



IL RICETTOLIO DI TUTTI

OLIO IN CATTEDRA
2023-2024

IL RICETTOLIO DI TUTTI

Ciao bambini!

È arrivata la nuova edizione di Bimboi! Quest'anno vorremmo portarvi alla scoperta delle storie di vita, delle abitudini e dei racconti dei vostri compagni, amici, parenti, concittadini e vicini. **Come? In cucina insieme all'olio extra vergine di oliva!**

Usiamo tutti l'olio EVO nelle nostre ricette? Cosa prepariamo? Quale olio EVO consumiamo più spesso? Da dove proviene? Quando non lo utilizziamo come condiamo e prepariamo i nostri piatti?

Sono domande semplici, che portano con sé tante storie da scoprire, racconti di vita, di culture diverse, locali, regionali o nazionali. Tutte queste storie possono nutrirci, arricchirci e portarci a inventare insieme nuovi racconti e nuove ricette!

Sarà proprio in cucina e sulla tavola che inizieremo il nostro viaggio alla scoperta dell'olio EVO e delle ricette che si incontrano nella nostra classe e nel nostro territorio, basteranno delle piccole osservazioni che possiamo fare quotidianamente per scoprire qualcosa di noi e di chi ci è vicino.

Per partecipare al concorso **costruirete insieme il RicettOlio**: un ricettario da inviare all'Associazione Nazionale Città dell'Olio che raccolga e valorizzi tutte le ricette e le storie che avrete scoperto!



1

MIO, TUO, SUO, NOSTRO OLIO EVO... QUANDO C'È

Parliamo dal nostro protagonista, l'olio EVO, la sua presenza nelle nostre cucine, la sua scelta e provenienza potrebbero già raccontare qualcosa di noi.

L'olio EVO viene utilizzato per condire e cucinare nella mia famiglia e in quella dei compagni? Quale utilizziamo? Costruiamo il LIBROLIO delle pagine 3-4 e iniziamo a guardarci intorno.

E TU?
DI CHE OLIO SEI?



ISTRUZIONI

LIBROLIO

- Stampa il template di pagina 3-4 su un foglio A4 [fronte e retro, con l'indicazione di stampa: *Rifletti sul lato corto*].
- Ritaglia solo lungo il contorno esterno, senza cioè separare le bottiglie le une dalle altre. Piega le bottiglie seguendo le indicazioni.
- Prendi una penna o una matita e parti alla ricerca dei tre tipi di Olio Extra Vergine di Oliva che consumi più spesso. Puoi cercare a casa tua, a casa di parenti o amici, in mensa, in pizzeria, al ristorante che ti piace di più.
- Annota ciò che scopri: disegna o incolla le tre etichette negli spazi bianchi e scrivi dove indicato il nome dell'olio, l'azienda produttrice, la zona di produzione, la tipologia di olive utilizzate, qualche indicazione su aroma e sapore... Dove li abbiamo assaggiati? Con chi? Ogni tipologia di olio EVO può essere un'occasione per raccontare qualcosa di noi!

LIBROLIO - FRONTE



- STAMPA PAGINA 3-4
- FRONTE E RETRO,
- IMPOSTAZIONE "RIFLETTI SUL LATO CORTO"

