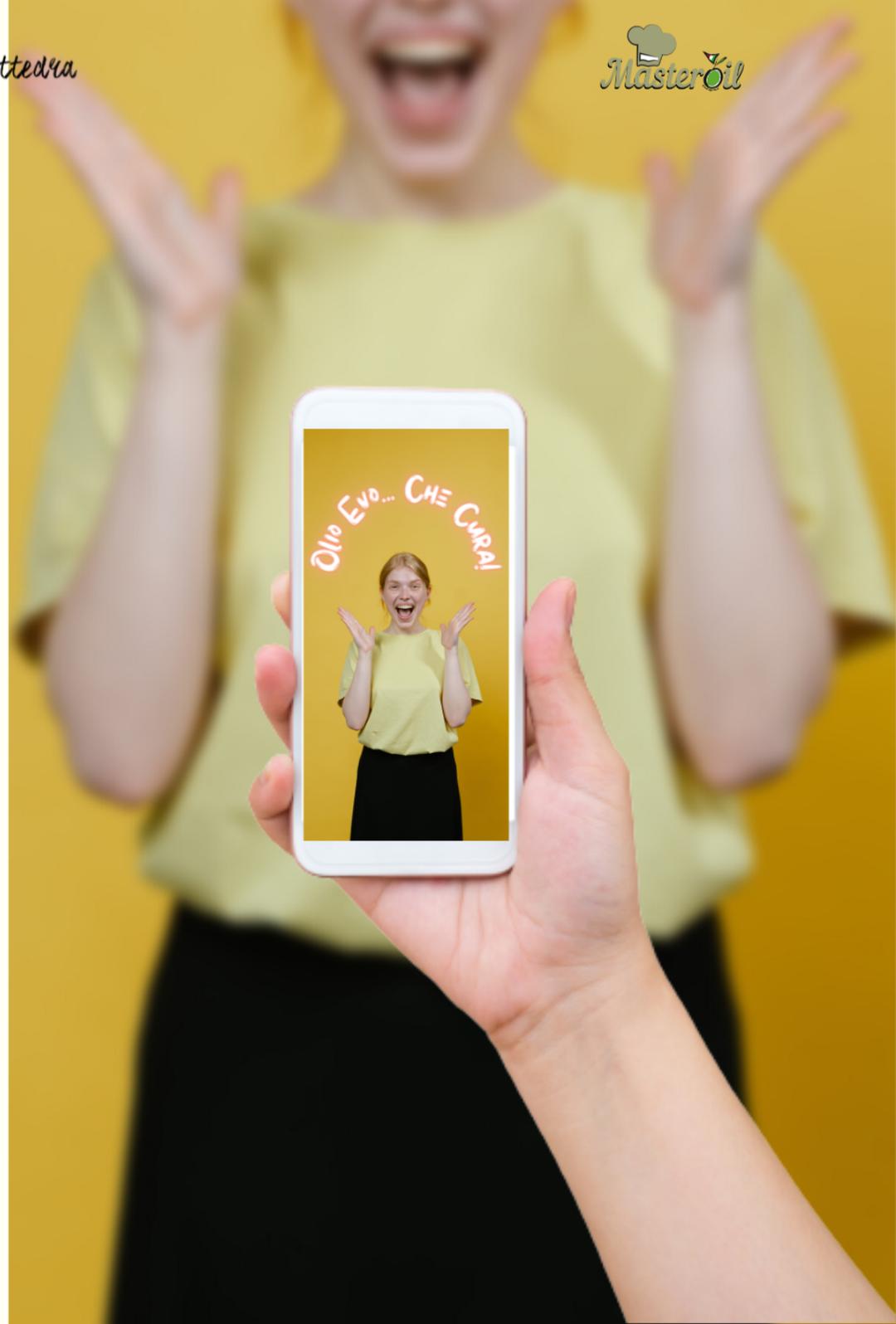


Ciak! Azione!



