



LA CULTURA DELL'EXTRAVERGINE NEI PROFESSIONISTI DI DOMANI

Olio EVO – la cultura dell'extravergine nei professionisti di domani è un progetto didattico gratuito promosso da Oleificio Zucchi in collaborazione con RE.NA. I.A. – Rete Nazionale Istituti Alberghieri.

Rivolto alle **classi terze e quarte degli Istituti Alberghieri**, il progetto propone un percorso formativo unico che unisce **tradizione e innovazione**, guidando gli studenti alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva in tutte le sue dimensioni: nutrizionali, produttive, culturali e gastronomiche.

L'obiettivo è formare i futuri professionisti della ristorazione, dotandoli di competenze tecniche e culturali e rendendoli veri e propri **ambasciatori dell'olio EVO**, eccellenza simbolo del Made in Italy.

Attraverso il sito dedicato, le scuole avranno accesso gratuito a **materiali didattici strutturati**, schede tematiche, attività pratiche e spunti per la sperimentazione in aula e in laboratorio. Al termine del percorso, le classi potranno inoltre partecipare a un **concorso nazionale**, con premi dedicati e una **sfida finale ai fornelli** che valorizzerà il talento e la creatività degli studenti.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il percorso nasce con l'intento di accompagnare studenti e insegnanti in un viaggio completo alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva, eccellenza riconosciuta del Made in Italy.

Gli obiettivi principali sono:

- **Valorizzare un'eccellenza italiana:** rafforzare la consapevolezza della qualità e dell'importanza dell'olio EVO come prodotto simbolo del Made in Italy agroalimentare.
- **Formare futuri professionisti competenti:** fornire agli studenti conoscenze tecniche e culturali avanzate, rendendoli ambasciatori dell'olio EVO anche in contesti internazionali.
- **Promuovere sostenibilità e innovazione:** sensibilizzare i giovani alle pratiche di produzione sostenibile e agli usi innovativi dell'olio EVO, in linea con le sfide ambientali e alimentari globali.
- **Collegare tradizione e innovazione:** integrare la conoscenza storica e culturale con le più moderne applicazioni gastronomiche e commerciali.
- **Dare risalto ai territori e alle tradizioni locali:** valorizzare paesaggi, oliveti secolari e tipicità delle regioni produttrici, promuovendo un approccio nuovo e consapevole alla scoperta del territorio.

STRUTTURA DEL PROGETTO

Il fulcro dell'iniziativa è il **sito web dedicato** (evomasterclass.it/), attraverso il quale le scuole iscritte possono accedere a:

- **Materiali didattici completi** (schede, approfondimenti, video, spunti per sperimentazioni in aula e laboratorio);
- **Contenuti differenziati per anno scolastico;**
- **Proposte di attività pratiche e interattive.**

La didattica è articolata in **due annualità**, ciascuna incentrata su un tema specifico legato alla cultura professionale dell'olio extravergine di oliva.

I CONTENUTI PER CLASSI

PERCORSO PER LE CLASSI TERZE

Caratteristiche nutrizionali e sensoriali di base

Introduzione all'olio EVO nella Dieta Mediterranea, analisi sensoriale (colore, profumo, sapore), confronto con oli di qualità inferiore.

Produzione agricola e trasformazione

Ciclo dell'olivo (coltivazione, raccolta, spremitura), differenze tra le tipologie di oli, importanza delle tecniche di estrazione e delle certificazioni DOP/IGP.

Geografia e storia dell'olio EVO

Diffusione nel Mediterraneo, simbologia dell'olivo nella cultura italiana, principali regioni produttrici, assaggio guidato di oli EVO da diverse zone d'Italia.

PERCORSO PER LE CLASSI QUARTE

Le componenti nutrizionali e bioattive

Acido oleico, polifenoli, carotenoidi, fitosteroli e benefici per la salute.

Uso a crudo e in cottura

Differenze tra consumo a crudo e in cottura, trasformazioni durante i diversi metodi di cottura.

Tecniche di abbinamento

L'olio come condimento, ingrediente, elemento per marinature ed emulsioni; abbinamenti per concordanza e contrasto; focus sulle cultivar italiane.

Valorizzazione nei menu

Servizio a tavola, creazione di menu dedicati, comunicazione del valore dell'olio, carta degli oli e storytelling

IL CONCORSO DIDATTICO

Per dare la massima visibilità al lavoro svolto dalle classi, ogni anno viene organizzato un **concorso nazionale**:

- Le classi presentano un elaborato finale legato al percorso svolto;
- I progetti migliori vengono premiati con premi utili alla scuola e agli studenti;
- I finalisti partecipano a una vera e propria **sfida ai fornelli**, prevista ad aprile/maggio 2026.

Tutti i materiali sono scaricabili gratuitamente dal sito previa iscrizione.

Disponibili da dicembre 2025.