

OLEUM SAPIENS – EVOO & PASTRY A.S. 2014-2015

IL PROGETTO

Torna con la terza edizione il progetto **Oleum Sapiens**, la competizione didattica formativa destinata agli allievi degli Istituti Superiori per i Servizi della Ristorazione e Alberghiera.

Organizzato da **IRVEA- Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali** con la collaborazione di **International Extravirgin Oliveoil Agency** e **Olive Oil Academy** il progetto ha coinvolto nel corso degli anni studenti di tutto il Paese che hanno intrapreso questo percorso, che li ha guidati attraverso i segreti dell'olio di oliva per un acquisto e un utilizzo consapevole all'insegna dei corretti abbinamenti.

In questa edizione la parola chiave in tema di abbinamenti e nella competizione tra Istituti sarà l'**Alta Pasticceria**.

Il ruolo del pasticcere è rimasto ai margini durante questo periodo in cui è proliferata la formazione e la promozione della figura dello chef, con una conseguente carenza in termini di formazione funzionale nell'utilizzo in pasticceria dell'olio extravergine di oliva.

Si delinea pertanto la necessità di far leva sulla formazione in termini di **pastry-making**, con l'obiettivo di promuovere e diffondere la conoscenza dell'olio extravergine e di formare specificamente figure professionali operanti nell'alta pasticceria, anche in prospettiva della sperimentazione di nuove tecniche e della creazione di nuovi abbinamenti.

Il progetto "**Oleum Sapiens – EVOO & PASTRY**" si articola in due parti:



IL CORSO

Corso introduttivo all'Olio d'Oliva - 1° Livello - Gli Oli d'Oliva... dalla terra alla tavola

Riservato ai docenti e agli studenti del III, IV e V anno degli Istituti Alberghieri (IPSSAR) del territorio nazionale, tratta le tematiche relative alle produzioni, ai consumi, alle tecniche e ai sistemi di produzione.

Affronta inoltre le questioni relative agli indici di qualità e all'identificazione dei pregi e dei difetti oltre alla classificazione merceologica ed al corretto utilizzo in cucina e in tavola.

CONTATTI
SEGRETERIA ORGANIZZATIVA IRVEA
E-MAIL: SEGRETERIA@IRVEA.ORG
PH. 0521 184 1531 – MOB. 338 53 94 663

LA COMPEZIONE

Il Concorso "Trofeo Nazionale Oleum Sapiens – EVOO & PASTRY"

Suddiviso in due fasi, la prima interna all'istituto e la seconda a livello nazionale, il concorso premierà gli studenti che si saranno distinti per la creazione/preparazione/elaborazione/presentazione di specifiche ricette o piatti che propongono il miglior abbinamento con l'olio extravergine di oliva nell'ambito dell'Haute Patisserie.

WWW.IRVEA.ORG