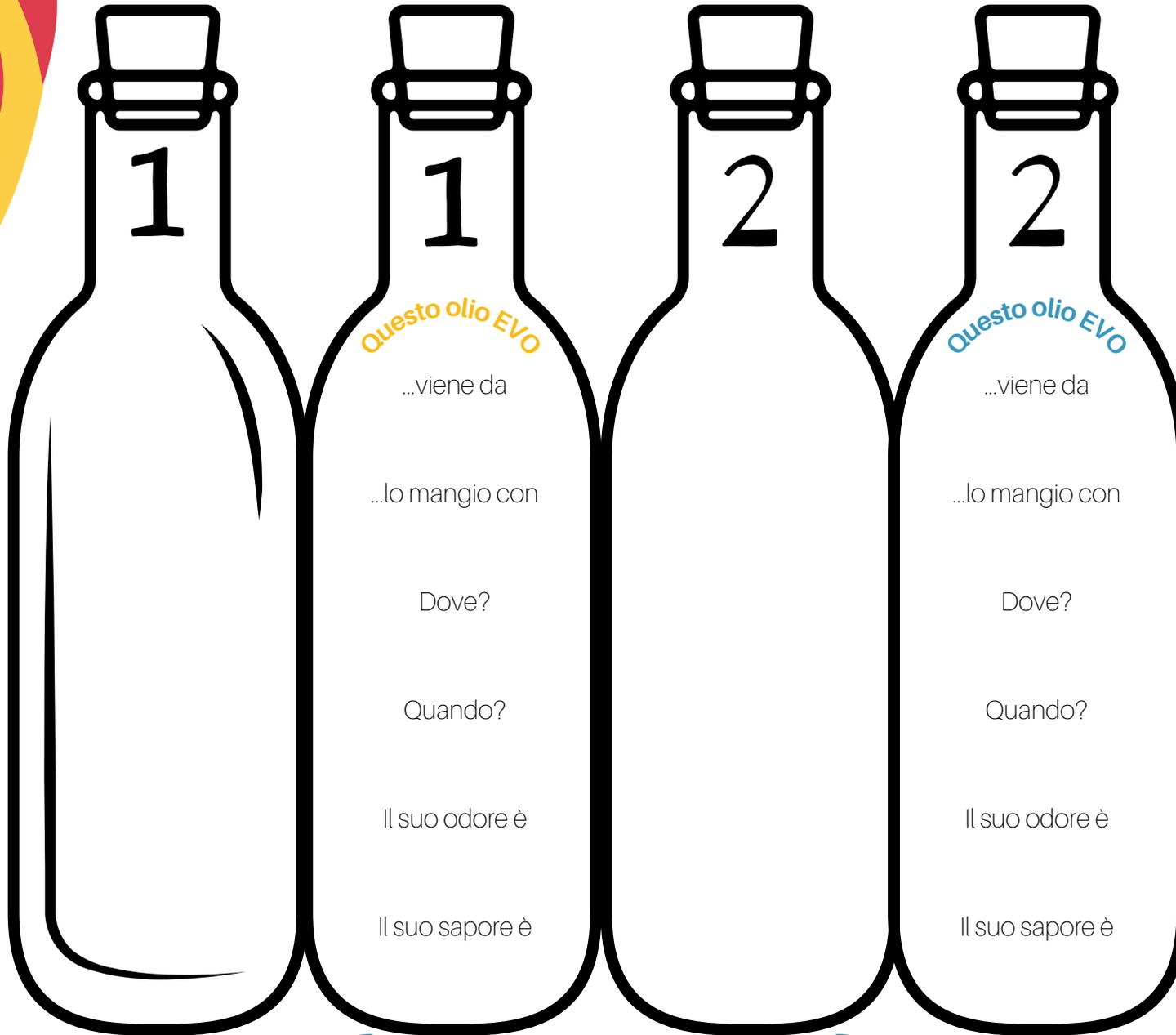
3



- RITAGLIA SOLO LUNGO IL CONTORNO ESTERNO, NON SEPARARE LE BOTTIGLIE

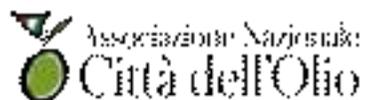
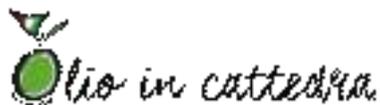
- 1) RITAGLIA E PIEGA IL TEMPLATE
- 2) CERCA L'OLIO EVO
- 3) DISEGNA O INCOLLA LE 3 ETICHETTE NEGLI SPAZI BIANCHI

PIEGA LE BOTTIGLIE SEGUENDO LA DIREZIONE DELLE FRECCE, FACENDO COMBACIARE I NUMERI: 1 CON 1, 2 CON 2, 3 CON 3



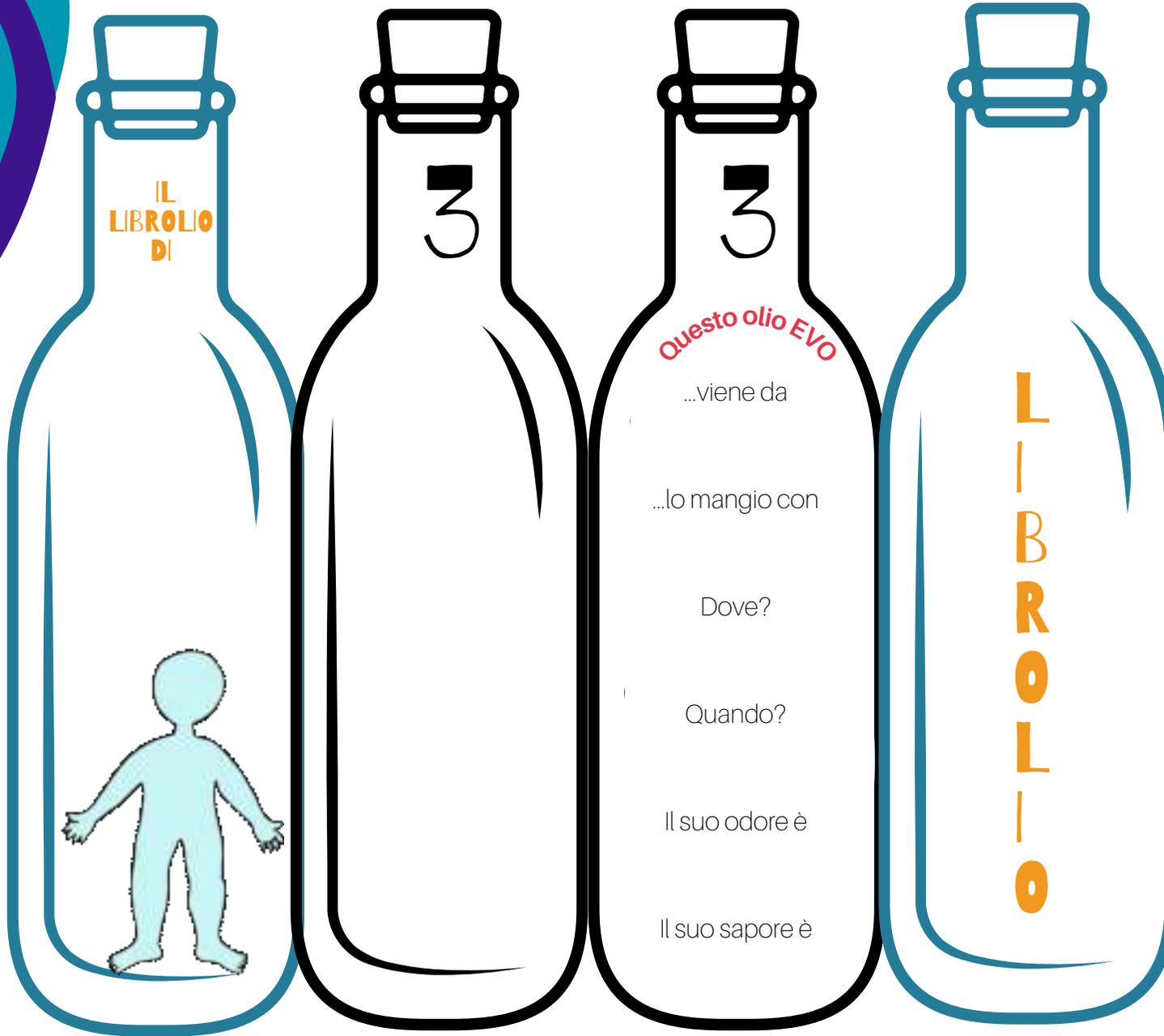
PIEGA LA BOTTIGLIA 1 IN QUESTA DIREZIONE

