

Olio in Cattedra: ecco i vincitori

ALLA TOSCANA IL PREMIO BIMBOIL. PUGLIA SUL GRADINO PIÙ ALTO DEL PODIO DI MASTEROIL. CAMPANIA TRIONFA NELLA SEZIONE AGRIOIL

Toscana, Puglia e Campania sono le regioni premiate dalla I edizione di "Olio in Cattedra", il progetto di educazione alimentare promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio e rivolto alle scuole elementari e superiori delle 323 Città dell'Olio italiane.

Il progetto articolato in tre sezioni: BimbOil per le scuole elementari, MasterOil per gli Istituti Alberghieri e AgriOil per gli Istituti Agrari, ha registrato una entusiastica partecipazione da parte delle 67 scuole che hanno aderito. Al Concorso nazionale BimbOil giunto alla sua 16esima edizione hanno partecipato 14 Regioni, 43 Comuni, 198 le classi per un totale di 3275 bambini coinvolti. Invece, sono stati 18 gli Istituti Alberghieri ed Agrari che con i loro 563 alunni hanno preso parte ai Concorsi MasterOil e AgriOil.

I premi. Il Premio BimbOil 2018-2019 che aveva come tema la realizzazione dell'etichetta di una bottiglia di olio extravergine, è stato assegnato alla classe IV della Scuola Primaria di Pienza che fa parte dell'Istituto Comprensivo Statale "Iris Origo" di Montepulciano (SI). L'elaborato è stato giudicato dalla giuria di esperti composta da insegnanti, giornalisti, grafici e foodblogger, il migliore per creatività e completezza, in quanto sostanziato da un importante lavoro di ricerca di informazioni e contenuti approfonditi. La medaglia d'argento del Premio BimbOil è andata alle Marche e nello specifico alla Città dell'Olio di Falerone per un lavoro collettivo realizzato dalle classi I-II- III-IV-V dell'Istituto Comprensivo. Il lavoro ha convinto la giuria per l'originalità e per le tecniche miste utilizzate nella composizione dell'etichetta che è risultata particolarmente impattante per la sua eleganza. Terza classificata la Campania: la classe 5 di Carife (AV) si è aggiudicata terzo gradino del podio, per creatività e capacità narrativa. L'etichetta parlante, infatti, è stata realizzata per raccontare tutte le fasi di maturazione dell'oliva, di raccolta e di produzione. La giuria ha assegnato anche una menzione di merito alla 2A della Scuola Primaria Niccolò Machiavelli di San Casciano Val di Pesa (FI) per aver realizzato un'etichetta che per aspetto e informazioni contenute, risulta la più idonea ad essere commercializzata.

La Puglia trionfa nel Concorso MasterOil. Gli studenti degli Istituti Alberghieri dovevano realizzare una ricetta della tradizione culinaria della propria città con prodotti tipici del loro territorio di origine biologica, biodinamica ecc., con l'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva. L'"Impanata Rivisitata" preparata della classe 4 EB dell'IISS Consoli - Pinto di Castellana Grotte (BA) si è aggiudicata il primo premio per l'ottima interpretazione della ricetta della tradizione attraverso il ricorso a diverse tipologie di olio evo del territorio. Particolarmente apprezzato dalla giuria anche l'aspetto del piatto.

La città dell'Olio di Termoli porta a casa una menzione di merito con il "Baccalà in oliocottura alle tre consistenze vegetali e corallo al nero di seppia" realizzato dalla classe 5 B dell'IPSEOA "Federico di Svevia", che ha sorpreso tutti per la particolare tecnica di cottura scelta. Vincitore assoluto del Concorso AgriOil è il progetto "Voglio - Resilienza Irpina" ideato e realizzato dalla classe III AA - Servi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale dell'ISS "De Gruttola" di Ariano Irpino (AV). Campania nuovamente sul podio, questa volta nel gradino più alto con un elaborato molto dettagliato e curato che ha aderito perfettamente alla richiesta ed interpretato con creatività e ingegno, la consegna. Particolarmente



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

apprezzata dalla giuria, la scelta di dare voce ai protagonisti del mondo dell'olio, attraverso video testimonianze, tradotto anche dal dialetto. Gli studenti, infatti, dovevano esaminare un paesaggio olivicolo del proprio territorio, realizzando un progetto di valorizzazione dello stesso e redigendo un piano di comunicazione per dare visibilità alla propria progettualità. Guardalo [qui](#).