



Centro  
Territoriale  
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"  
BATTIPAGLIA (SA)



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.iisferraribattipaglia.it](http://www.iisferraribattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA

Circ. 214 Prot. 0001164 del 31/01/2019

07 (Uscita)

Battipaglia, 31 Gennaio 2019

Ai Docenti Tecnico Pratici Settore Sala ed Cucina

ed Agli Alunni delle Classi Quarte e Quinte Eno, Sala, Acc. Turistica

Ai Genitori degli Alunni delle Classi Quarte e Quinte Eno, Sala, Acc. Turistica

Atti

Sito Web

**Oggetto: CORSO GRATUITO DI AVVICINAMENTO ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO EVO PER STUDENTI - APROL CAMPANIA** – organizzazione regionale produttori olivicoli –

Si comunica che la nostra scuola partecipa, quale unico Istituto Alberghiero per la Provincia di Salerno, alla proposta formativa a favore degli studenti del 4° e 5° anno messa a punto da **APROL CAMPANIA** – organizzazione regionale produttori olivicoli – che ha tra i suoi obiettivi la promozione della conoscenza dell'olio extra vergine d'oliva italiano "made in Campania", attraverso iniziative informative e corsi divulgativi su tutta la filiera produttiva: dalla potatura della pianta all'assaggio.

Per l'anno 2019 Aprol Campania intende coinvolgere gli Istituti Alberghieri al fine di favorire la diffusione di competenze tra i futuri *chef, addetti alla sala e operatori turistici*, che diventeranno ambasciatori dell'agroalimentare campano in Italia e nel mondo.

La proposta formativa consiste in **n°5 corsi gratuiti** di avvicinamento all'assaggio dell'olio extravergine d'oliva, con il rilascio di un attestato da parte di Aprol Campania e Coldiretti Campania. Il corso, che si terrà presso il nostro Istituto, si articola in n°3 giornate per un totale di n°15 ore, così suddivise:

- ☑ 1° giorno: 5 ore, corso teorico/pratico in aula con docente Aprol
- ☑ 2° giorno: 5 ore, corso teorico/pratico in aula con docente Aprol
- ☑ 3° giorno: 5 ore, prova di abbinamento olio evo con docente di Tecniche di Cucina

Nell'ultimo giorno di corso gli studenti dovranno realizzare una ricetta a propria scelta con l'obiettivo di valorizzare l'abbinamento con un specifico olio extra vergine di oliva.

Il numero massimo di ricette da presentare è di n°10, pertanto saranno ammessi anche lavori di gruppo. Una commissione composta da Aprol e dall'Istituto ospitante premierà la migliore ricetta tra le dieci. La consegna degli attestati e la premiazione della migliore ricetta sarà un momento nel quale coinvolgere anche la stampa per valorizzare il percorso didattico dell'Istituto.

Le migliori cinque ricette degli Istituti partecipanti concorreranno ad una finale regionale, all'interno di un evento sull'olio extravergine di oliva, in collaborazione con Coldiretti e Istituzioni regionali.

Il numero massimo di partecipanti per ogni corso è di n°25 studenti.

Gli alunni interessati potranno presentare la domanda di iscrizione al corso in parola utilizzando l'apposito modulo allegato alla presente circolare, da consegnare debitamente compilato all'ufficio Protocollo entro e non oltre il giorno 8 febbraio 2019.

Nel caso di esubero delle domande rispetto ai posti disponibili costituirà titolo preferenziale l'ordine temporale di presentazione delle istanze.

I docenti ITP delle materie di indirizzo si faranno promotori della partecipazione dei propri alunni alla iniziativa in oggetto.

In allegato modello di domanda, Regolamento e Programma .



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela Palma

Domanda di partecipazione al Corso di Formazione sull'olio extra-vergine di oliva organizzato da **APROL CAMPANIA** – organizzazione regionale produttori olivicoli –

Al Dirigente Scolastico  
Istituto d'Istruzione Superiore  
**"IIS Enzo Ferrari"**  
Battipaglia (SA)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
genitore dello studente \_\_\_\_\_  
classe \_\_\_\_\_

CHIEDE

Alla S.V. Di essere ammesso a partecipare al **CORSO GRATUITO DI AVVICINAMENTO ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO EVO PER STUDENTI** - **APROL CAMPANIA** – organizzazione regionale produttori olivicoli – organizzato presso la sede dell'IIS "E. Ferrari"

In fede

Battipaglia li \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma del genitore



## GARA GASTRONOMICA Regolamento

### art. 1 - Organizzatori

Aprol Campania, Organizzazione Regionale di Produttori Olivicoli, nell'ambito del progetto UNAPROL redatto ai sensi dei Regg. (UE) 611/2014 e 615/2014 organizza un "Percorso di avvicinamento all'assaggio degli oli vergini d'oliva" per gli allievi degli Istituti Alberghieri della Campania. L'attività formativa prevede l'organizzazione di una gara gastronomica da svolgersi secondo il presente Regolamento.