PIEGA LA BOTTIGLIA 2 IN QUESTA DIREZIONE





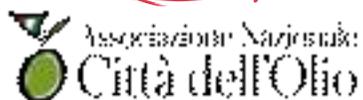
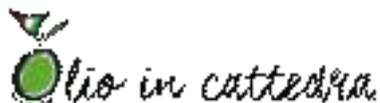
4) SCRIVI DOVE
RICHIESTO LE
INFORMAZIONI
SUI TRE TIPI DI
OLIO



SCRIVI IL TUO
NOME E
PERSONALIZZA
LA SAGOMA

QUESTA È LA
COPERTINA
DEL TUO
LIBROLIO

PIEGA LA BOTTIGLIA 3 IN
QUESTA DIREZIONE



MIO, TUO, SUO, NOSTRO OLIO EVO... DOV'È?

Prendete i vostri libretti e uniteli a quelli dei compagni, quanti luoghi avete assaggiato insieme all'olio EVO? Mettete a confronto le diverse tipologie di olio extra vergine di oliva che avete trovato, le sue origini, la storia, i produttori... Raccogliete queste informazioni su una mappa che riguardi l'intera classe.



 Olio in cattedra

 Associazione Nazionale
Città dell'Olio

 Bambola

LA NOSTRA MAPPA ARRIVA FINO...

Di che mappa si tratta? Provinciale?
Regionale?
Nazionale?
Europea?

Questa attività vi darà un primo sguardo delle dimensioni del vostro RicettOlio: quanto vanno lontano le storie e le ricette che potreste raccogliere?

INDOVINA, INDOVINOLIO...

Che ne dite di un bel gioco per conoscere meglio le diverse tipologie di Olio EVO che avete trovato con le vostre esplorazioni? Per prepararlo vi servirà l'aiuto dell'insegnante, ecco come fare:

- 1 Chiedete all'insegnante di **scegliere tre tipologie di olio extra vergine d'oliva** fra quelle che avete inserito sulla mappa della classe, potrebbero essere le più particolari o quelle che avete incontrato più spesso... **Scrivete nei cerchi i nomi dei tre oli scelti.**
- 2 **Prendete tre bicchierini di carta** a testa e distingueteli scrivendo le lettere **A, B, C**. L'insegnante assegna le stesse lettere ai tre oli che ha scelto e ne **versa un po' nei bicchierini** corrispondenti, senza dirvi di che olio si tratta.
- 3 **Assaggiate i tre oli misteriosi** e provate a posizionare ogni bicchierino sul nome giusto. L'insegnante rivelerà la soluzione e scoprirete quanto è allenato il vostro palato!

Un piccolo consiglio:

Per avere qualche possibilità in più di indovinare, allenatevi prima con un assaggio guidato, in cui conoscete l'identità dei diversi tipi di olio.



ASSAGGIO L'OLIO EVO...



ASSAGGIO L'OLIO EVO...



ASSAGGIO L'OLIO EVO...