COME PARTECIPARE

- 1** Per iniziare, leggete attentamente le tracce fornite, che presentano più nello specifico il tema del concorso e gli argomenti da trattare. Potete dedicarvi a una sola traccia o lavorare su tutte quelle proposte, producendo **fino a un massimo di tre filmati**.
- 2** I filmati dovranno essere progettati e strutturati nel formato dello **spot**, vi chiediamo cioè di realizzare dei **brevi video** accattivanti della **durata massima di 60 secondi** ciascuno, che facciano uso di un linguaggio creativo ed efficace.
- 3** Date spazio alla fantasia e una volta scelta la o le tracce su cui lavorare, sviluppate un'**idea originale** per comunicare con i ragazzi e le ragazze della vostra età.
- 4** Descrivete il vostro lavoro in **un testo** di massimo 200 parole, indicando **la traccia o le tracce** che avete scelto, la **modalità di diffusione** degli spot, come e se interagiscono fra di loro...
- 5** Infine, caricate **i filmati** e **il testo** di spiegazione in formato pdf sul **sito di Olio in Cattedra**, sezione Masteroil, entro il 31 marzo 2023.



TRACCIA 1 CURA DI SÉ

Racconta alla tua generazione...

Perché l'olio evo fa bene alla salute? Quali sono le sue proprietà e a cosa sono dovute? Come possiamo raccontarle nel tempo che abbiamo a disposizione in modo istruttivo e divertente? Come spiegare a un pubblico giovane e non specializzato l'importante funzione di vitamine, antiossidanti e composti fenolici contenuti nell'olio extra vergine d'oliva? Cosa sono i radicali liberi e cosa centrano con l'olio EVO? Queste sono solo alcune delle domande che potreste porvi per la realizzazione di uno spot a tema "**Olio EVO e cura di sé**".

Lo sapevi che...
l'**olio extra vergine d'oliva** fa bene al cuore?



UN CONSIGLIO

Quando si tratta di scienze della nutrizione e del funzionamento del nostro organismo rispetto alle diverse sostanze contenute negli alimenti, ricordate che non tutti sono degli esperti! **Nella progettazione dello spot cercate di non dare nulla per scontato**, facendo al tempo stesso attenzione a non risultare troppo didascalici.





TRACCIA 2 CURA DELL'ALTRO

Racconta alla tua generazione...

Cosa significa avere cura dell'altro e dell'olio evo in cucina?

Raccontate la vostra ricetta salutare: una preparazione che fa bene a chi vi circonda, in quanto sana ed equilibrata, ma anche all'olio extra vergine, poiché ne preserva tutte le proprietà e caratteristiche. Riuscite a trovare la strategia vincente per presentare il vostro piatto e spiegare perché rispetta la salute di chi lo mangia e la qualità dei prodotti che avete scelto? Su internet trovate molti esempi di brevi filmati relativi a cibo e alimentazione, provate a prendere ispirazione!

UN CONSIGLIO

Mi raccomando! Per rispettare la consegna **non dovrete limitarvi a realizzare una video-ricetta**, il vostro compito è un altro! Ricordate di includere il tema del concorso e di rispettare la tipologia di filmato richiesta, ossia il breve spot di massimo 60 secondi che faccia uso di un linguaggio accattivante.





TRACCIA 3 CURA DEL TERRITORIO

Racconta alla tua generazione...

Perché scegliere un olio EVO locale è un modo di prendersi cura del proprio territorio? Oltre a essere un atto d'amore, cucinare è anche un atto politico, poiché attraverso le nostre scelte di consumo possiamo fare ogni giorno la differenza. Rispetto all'olio EVO, cosa potreste raccontare nel vostro spot per promuoverne una scelta responsabile dal punto di vista dell'impatto su società, economia e ambiente? Come spiegare i vantaggi della scelta di un olio prodotto localmente e perché si possa considerare un gesto di attenzione verso il proprio territorio?

UN CONSIGLIO

Spesso quando scegliamo cosa cucinare e cosa mangiare ci lasciamo guidare dall'abitudine e non ci poniamo troppe domande. È proprio questa tendenza che il vostro filmato dovrà cercare di contrastare! Invitate il pubblico a fare più attenzione ai prodotti che sceglie **facendo leva sulla curiosità di scoprire il territorio** e il legame fra olio EVO e paesaggio.



RACCONTA IL TUO SPOT!

