

associazione
PANDOLEA

**EXTRA VERGINE
ASSAGGI... DI FINE ANNO!
CONCORSO NAZIONALE**

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PREMESSA

L'associazione Pandolea propone una serie di iniziative tese a portare all'interno degli Istituti Alberghieri (IPSSAR) delle varie regioni italiane una più approfondita cultura dell'olio extra vergine di oliva, in cucina come in sala.

Questo perchè siamo fermamente convinte che la buona cultura alimentare e la consapevolezza gastronomica degli individui comincino a formarsi proprio nei luoghi deputati all'educazione e all'istruzione e che, siano i ristoratori in primis a stimolare nei loro ospiti la curiosità verso il cibo e l'attenzione alla qualità.

Gli istituti alberghieri, in questo senso, sono delle vere e proprie cerniere, dei significativi trait d'union tra la scuola e la ristorazione: per questo riteniamo fondamentale approfondire con questi ragazzi-studenti la cultura dell'uso e del servizio dell'olio extra vergine di oliva di qualità che in Italia è davvero un emblema delle radici, delle tradizioni e della cultura alimentare e gastronomica di un'intera popolazione.

L'olio extra vergine di oliva è un prodotto nient'affatto semplice da comunicare, nonostante la sua essenziale semplicità: occorre conoscerlo e conoscerne pregi e difetti, somiglianze e differenze, occorre saperlo raccontare e spiegare, saperlo abbinare e far degustare. Ecco, tutto questo Pandolea vorrebbe riuscire a portarlo nelle scuole professionali alberghiere con l'obiettivo di radicare sempre più la cultura dell'olio extra vergine di oliva nei futuri chef e maitre di sala; con la speranza e la certezza che saranno poi questi ragazzi a far da cassa di risonanza alla buona cultura alimentare verso i loro ospiti.

Da anni realizziamo – alla fine dell'anno – un concorso di cucina per la valorizzazione dell'olio di oliva dedicato ai ragazzi di alcuni istituti alberghieri: i ragazzi e i docenti sono fieri ed entusiasti di entrare a cucinare al Gambero, di poter lavorare un giorno ai fornelli del più famoso luogo di culto della cultura alimentare italiana.

Pandolea-Donne dell'Olio da anni conduce nelle scuole progetti e iniziative che puntano a far conoscere ai ragazzi, tutti, quale sia il vero extra vergine di oliva e ad ampliare il suo utilizzo sia a crudo che nella cucina. Perché questa è la mission di Pandolea: diffondere e far crescere la cultura e l'uso dell'olio extravergine di oliva

italiano di alto livello a partire dai banchi di scuola.

Per questi motivi e con questi obiettivi, saremmo felici di poter sviluppare un progetto in collaborazione con gli Istituti Alberghieri per affiancare esperti e degustatori ai ragazzi nelle diverse classi: lezioni teoriche e pratiche, degustazioni, laboratori... Fino a pensare un concorso finale da svolgersi nei fornelli della scuola di cucina più prestigiosa di Roma, che coinvolga appunto i ragazzi nell'uso dell'olio di oliva.

Per svolgere tali iniziative, sono a disposizione tutte le nostre aziende associate che da anni svolgono attività simili nelle scuole e collaborano con noi enti ed istituzioni che promuovono la qualità dei prodotti e dei produttori. Si procede così insieme sul terreno dell'educazione e professionalizzazione dei ragazzi, futuri chef nei ristoranti: contribuire cioè a farne degli ambasciatori consapevoli e convinti di uno dei prodotti cardine dell'economia e della cultura mediterranea.

1. SOGGETTO PROPONENTE: PANDOLEA - LE DONNE DELL'OLIO

Pandolea è un'associazione nazionale nata dall'idea di unire le energie di donne produttrici di olio extra vergine di oliva di qualità e donne professionalmente impegnate nella filiera olivicola, con l'obiettivo di affermare e divulgare la consapevolezza alimentare e la cultura dell'olio e dell'olivo, patrimoni d'Italia e dell'umanità.

Sorta a Roma il 27 marzo del 2003, Pandolea è un'associazione senza fini di lucro che riunisce produttrici di olio extra vergine di oliva, ma anche altre donne fortemente legate al mondo dell'olio come agronome, ricercatrici, ristoratrici, giornaliste.