### art. 2 - Finalità

La gara è aperta a studenti del terzo, quarto e quinto anno degli istituti Alberghieri della Campania che partecipano al "Percorso di avvicinamento all'assaggio degli oli vergini d'oliva" organizzato da Aprol Campania.

Le finalità di tale iniziativa sono:

- indurre i futuri chef a riflettere sull'importanza della scelta dell'olio nella realizzazione delle preparazioni alimentari
- conoscere le peculiarità degli oli del territorio

### art. 3 - Adesione

Gli studenti che intendono partecipare alla competizione devono consegnare la ricetta scritta del piatto che intendono preparare, per un massimo di 10 ricette. E' ammessa la partecipazione in gruppo (max 3 studenti).

Dovranno essere specificati: titolo, ingredienti e dosi per 2 persone, specifiche degli ingredienti, azienda di provenienza e metodo di preparazione.

### art. 4 - Realizzazione

Ogni partecipante o squadra (max 3 studenti) dovrà realizzare un piatto (a scelta fra antipasto, primo, secondo, contorno o dessert).

Il tempo massimo a disposizione per la preparazione del proprio elaborato è di 3 ore. Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni candidato dovrà realizzare la propria ricetta per 2 persone e presentarla in un piatto da esposizione.

### art. 5 - Giuria

La giuria sarà composta da:

- 1 giornalista enogastronomico
- 1 chef/agrichef
- 1 docente dell'istituto
- 1 rappresentante di APROL
- 1 assaggiatore di olio

**APROL CAMPANIA – Associazione Produttori Olivicoli della Campania**

Centro Direzionale Isola F1

Via Giovanni Porzio n° 4 - 80143 - Napoli

Telefono 081.5535613 – 081.5636049 Fax 081.203128

facebook.com/AprolCampania

info@aprolcampania.it

P.IVA 00867970659 C.F. 80034650657



#### **art. 6 - Criteri di valutazione**

La giuria assegnerà a ciascun partecipante un punteggio (media dei punteggi attribuiti da ciascun giudice) sulla base della valutazione di:

ricetta (presentazione, appropriatezza)	Max 10punti
pietanza (aspetto, sapore, abbinamento dell'olio)	Max 15 punti
capacità espositiva del candidato	Max 5

Il primo classificato di ciascun Istituto sarà ammesso a partecipare alla finale Regionale che avrà luogo nel mese di aprile.

#### **art. 7 - Premiazione**

A tutti gli allievi sarà consegnato un attestato di partecipazione.

All'organizzazione vanno tutti i diritti concernenti le ricette, le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

L'organizzazione declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dagli organizzatori.

La partecipazione alla gara è gratuita.

**APROL CAMPANIA – Associazione Produttori Olivicoli della Campania**

Centro Direzionale Isola F1

Via Giovanni Porzio n° 4 - 80143 - Napoli

Telefono 081.5535613 – 081.5636049 Fax 081.203128

facebook.com/AprolCampania

info@aprolcampania.it

P.IVA 00867970659 C.F. 80034650657



## PERCORSO DI AVVICINAMENTO ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

### Programma

#### 1° giorno (dalle 8:30 alle 13:30)

**Introduzione:** presentazione del programma e degli obiettivi del corso.

**La tecnica dell'assaggio:** introduzione all'analisi sensoriale dell'olio extravergine.

**L'Olio Extra Vergine di Oliva: come riconoscere la qualità**

- Classificazione degli oli in commercio, pregi e difetti
- Come leggere l'etichetta.

#### 2° giorno (dalle 8:30 alle 13:30)

**La tecnica dell'assaggio:** incontro con i profumi ed i sapori dell'olio extravergine.

**L'Olio Extra Vergine di Oliva: come si fa?**

- Le tecniche di produzione e conservazione dell'olio.
- L'utilizzo in cucina.

#### 3° giorno (dalle 8:30 alle 13:30)

**Gara gastronomica (vedi Regolamento)**

**Premiazione**