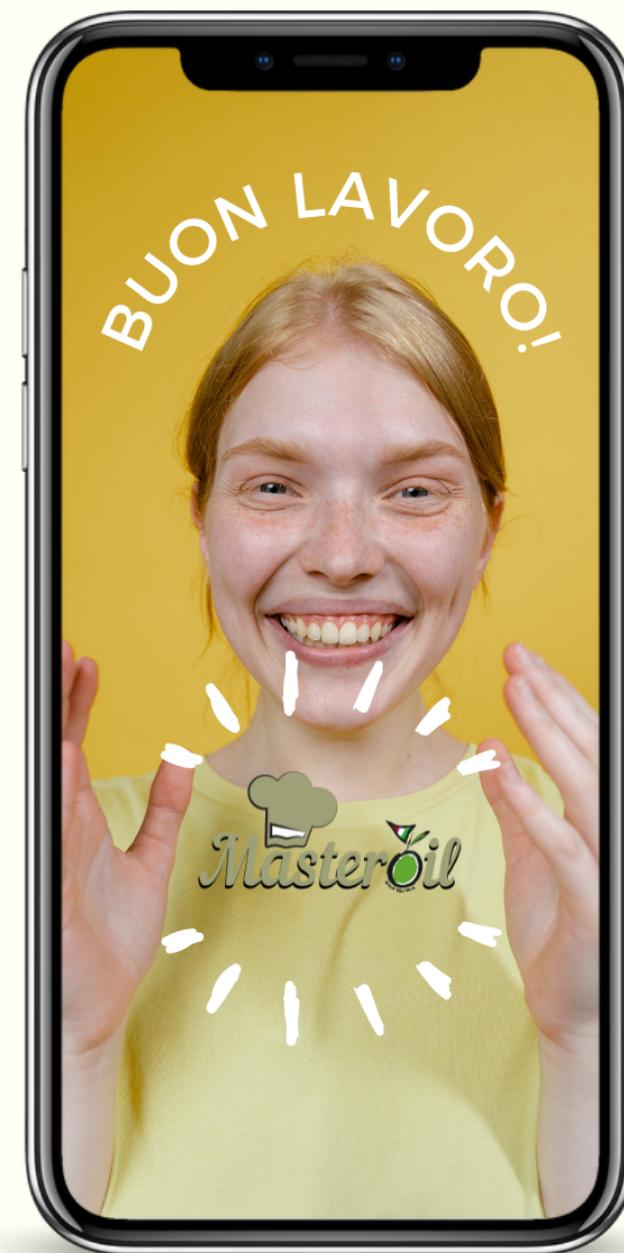
Dopo aver realizzato lo spot o gli spot scrivete un breve **testo di 200 parole** per raccontare il vostro lavoro. Ecco alcune domande che possono guidarvi nella stesura, ma anche nella fase di progettazione iniziale:

A) Su quale tema vi siete concentrati? Avete scelto di dedicare i vostri spot a tutti gli argomenti presentati o avete lavorato su una traccia specifica?
Quanti spot avete realizzato? Sono tutti dedicati allo stesso argomento o ognuno tratta un tema diverso?

B) Quale canale di diffusione avete scelto? Dove cioè pensate di trasmettere i vostri spot? Si tratta di un aspetto da non sottovalutare, poiché diversi mezzi di comunicazione richiedono filmati dalle caratteristiche distinte.

C) Se avete scelto di realizzare più di uno spot, raccontateci se e come i diversi filmati interagiscono fra di loro. Avete realizzato materiali distinti e dalle caratteristiche molto diverse fra loro, oppure i video seguono meccanismi simili e sono collegati da una frase, uno slogan o un filo narrativo?

D) Ritenete che il vostro lavoro risponda alle domande del concorso? Perché risulta efficace nella promozione del legame fra olio EVO e cura di sé, dell'altro e del territorio?






Masteroil 
VITA DELL'OLIO



CONCORSO NAZIONALE *Masteroil*
IV EDIZIONE

REGOLAMENTO

Anno Scolastico 2022-2023



COME PARTECIPARE

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 realizzazione di uno o più mini-spot, fino a un massimo di tre: i partecipanti dovranno cioè elaborare dei brevi filmati di massimo 60 secondi, che presentino in modo creativo ed efficace **il legame fra olio EVO e cura di sé, cura dell'altro e del territorio**.