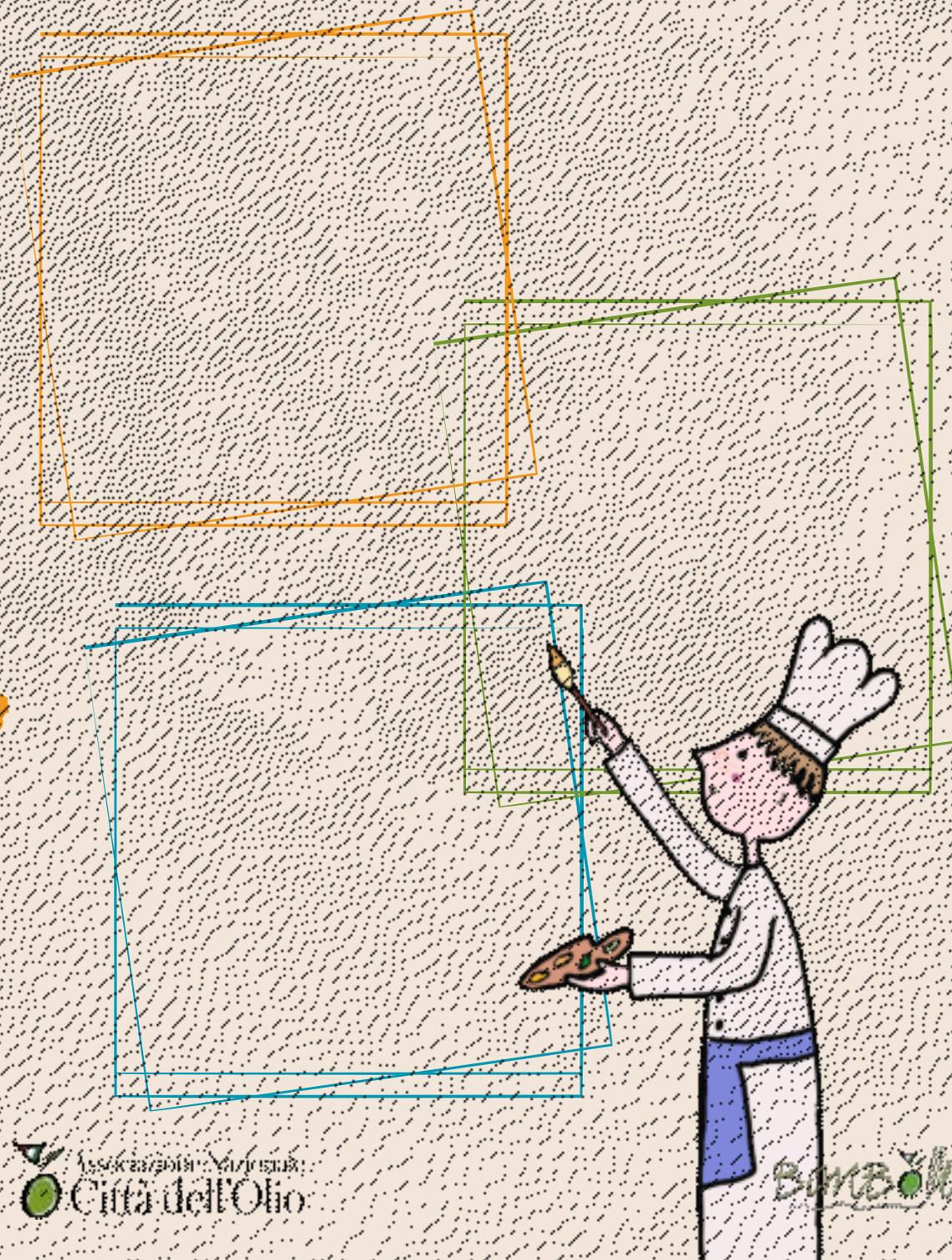


RITRATTI AD OLIO...

Qual è la storia dell'olio EVO che consumiamo abitualmente? Le sue origini dicono qualcosa anche di noi, del luogo in cui viviamo o da cui proveniamo. Come ci siamo incontrati noi e l'olio EVO? Chi ce lo ha fatto conoscere e insieme a quali ricette?

I RICUADRI DIVENGONO DELLE CORNICI IN CUI DISEGNARE I VOLTI E I RITRATTI DI CHI PRODUCE L'OLIO CHE CONSUMIAMO O DI CHI LO UTILIZZA INSIEME A NOI PER PREPARARE TANTI PIATTI SPECIALI.

QUAL È LA STORIA DI QUESTE PERSONE? QUALE RICETTA SCRIVEREBBERO NEL RICETTOLIO? CHIEDIAMO LORO DI RACCONTARCELA!



L'OLIO EVO IN CUCINA per

Amalgamare

Friggere

Condire

Conservare

Mescolare

Scottare

Saltare

Rosolare

Incorporare

Soffriggere

Quanti usi può avere l'olio EVO! Qual è il significato dei verbi scritti qui sotto? Scopriamoli tutti, aggiungiamone altri, proviamo a utilizzarli per costruire delle frasi e raccontare delle storie, aggiungendo persone, ingredienti, piatti, momenti speciali e quotidiani. Forse grazie a questo piccolo esercizio scopriremo una ricetta che merita di essere inserita nel nostro RicettOlio per la sua bontà, la sua storia e il suo significato!



INIZIO IO! "MIA NONNA, CHE VIENE DAL PIEMONTE, MESCOLA LE ACCIUGHE CON OLIO EVO, AGLIO E PREZZEMOLO PER CONDIRE CARNE E VERDURE..."

E SE OSSERVO CHE...
NOI L'OLIO EVO PROPRIO NON LO USIAMO?

COA???

OLIO EVO... QUANDO NON C'È

L'olio EVO non è soltanto un alimento, ma è anche un simbolo culturale, una parte importante della **DIETA MEDITERRANEA**.



Nel mondo però di **DIETE**, intese come **STILI DI VITA**, ce ne sono tante, legate al clima, al territorio, alle tradizioni... Non tutte prevedono l'uso dell'olio EVO, ma utilizzano **altri condimenti e tipologie di grassi** con diverse caratteristiche.

