

**Istituto Professionale Alberghiero Luca Coscioni**  
**A.S. 2021/22**

**“L’OLIO IN CATTEDRA”**

**Descrizione sintetica**

Il progetto *L’olio in cattedra* è un percorso didattico d’orientamento e di approfondimento curricolare volto a valorizzare i prodotti alimentari di qualità tipici del nostro territorio. L’attività si pone l’obiettivo di analizzare diversi aspetti che caratterizzano la produzione dell’olio extravergine d’oliva umbro, quali: la coltivazione e il processo di trasformazione, le caratteristiche chimiche e nutrizionali, gli aspetti organolettici, la certificazione DOP, l’etichettatura, l’utilizzo e l’abbinamento con le pietanze. L’analisi di tali aspetti verrà strutturata ripercorrendo anche la storia del prodotto e le tradizioni agroalimentari, legate all’area geografica di appartenenza.

Il progetto sarà declinato in diversi percorsi ed attività rivolti sia agli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado, che agli studenti dell’Istituto alberghiero.

Il programma vedrà il coinvolgimento attivo di esperti del settore, aziende produttrici locali e docenti delle discipline d’indirizzo dell’Istituto, nell’ottica comune di educare la popolazione scolastica ad un’alimentazione sana e al fine di promuovere un prodotto d’eccellenza che ha segnato la storia e l’economia del comprensorio orvietano.

**Fasi del progetto e modalità di svolgimento**

- **Convegno di apertura “L’olio in cattedra”**  
11 novembre presentazione del Progetto alle scuole del comprensorio orvietano, con la presenza di esperti del settore ed aziende produttrici del comprensorio orvietano.
- **Attività esterna: con le scuole primarie e secondarie di primo grado**  
Programmazione e progettazione del lavoro con le scuole che hanno aderito al progetto attraverso attività didattiche in presenza con esperti e docenti dell’indirizzo.
- **Attività interna: con le classe dell’Istituto**  
Progettazione di Unità Didattiche di Apprendimento sul tema dell’olio; incontri dedicati; le attività saranno declinate in base all’indirizzo e alla programmazione di classe.
- **Evento conclusivo: presentazione dei lavori**  
Nel mese di maggio verrà organizzata una manifestazione, presso la sede dell’Istituto Alberghiero L. Coscioni, con la presentazione di tutti i lavori realizzati dagli studenti e dalle scuole che avranno aderito al progetto.

**Durata del progetto**

Mesi di novembre, dicembre e gennaio, maggio.

**Contenuti**

La scelta degli argomenti e del grado di approfondimento sarà legata al percorso curricolare degli alunni dei differenti ordini di scuola coinvolti. Le macroaree d’interesse riguarderanno:

- La storia dell’olio;
- I percorsi geografici;
- La filiera produttiva dell’olio;



- Le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto;
- L'olio nella letteratura;
- L'economia dell'olio;
- I marchi di tutela della qualità: certificazioni DOP e BIO;
- Le frodi alimentari più frequenti sul prodotto;
- La sostenibilità ambientale;
- Il riciclo.

### Attività proposte

L'articolazione del progetto sarà finalizzata alla realizzazione di attività specifiche per gli studenti, in relazione ai diversi ordini di scuola coinvolti.

#### **Per la scuola primaria – L'olio e la sua storia: dalla terra alla tavola**

*Contenuti:* La coltivazione dell'olivo e la trasformazione del prodotto. Le caratteristiche dell'olio e il suo utilizzo nelle preparazioni alimentari. La dieta mediterranea.

*Prodotto finale:* Elaborato in forma libera su uno degli aspetti affrontati nel percorso didattico con docenti ed esperti (fumetti, video, fotografie, brochure, cartelloni, presentazioni ecc.).

L'attività sarà introdotta da **due incontri** (2 ore totali) con esperti e/o docenti d'indirizzo dell'Istituto professionale alberghiero.

#### **Per la scuola secondaria di I grado – Investigation oil**

*Contenuti:* La trasformazione del prodotto e le caratteristiche organolettiche dell'olio. Gli aspetti nutrizionali e il suo utilizzo nelle preparazioni alimentari. La sostenibilità ambientale della filiera dell'olio d'oliva.

*Prodotto finale:* Realizzazione ed elaborazione dei dati di un questionario conoscitivo/opinionistico sul consumo e l'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva da sottoporre all'attenzione degli adulti e delle famiglie degli studenti coinvolti.

Realizzazione di interviste guidate ai produttori locali per approfondire il processo produttivo e la commercializzazione del prodotto.

L'attività sarà introdotta da **due incontri** (2 ore totali) con esperti e/o docenti d'indirizzo dell'Istituto professionale alberghiero

#### **Per la scuola secondaria di II grado – L'officina dell'olio**

L'attività sarà organizzata durante l'orario curricolare sulla base della programmazione di una specifica Unità Didattica di Apprendimento, declinata in diversi percorsi, in relazione ai tre diversi indirizzi professionali. Le attività vedranno la partecipazione di esperti esterni e produttori locali che tratteranno le tematiche d'interesse sotto forma di un breve corso di formazione di 2/3 ore.

- **Indirizzo sala e vendita / enogastronomia:** Corso introduttivo per assaggiatori di olio d'oliva sull'analisi organolettica del prodotto attraverso una simulazione sensoriale di degustazione;
- **Indirizzo enogastronomia:** *Master class* sull'utilizzo degli oli DOP nelle preparazioni alimentari. Realizzazione delle pietanze di un menù completo in cui l'olio extravergine d'oliva rappresenta l'ingrediente protagonista e/o valorizza le caratteristiche sensoriali delle preparazioni proposte.
- **Indirizzo accoglienza turistica:** Progettazione di un itinerario turistico sostenibile legato alla storia della produzione olearia umbra e ai prodotti d'eccellenza a marchio DOP e BIO.



Per l'**adesione** al progetto sarà necessario compilare e inviare la modulistica richiesta (allegato A) all'indirizzo di posta elettronica dedicata **lolioincattedra@iisacp.edu.it**, entro e non oltre il **30 novembre**

I **prodotti finali** realizzati dalle classi aderenti dovranno essere consegnati, in formato immutabile, tramite posta elettronica all'indirizzo **lolioincattedra@iisacp.edu.it** entro e non oltre il **31 marzo**.

Referente del Progetto: Prof.ssa Anna Perali **perali.anna@iisacp.edu.it**