Ad oggi Pandolea conta oltre 50 socie che mettono in comune le loro conoscenze, il loro lavoro e la loro esperienza per promuovere la cultura dell'olio extra vergine in Italia, specialmente tra i più giovani. Organizzano attività nelle scuole proponendo pane e olio come merenda alternativa e più salutare rispetto a quelle preconfezionate, visite alle aziende e tour sui territori olivicoli per mostrare la produzione dell'extra vergine e illustrare come sceglierlo al meglio.

Gli obiettivi dell'associazione Pandolea sono:

- accrescere, sviluppare e valorizzare la imprenditorialità femminile nelle piccole e medie aziende produttrici di olio extra vergine d'oliva;
- promuovere e valorizzare l'olio extra vergine di oliva italiano di qualità;
- valorizzare i territori in cui si attuano le produzioni di pregio, promuovere le iniziative atte a far conoscere le tradizioni legate alla cultura dell'olivo e dell'olio, il patrimonio artistico, paesaggistico e gastronomico che caratterizza tutte le aree olivicole italiane;
- promuovere la cultura dell'accoglienza nei frantoi e nelle aziende olivicole, favorendo accordi intersettoriali per lo sviluppo di un turismo legato alla produzione dell'olio;
- intervenire presso i competenti organi tecnici e/o legislativi perché siano emanate normative e regolamenti tendenti alla tutela e regolamentazione dei processi produttivi ed ecoambientali dell'olio di oliva e del settore agroalimentare;
- organizzare attività di studio, iniziative editoriali, organizzazione di corsi, convegni, conferenze, congressi, che si occupino della cultura al consumo e della valorizzazione dell'olio extra vergine di qualità anche dal punto di vista storico/sociale e culturale oltre che da quello salutistico in una corretta alimentazione e nella prevenzione di alcune patologie di rilevanza sociale;
- promuovere scambi e aperture nazionali ed internazionali tra paesi produttori ed utilizzatori di olio extra vergine di oliva.

2. SOGGETTO PARTNER: GAMBERO ROSSO – CITTA' DEL GUSTO

Gambero Rosso è leader editoriale italiano indiscusso nel mondo del food & wine.

Primo in Italia nella ricerca e nella valorizzazione del meglio dell'enogastronomia, è l'unico operatore multimediale del settore con una offerta di periodici, libri, guide, canali televisivi (SKY 133,415), web e mobile.

Città del Gusto l'unica città fondata sul sapore. Un tempio per tutti gli appassionati

gourmet che intendono scoprire tutte le novità del mondo enogastronomico e gustare il meglio del food & wine.

3. INIZIATIVE PROPOSTE

3.1 INCONTRI DI FORMAZIONE SULL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'associazione organizzerà, se richiesto ed a fronte di un rimborso spese, per gli studenti e i docenti coinvolti nel progetto incontri formativi durante i quali esperte del settore oleario illustreranno le tematiche principali della produzione, del processo tecnologico e della conservazione dell'olio extra vergine di oliva e terranno degustazioni guidate.

3.2 CONCORSO "EXTRA VERGINE: ASSAGGI... DI FINE ANNO!"

Gli studenti dei vari istituti regionali verranno invitati ad ideare delle **ricette (finger food – aperitivo) che valorizzino l'olio extra vergine** del proprio territorio. La scuola selezionerà tra le varie ricette quella migliore e presenterà uno studente come proprio candidato al concorso nazionale che si terrà a **Roma** (probabilmente nel mese di marzo/aprile 2023) **presso la Città del Gusto del Gambero Rosso**. Alla competizione prenderanno parte anche gli studenti dell'indirizzo di sala che avranno il compito di servire le pietanze preparate dai giovani chef alla commissione e di raccontare il piatto stesso.

A tutti i partecipanti al concorso verrà consegnato un attestato di partecipazione, i vincitori in premio avranno la possibilità di entrare a far parte della Brigata degli Chef in occasione dell'evento più esclusivo organizzato dal Gambero Rosso, la cena de le Tre Forchette 'appuntamento enogastronomico che vedrà protagonisti gli Chef italiani che hanno ricevuto le Tre Forchette dalla prestigiosa guida "Ristoranti d'Italia" del Gambero Rosso. L'associazione Pandolea ed il Gambero Rosso inoltre si impegnano a dare ampio risalto all'iniziativa attraverso vari canali, sito-rivista-social-eventi etc.

Tutti i finalisti potranno ottenere un abbonamento gratuito di un anno al mensile digitale del Gambero Rosso.