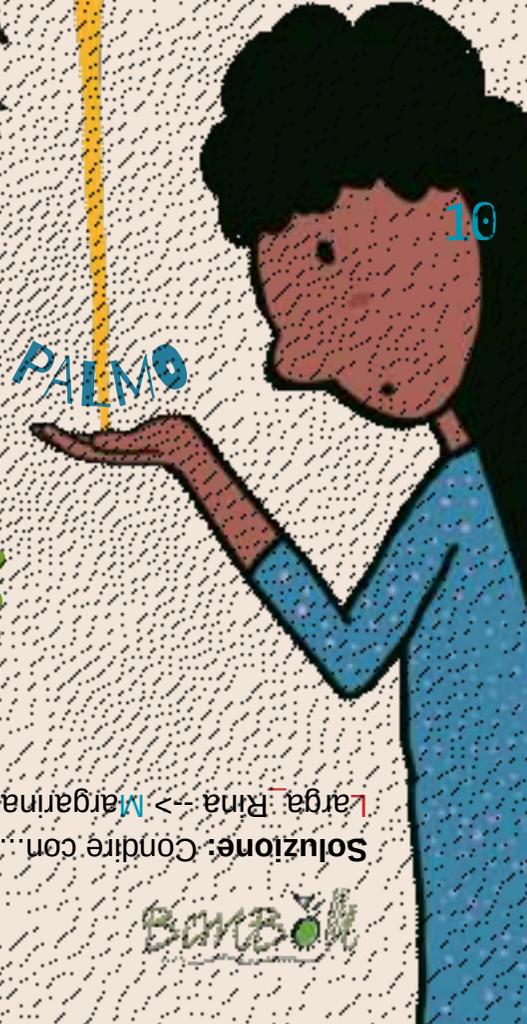
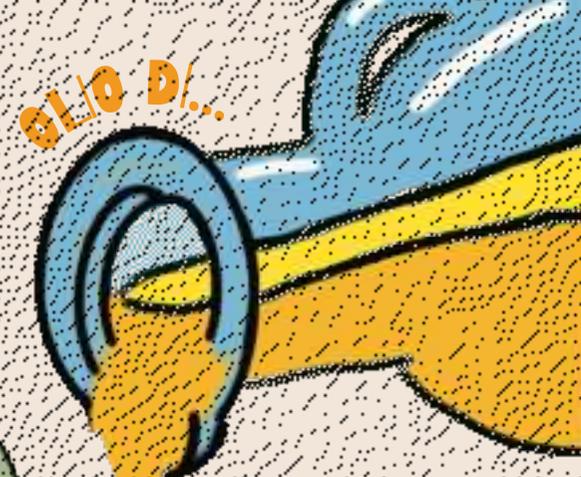
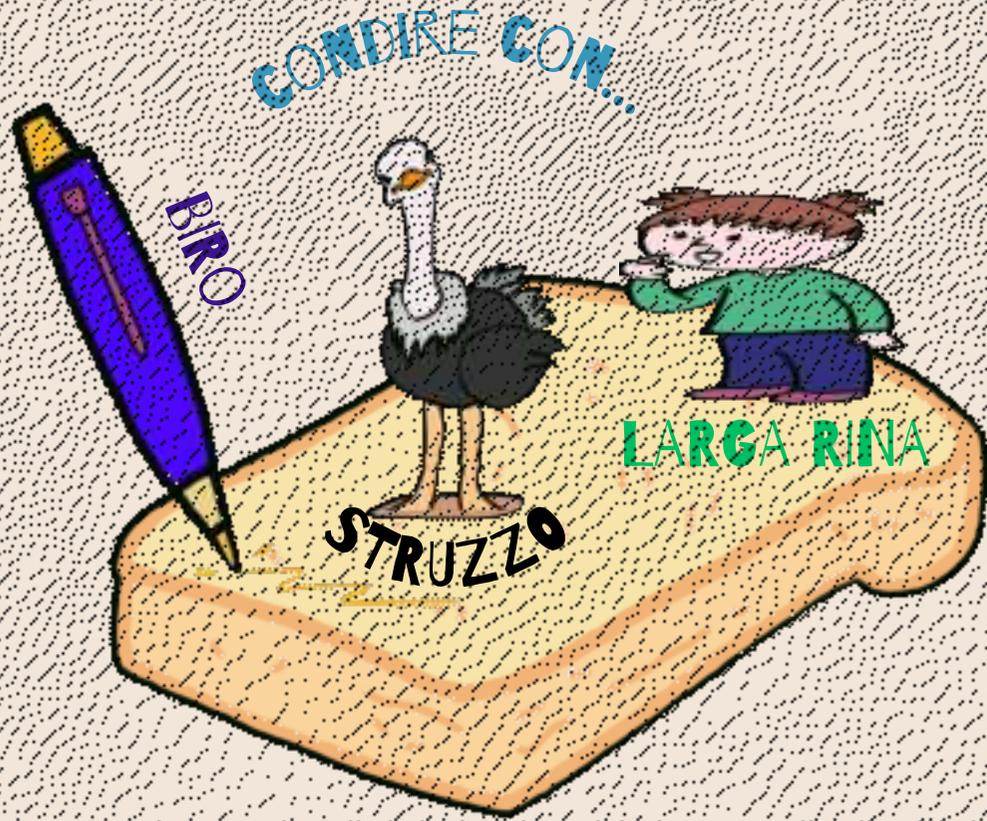
Quali sono questi condimenti? Come si producono e come si utilizzano in cucina? A quali diete, climi e territori appartengono? Risolvete il gioco di pagine 10 per trovarne alcuni e poi provate a scoprirne la storia, legata al presente e al passato, a produzioni artigianali e industriali. Chiedete a compagni, amici e parenti che vengono da altre parti di Italia, del mondo o... da altre parti del tempo!



Quante diete si incontrano nella vostra classe, nella vostra scuola o in generale nel vostro territorio? C'è qualche ricetta che vi incuriosisce e che appartiene a una di esse, una ricetta in cui non è previsto l'uso dell'olio EVO ma di un altro ingrediente con una funzione simile? Che ne dite di provare a prepararla? E di provare a riproporla utilizzando l'olio EVO?

OLIO EVO... QUANDO NON C'È Giochiamo!

Che confusione! Questi condimenti hanno qualcosa di strano, forse un po' troppo! Per trovare i veri nomi scoprite quali lettere sono in più, sbagliate, da eliminare, aggiungere o sostituire, le modifiche per ogni parola non sono mai più di due.



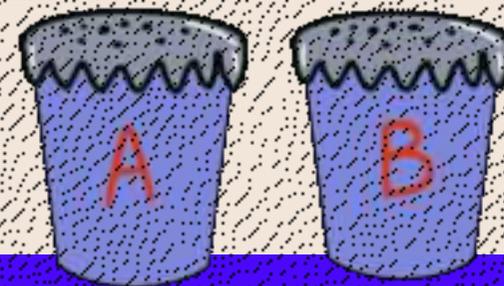
Soluzione: Condire con: Struzzo; Biro --> Struzzo; Olio di... Semi di tirasole --> Semi di girasole; Palma --> Palma; Larga; Rina --> Margarina; Semi di mais --> Semi di mais; Coccio --> Cocco.

ANNUSOLIO

Proviamo a ripetere un gioco simile a quello fatto con le diverse tipologie di olio EVO, concentrandoci sui nuovi condimenti che abbiamo scoperto. Vista la diversa forma, colore e consistenza che li contraddistingue, sarebbe troppo facile indovinare tramite il senso del gusto; useremo quindi l'olfatto!

OCCORRENTE:

- Quattro diversi condimenti scelti dall'insegnante
- Quattro bicchierini di carta non trasparenti per partecipante
- Carta stagnola
- Uno stuzzicadenti



PREPARAZIONE:

L'insegnante distingue i bicchierini con le lettere A, B, C, D e vi inserisce i condimenti, dividendoli in modo che ogni bambino abbia a disposizione tutti gli ingredienti da indovinare. In seguito ricopre i bicchierini con la stagnola e opera dei fori con uno stuzzicadenti, facendo attenzione a non formare dei buchi troppo grossi che permettano di vedere all'interno del bicchiere. Infine l'insegnante distribuisce i bicchieri a tutti i bambini.

ESECUZIONE:

Con i vostri bicchierini davanti, divertirtevi ad annusare e indovinare il contenuto! Quale condimento si nasconde nel bicchiere? Riusciamo a riconoscerli tutti? Cosa ci ricordano? Cosa distingue questi odori e profumi da quello dell'olio EVO? Proviamo a confrontarli!

