

## Il Comune di Usini partecipa ad “Olio in Cattedra - MasterOil” coinvolgendo gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Sassari

Venerdì 22 marzo, presso l'“Istituto Comprensivo Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” di Sassari, diretto dalla prof.ssa **Maria Luisa PALA**, si è tenuto il 2° step relativo al progetto nazionale “Olio in Cattedra”/“MasterOil”, riservato agli studenti degli Istituti Alberghieri, ideato dall'Associazione Nazionale “Città dell'Olio”, che si concluderà tra qualche mese con le premiazioni di 3 ricette tradizionali nazionali che saranno valutate da una giuria di esperti.

Il Comune di Usini - che ha aderito anche al progetto “BimbOil” riservato agli alunni delle scuole elementari - per quanto riguarda “MasterOil” ha coinvolto l'Istituto Alberghiero di Sassari (grazie al fatto che tra i soci dell'associazione vi è la Camera di Commercio sassarese), il tutto con la sempre apprezzata collaborazione dell'Agenzia Regionale “Laore - Servizio sviluppo filiere vegetali - A.T.O. n. 2” di Sassari, coordinata dal Dott. **Antonio MONTINARO**.

Il progetto sassarese, coordinato dalla Professoressa **Maria Grazia SORO** in accordo con questa Amministrazione Comunale, oltre alla partecipazione allo specifico concorso nazionale, prevedeva altri 2 step finalizzati alla più approfondita conoscenza dell'olio extravergine d'oliva quale elemento identitario e culturale.

Il 1° step, incentrato sulla *conoscenza del paesaggio olivicolo dell'olio “EVO” attraverso le cultivar e i territori di produzione* si era svolto a Usini lo scorso mese di novembre attraverso una mattinata didattica con la visita al vecchio mulino ubicato all'interno della “Corte DIAZ”, risalente ai primi del '900 e alla visita del nuovo frantoio dell'azienda agricola dei fratelli **Alberto e Nicola EZZA**, dove si erano svolte le lezioni a cura dello scrivente e del dott. **Antonio MONTINARO** dell'Agenzia “Laore” sulla storia olivicola del territorio, sulle cultivar e sull'analisi sensoriale, ultimata con l'apprezzata degustazione di “pane e olio” offerti dall'Azienda **EZZA**.

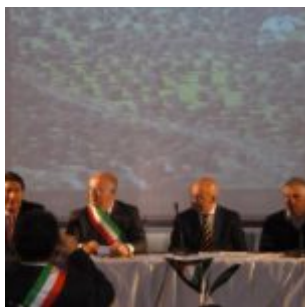
Il 2° step si è tenuto ieri presso l'istituto sassarese ed è stato incentrato sulla *conoscenza dell'olio attraverso l'etichetta e la realizzazione di piatti tipici locali che mettersero in risalto le peculiarità dell'olio extravergine* (uno dei quali parteciperà al concorso nazionale).

Così come avvenuto nella tappa di Usini, anche ieri gli interventi sono stati tenuti dallo scrivente e dai tecnici dell'Agenzia Regionale “Laore” dott. **Antonio MONTINARO** e dott.ssa **Marinella FRASSETTO**, ai quali hanno partecipato gli studenti della “3^ C - enogastronomia” accompagnati dai proff. **Franco LEDDA** e **Pia PIGA**, gli studenti della “3^ B - Sala” accompagnati dai proff. **Marina RASSU** e **Alfonso NUVOLI**, coordinati dalla Prof.ssa **Maria Grazia SORO**.

Al termine della lezione, i ragazzi dell'Istituto, sotto la guida dei loro insegnanti, hanno preparato,

presentato e servito agli ospiti, in una bella sala appositamente allestita, diversi piatti con prodotti della nostra ricca tradizione culinaria (compresa la nostra pasta "andarinos" e, per la cronaca, un delizioso gelato fior di latte all'olio extravergine), dimostrando già una preparazione professionale all'altezza per quelle che saranno le loro professioni future, con l'auspicio che siano i primi vettori della cultura enogastronomica in generale e dell'olio "EVO" in particolare.





OLYMPUS DIGITAL  
CAMERA



OLYMPUS DIGITAL  
CAMERA