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 2023 nella sezione Masteroil del sito www.olioincattedra.it. Le classi che decideranno di pubblicare i propri spot 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 2023.

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 2023. 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.



CONCORSO NAZIONALE
IV EDIZIONE



COME PARTECIPARE

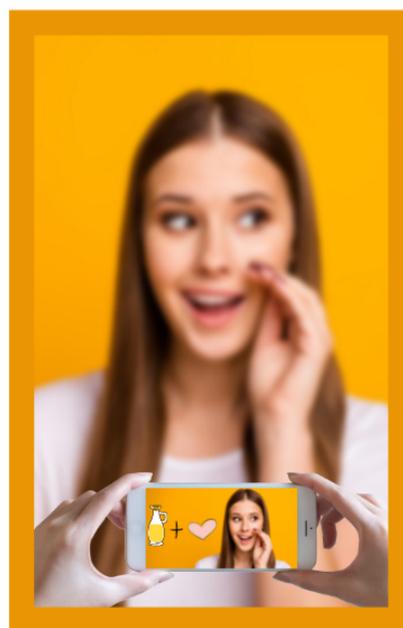
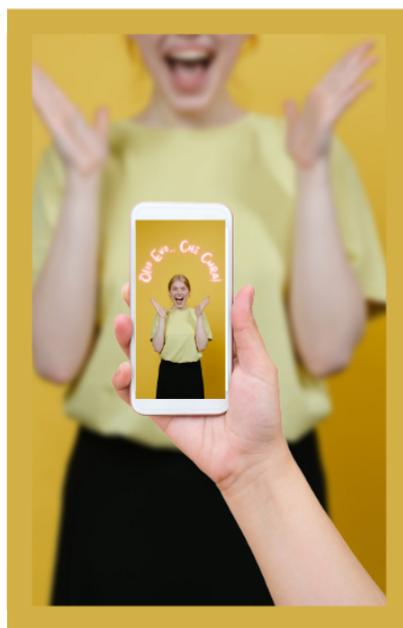
Anno Scolastico 2022-2023



IL CONCORSO

Masteroil è il progetto di promozione della cultura dell'olio in cucina ideato e promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio e rivolto agli studenti degli Istituti Superiori a Indirizzo Alberghiero. Il concorso, giunto alla IV edizione, si pone come obiettivo il coinvolgimento dei giovani in un percorso di conoscenza della Dieta Mediterranea e di diffusione della cultura dell'olio extravergine d'oliva in cucina attraverso il mondo della scuola.

L'edizione di quest'anno è dedicata al tema "**Prendiamoci cura del mondo con l'olio EVO**" e si articola nel concorso "**Olio EVO... Che Cura!**". Per partecipare, gli studenti dovranno realizzare **da uno a tre mini-spot**: brevi filmati di massimo 60 secondi, rivolti a un pubblico giovane e non specializzato, che presentino in modo creativo ed efficace il **legame fra olio EVO e cura di sé, cura dell'altro e del territorio**.



COME PARTECIPARE

1

Dopo aver letto attentamente le tracce fornite, che presentano più nello specifico il tema del concorso e gli argomenti da trattare, gli studenti potranno scegliere a quale traccia dedicare i propri filmati: è possibile dedicare più spot a diverse tematiche, o realizzare più filmati che si concentrano su uno stesso argomento.

2

I filmati dovranno essere progettati e strutturati nel formato del mini-spot: brevi video accattivanti della durata massima di 60 secondi ciascuno, che facciano uso di un linguaggio creativo ed efficace.

3

Una volta scelta la o le tracce su cui lavorare, gli studenti dovranno sviluppare un'idea originale per comunicare con i propri coetanei.

4

In allegato ai filmati, gli studenti dovranno inviare un testo di massimo 200 parole, indicando la traccia o le tracce scelte, la modalità di diffusione degli spot e le eventuali interazioni fra i filmati prodotti.

5

I filmati (fino a un massimo di tre) e il testo di spiegazione dovranno essere caricati sul sito di Olio in Cattedra, sezione Masteroil, entro il 31 marzo 2023.