11



OLIO EVO... E NON SOLO!

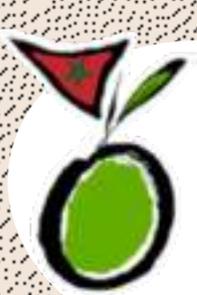
Come si è trasformata la nostra mappa dei sapori? In quanti posti abbiamo viaggiato, nel presente e nel passato, grazie ai nuovi condimenti che abbiamo scoperto?



Riprendete la mappa iniziale ed estendetela: dove avete viaggiato alla scoperta di diversi condimenti? **Segnate i punti sul planisfero!** Ognuno corrisponde a una storia e a una ricetta da raccontare!

DIZIONOLIO

Il DizionOlio è il dizionario da inserire nel nostro RicettOlio e contiene i termini e le parole nuove che abbiamo incontrato durante il nostro viaggio. Abbiamo indicato alcuni paesi, fra quelli più legati alla cultura dell'olio extra vergine d'oliva o dell'olivicoltura in generale, ma chissà quali paesi avete visitato voi e cosa potreste aggiungere! Utilizzate questo spazio per incollare o trascrivere foto di piatti e ricette, storie o racconti, parole che vi hanno incuriosito...



أوليو



OLIO



OIL



HUILE



ACEITE

DIZIONOLIO



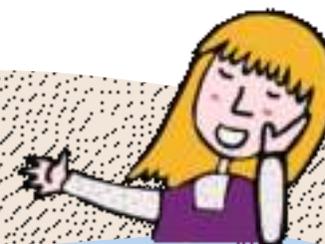
VAJ





ULEI





Ci siamo concentrati su paesi diversi dall'Italia, ma che dire dei dialetti e dei termini regionali legati all'olio EVO, alla cucina, alle storie e alle ricette? Che ne dite di arricchire il vostro DizionOlio con i termini dialettali utilizzati nella vostra città o nelle vostre famiglie? Magari potreste inserirli in una bella filastrocca come quella di pagina 15!

ACQUA, OLIO EVO E FARINA DI...

ACQUA, OLIO EVO E FARINA DI...
QUANTE RICETTE INIZIANO COSÌ?

DOLCI E SALATE,
FRITTE E BOLLITE,
POSSIBILITÀ TUTTE SQUISITE!

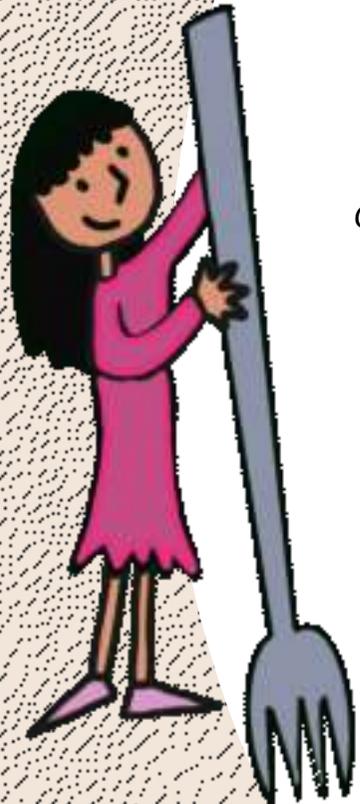
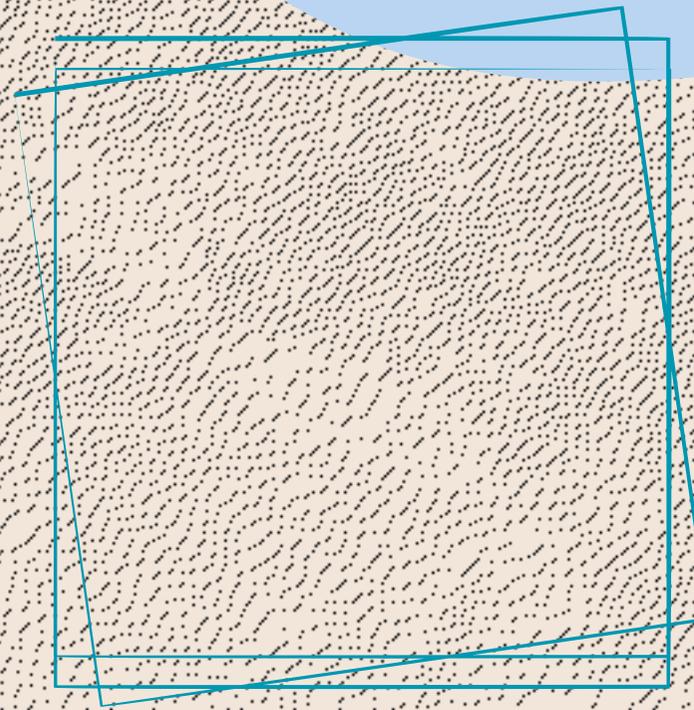
CARTA E PENNA, FORCHETTE E COLTELLI,
METTEVI SUBITO AI FORNELLI!

LA VOSTRA RICETTA COSA CONTIENE?
COSA VORRESTE PREPARARE INSIEME?

SCRIVETELA BENE,
CUCINATELA AL MEGLIO,
TENETEVI PRONTI A FARE UN MISCUGLIO:
INSIEME RICETTE INSIEME GLI AMICI,
PIÙ MESCOLIAMO PIÙ SIAMO FELICI!

L'OLIO EVO CHE TUTTO UNISCE,
CI AIUTA E NELL'IMPASTO SPARISCE!

Quante ricette si possono preparare a partire da tre ingredienti! Diverse per forma, colore, sapore e tempo... Voi quale scegliete? Cosa vi viene in mente per primo? Preparate il vostro piatto e incollate qui la foto, poi confrontatevi con i compagni: avete preparato dei piatti particolari o conosciuti da tutti? Piatti tipici del territorio della vostra scuola o di altre regioni e paesi? Sono ricette legate a storie familiari, tradizioni o leggende da condividere?