Gambero Rosso si dichiara disponibile ad organizzare, previa richiesta e accordo

con l'Istituto Alberghiero partecipante al concorso, visite didattiche presso la Gambero Rosso Academy e masterclass virtuali (della durata media di 2 ore) con personaggi di rilievo del settore della ristorazione, dedicate agli studenti dell'ultimo anno scolastico.

3.3 VISITA PRESSO LE AZIENDE

L'associazione potrebbe organizzare (costi a carico dell'istituto) visite guidate presso alcune delle migliori aziende olivicole/frantoi della regione di appartenenza

3.4 REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Possono partecipare al concorso nazionale gli istituti alberghieri di tutte le regioni d'Italia.

Il concorso finale si svolgerà a Roma presso la Città del Gusto del Gambero Rosso la prima settimana del mese di marzo/aprile 2023.

È ammessa la presenza di un professore durante la prova del concorso, in caso di studente minorenni essa è obbligatoria. Il docente che accompagna l'allievo durante la competizione non potrà avvicinarsi o entrare in cucina per nessun motivo, pena la squalifica.

Tutti i concorrenti devono arrivare a Roma presso la Città del Gusto (via Ottavio Gasparri 13) entro le ore 9.30 del giorno indicato. All'arrivo verranno accompagnati nello spogliatoio per indossare la divisa e successivamente alle cucine ove il referente della Città del Gusto darà tutte le indicazioni relative alle singole postazioni ed alle attrezzature disponibili.

Alle ore 12.00 circa inizierà la degustazione da parte della commissione di esperti, i candidati avranno a disposizione un paio di ore per la realizzazione dei piatti. La valutazione del piatto avrà una durata media di 15 minuti.

I piatti, ed il vino, saranno serviti dallo studente di sala che avrà anche il compito dell'esposizione: titolo, ingredienti, realizzazione, abbinamento olio e vino. Dettagli sulla ricetta saranno ovviamente forniti anche dallo chef.

La partecipazione al concorso è gratuita. Le spese di trasferta ed eventuale vitto e alloggio sono a carico dei partecipanti. Sono a carico dell'Istituto anche attrezzature particolari e prodotti del territorio di provenienza. La Città del Gusto mette a disposizione attrezzature e prodotti standard.

Tema della ricetta: antipasto o finger-food a base di olio extra vergine della regione di provenienza. Saranno preferite le ricette che utilizzano, oltre all'olio, olive e altri prodotti tipici del territorio di appartenenza.

La Commissione sarà composta da 6 membri (esperti del settore oleario e giornalisti/professionisti del settore enogastronomico), quindi ogni studente dovrà realizzare 6 porzioni della ricetta presentata + 1 piatto di presentazione (7 in totale).

I membri della commissione oltre a valutare il piatto realizzato potranno fare domande sulla tecnica eseguita, sulle materie prime utilizzate, sull'abbinamento del vino scelto, e soprattutto sulla tipologia di olio utilizzato.

La premiazione si svolgerà nella stessa giornata al termine delle prove.

Entro **venerdì 16 dicembre 2022** dovrà essere inviata la comunicazione di adesione (all'indirizzo info@pandolea.it) e la **scheda tecnica secondo il seguente format:**

NOME STUDENTE DI CUCINA

RECAPITO TELEFONICO

INDIRIZZO MAIL

NOME STUDENTE DI SALA

RECAPITO TELEFONICO

INDIRIZZO MAIL

NOME DOCENTE (REFERENTE – ACCOMPAGNATORE)

RECAPITO TELEFONICO

INDIRIZZO MAIL

NOME ISTITUTO

INDIRIZZO ISTITUTO

RECAPITO TELEFONICO

INDIRIZZO MAIL

TITOLO DELLA RICETTA (ANTIPASTO O FINGER-FOOD)

PENSIERO SULLA RICETTA

INGREDIENTI

SVOLGIMENTO (MODALITA' E TECNICHE DI ESECUZIONE)

CURIOSITA' SUL PIATTO

FOTO DEGLI STUDENTI

FOTO DELLA RICETTA

Le ricette e altre informazioni saranno pubblicate sul sito e canali social di Pandolea e Gambero Rosso, inoltre sarà data ampia diffusione dell'iniziativa alla stampa di settore. Per ulteriori informazioni inviare comunicazione a info@pandolea.it

La Presidente
Loriana Abbruzzetti