COSTRUIAMO IL RICETTOLIO

È arrivato il momento di costruire il RicettOlio! Seguite le istruzioni o create la vostra forma speciale per raccogliere il lavoro che avete svolto, nuove ricette e storie da scoprire.

Quale ricetta vi unisce più di tutte? Per partecipare al concorso scegliete un massimo di tre ricette, arricchitele con foto, disegni, racconti e filastrocche, e inviate la versione del RicettOlio che secondo voi più rappresenta la vostra classe e il vostro territorio.

Il RicettOlio rappresenta ciò che vi accomuna e vi distingue, raccontato seguendo il filo dell'olio EVO... Quando c'è e quando manca! Attraverso questo ricettario speciale vorremmo conoscere la vostra storia tramite le vostre cucine, e capire come siete riusciti a conoscervi meglio attraverso l'olio EVO e una buona dose di curiosità!

CONCORSO
RICETTOLIO

RICETTOLIO

- Stampa il template di pagina P.18 su un foglio A4, fronte e retro, con l'impostazione: "Biletti sul lato corto".
- Ritaglialo lungo la linea continua e piegalo in 4 seguendo la linea tratteggiata, prima sul lato lungo (arancione) e poi sul lato corto (azzurro).
- Completalo e personalizzalo insieme ai compagni seguendo le indicazioni: inserisci il nome della ricetta, una foto o un disegno, gli ingredienti e il procedimento per prepararla.
- Raccontaci qualcosa in più! Perché vi unisce? Qual è la sua storia?

Se non avete una stampante potete riportare il modello su un foglio e costruirlo da soli, o inventare la vostra sagoma speciale, magari immaginando un libretto che possa unirsi a quello dei compagni.



INGREDIENTI E PREPARAZIONE

LA SUA STORIA

CI UNISCE PERCHÈ...

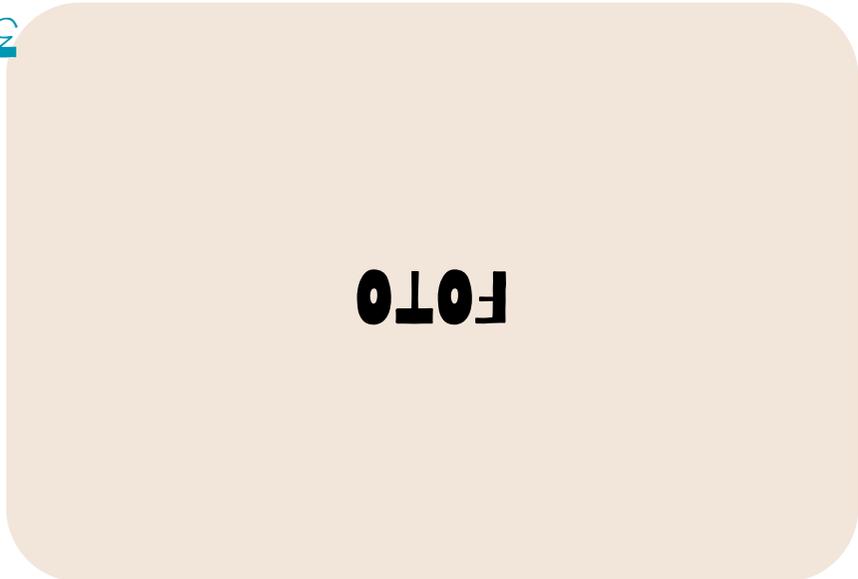
4

5

17



2



FOTO

2

SI CHIAMA...

VOGLIAMO
CONDIVIDERLA
CON TE!

6

LA NOSTRA RICETTA

1

18

Recette
di
tutti

olio



Per l'insegnante



CONCORSO NAZIONALE



COME PARTECIPARE

Anno Scolastico 2023-2024



IL CONCORSO

Bimboil è il progetto di educazione alimentare che l'Associazione nazionale Città dell'Olio porta nelle scuole da più di 10 anni. L'edizione 2023-2024 è dedicata al tema "[Olio EVO per tutti](#)": un percorso educativo in cui l'olio extra vergine di oliva diviene uno strumento per riflettere sul tema dell'inclusione, per scoprire noi stessi e gli altri attraverso il cibo e l'esplorazione di diverse culture alimentari. Tramite la ricerca di usi e tradizioni culinarie che lo vedono protagonista o assente, l'olio EVO diviene un'opportunità per scoprire e apprezzare le differenze presenti all'interno della classe, della comunità e del territorio.

Alla Scuola Primaria il progetto si articola nel concorso nazionale "[Il RicettOlio di tutti](#)": i partecipanti dovranno elaborare un ricettario partendo dal desiderio di scoprire le diverse tradizioni gastronomiche che si incontrano in classe, a scuola o nella comunità che abita il territorio: [Come viene utilizzato l'olio EVO nella mia famiglia o in quella dei compagni? Da noi e dagli altri? Chi sono gli altri? Lo utilizziamo? Cosa ci accomuna e cosa ci distingue? Dove possiamo incontrarci?](#) In cucina!

Per accompagnare gli alunni della Scuola Primaria in questa riflessione, proponiamo [un insieme di schede](#) contenente attività, domande, giochi, template ed esercizi sensoriali. Le riflessioni e le esperienze stimulate dalle schede divengono il punto di partenza per la produzione del [RicettOlio](#): una [raccolta di massimo tre ricette](#) che rappresenti una fotografia della classe e del territorio. Il RicettOlio descrive ingredienti e preparazioni ma anche usi e costumi legati all'uso dell'olio EVO o alla sua assenza in cucina, le storie di vita che ci portano a usare determinati ingredienti e tipologie di olio EVO con diverse origini e qualità.

L'olio EVO diviene il punto di partenza e il filo conduttore della ricerca, quando c'è e quando manca: se in tante ricette e tradizioni si tratta di un ingrediente indispensabile, quale condimento viene utilizzato quando l'olio EVO non fa parte della tradizione di un territorio, di un luogo o di una cultura? La classe cucina insieme, assaggia, mescola, sostituisce, scambia gli ingredienti e le storie, dando vita a contaminazioni positive. L'olio EVO diviene così, tramite la realizzazione del RicettOlio, un'opportunità per scoprire e interagire con l'altro.

COME PARTECIPARE

- 1** Per svolgere il percorso educativo, gli alunni possono stampare le schede fornite, riprodurre gli esercizi proposti su un quaderno o lavorare insieme sulle attività facendo uso della LIM.
- 2** Le schede propongono osservazioni semplici che possono essere fatte quotidianamente e divengono lo spunto per esplorare, a partire dall'uso dell'olio EVO in cucina, le storie di vita, le culture, gli usi e le tradizioni che si incontrano in classe, nella comunità e nel territorio. Le attività uniscono arte, italiano, storia, geografia, esercizi pratici in cucina e divertimento, con l'obiettivo di accompagnare gli alunni alla scoperta delle ricette e tradizioni gastronomiche che li accomunano e distinguono.
- 3** Terminata la fase di osservazione, esplorazione e sperimentazione in cucina, i partecipanti sono invitati a costruire il RicettOlio seguendo il template proposto o creandone la propria versione. La classe dovrà trascrivere o inventare un massimo di tre ricette che valorizzino l'olio EVO e il percorso fatto alla scoperta dell'altro, raccogliendo oltre a ingredienti e preparazioni, storie, disegni, foto e ricette che mostrino perché le ricette scelte simboleggino l'unione della classe.
- 5** Per partecipare al concorso, l'elaborato dovrà essere caricato sul sito www.olioincattedra.it, sezione Bimboil, entro il 31 marzo 2024. Gli elaborati del primo, secondo e terzo classificato verranno pubblicati sui canali dell'Associazione Nazionale Città Dell'Olio.



Per l'insegnante



CONCORSO NAZIONALE



REGOLAMENTO

Anno Scolastico 2023-2024



REGOLAMENTO

ART. 1 Il concorso Bimboil, indetto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio nell'ambito del progetto Olio in Cattedra, è un programma educativo sulla conoscenza delle caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e zone di produzione degli oli extravergine d'oliva delle Città dell'Olio con particolare attenzione alle DOP e IGP.

ART. 2 La partecipazione al concorso è riservata alle scolaresche partecipanti al suddetto progetto educativo delle scuole primarie degli Enti Soci Città dell'Olio.

ART. 3 L'esperienza formativa delle classi partecipanti è affidata agli insegnanti che, con il supporto del materiale didattico prodotto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, dovranno condurre i bambini e le bambine attraverso un percorso di conoscenza e di approfondimento del mondo dell'olio extravergine DOP e IGP, dando particolare rilievo alla cultura dell'olio extravergine di oliva italiano attraverso la valorizzazione e conoscenza del prodotto. Dopo aver lavorato sui materiali forniti dall'Associazione (Schede stampabili "Il RicettOlio di tutti"); le classi dovranno essere in grado di realizzare un ricettario che mostri come hanno interpretato il tema del concorso: l'olio EVO come uno strumento per la scoperta dell'altro, delle diverse culture gastronomiche, usi e costumi culinari che si incontrano in classe, nella comunità e nel territorio.

ART. 4 I bambini e le bambine dalla classe I alla classe V, a conclusione della propria esperienza formativa, che si svolgerà entro il 31 marzo 2024, dovranno realizzare e inviare la loro proposta, seguendo le modalità di partecipazione scaricabili dal sito www.olioincattedra.it. Sarà ammesso al concorso un unico elaborato (inteso come il singolo ricettario), per classe partecipante al progetto. Saranno ammessi gli elaborati redatti da più classi insieme.

- ART. 5** Gli elaborati dovranno essere caricati nella modalità richiesta entro il 31 marzo 2024 nella sezione Bimboil del sito www.olioincattedra.it e dovranno essere identificabili, attraverso l'indicazione del titolo, dei riferimenti della classe e della scuola che li ha realizzati.
- ART. 6** La selezione degli elaborati avverrà nel modo seguente: gli elaborati prodotti saranno direttamente giudicati presso la Segreteria Nazionale da una Giuria di esperti, che si riunirà entro il mese di aprile 2024. La Giuria decreterà i vincitori finali del Premio nazionale Bimboil tra tutti gli elaborati pervenuti.
- ART. 7** La Giuria di esperti sarà composta da un rappresentante dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, da un illustratore/grafico, da un giornalista e da un rappresentante della classe docente.
- ART. 8** Saranno individuati 1°, 2° e 3° classificato, i quali riceveranno un premio che verrà comunicato successivamente. La Giuria si riserva inoltre la possibilità di attribuire dei riconoscimenti speciali a propria discrezione. Gli elaborati selezionati saranno pubblicati sui canali dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.
- ART. 9** L'eventuale premiazione del concorso Bimboil si terrà entro il 5 giugno 2024. Le modalità organizzative, la data e il luogo saranno comunicati in seguito direttamente alle scuole delle Città dell'Olio vincitrici dalla Segreteria nazionale delle Città dell'Olio.
- ART. 10** I concorrenti, accettando senza condizione il presente Regolamento, concedono sin d'ora, senza nulla pretendere, i diritti di pubblicazione all'Associazione Nazionale Città dell'Olio.
- ART. 11** I giudizi della Giuria sono insindacabili e per quanto non previsto dal presente Regolamento le decisioni spettano, autonomamente, alla Segreteria organizzativa del concorso.

I DATI PERSONALI INSERITI NELLE SCHEDE DI ADESIONE E DI PARTECIPAZIONE SARANNO TRATTATI COME SPECIFICATO NELLA PRIVACY POLICY.