

Abruzzo, l'Istituto Crocetti Cerulli di Giulianova vince la EVO Masterclass

28 Maggio 2025



Riceviamo e pubblichiamo un comunicato stampa di Evo Masterclass

L'Abruzzo sale sul podio dell'eccellenza nazionale con la **classe 3^a I dell'IIS Crocetti Cerulli di Giulianova (TE)**, vincitrice della prima edizione di **EVO Masterclass**, il progetto formativo ideato da **Oleificio Zucchi** in collaborazione con **Re.Na.I.A.** (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri) e con la supervisione del **Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM)**.

La finale, tenutasi presso l'IPSEOA Amerigo Vespucci di Milano, ha previsto la selezione di sole **cinque classi su 130 partecipanti da tutta Italia**, tra cui ben due, la **3^a I** e la **3^a B**, dell'Istituto abruzzese **Crocetti Cerulli**. A conquistare la giuria è stato il **piatto Elisir di Lunga Vita**, ideato e realizzato dagli studenti della **3^a I**, che hanno saputo valorizzare magistralmente l'olio

extravergine d'oliva come ingrediente centrale, esaltandone caratteristiche e potenzialità in cucina. In premio per i vincitori, un **corso da Assaggiatore Professionale di olio EVO**, occasione unica per approfondire il sapere tecnico e sensoriale legato a uno dei simboli del made in Italy.

L'Abruzzo dimostra così di saper coltivare talento, passione e competenze nel campo dell'enogastronomia, confermando la vocazione del territorio non solo alla produzione di eccellenze agroalimentari, ma anche alla formazione di nuove figure professionali capaci di promuovere la cultura dell'olio EVO in Italia e nel mondo.

Il progetto triennale **EVO Masterclass** - primo nel suo genere - si rivolge a tutti studenti degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con un **programma articolato in moduli formativi dedicati all'olio EVO**, alla sostenibilità, alla dieta mediterranea e alla promozione turistica dei territori.

A valutare le proposte delle scuole finaliste è stata una **giuria di altissimo profilo** composta da **Giuseppe Capano** (Chef e consulente specializzato nella cucina del benessere), **Mariella Cerullo** (Direttore relazioni istituzionali e comunicazione corporate di Oleificio Zucchi), **Giorgio Donegani** (Tecnologo alimentare, esperto in nutrizione ed educazione alimentare e divulgatore scientifico), **Flaminia Giorda** (Coordinatore nazionale della segreteria tecnica del corpo ispettivo del MIM), **Alissa Mattei** (Presidente Associazione Alissa - Knoil e Capo Panel), **Rossella Mengucci** (Consulente e collaboratrice MIM). L'evento è stato condotto dal giornalista e massmediologo **Klaus Davi** e arricchito da momenti di live cooking e degustazione.

La prima finale ha, soprattutto, visto emergere il grande entusiasmo dei ragazzi per il progetto che **intende formare nuovi cuochi, comunicatori, degustatori, blend master dell'olio EVO**.

EVO Masterclass è, insomma, un **percorso educativo sull'olio EVO senza eguali**, che rende i giovani attori consapevoli anche su temi trasversali **come il rispetto per il territorio e la necessità di preservarlo**.

"Siamo estremamente orgogliosi dei risultati della prima annualità di questo innovativo percorso didattico, primi nel settore a sancire una reale co-progettazione tra la nostra azienda, che festeggia 215 anni di storia, e gli istituti alberghieri Re.Na.I.A. - ha dichiarato Alessia Zucchi, AD Oleificio Zucchi SpA - Da sempre impegnati sia nella responsabilità socio-ambientale sia nell'applicazione della vera sostenibilità, abbiamo fermamente voluto mettere in campo le nostre competenze e sviluppare un iter formativo di tale portata, così da far crescere contemporaneamente cultura e professionalità delle nuove generazioni".

*“EVO Masterclass ha proposto un programma scolastico all’avanguardia sull’Olio Extravergine d’Oliva, sviluppato all’interno degli Istituti Professionali per i Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera, su input di Oleificio Zucchi - **ha dichiarato Luigi Valentini, Presidente Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri** - Ha coinvolto oltre 130 classi, prioritariamente dell’indirizzo di Enogastronomia e di Servizi di Sala e di Vendita. Aperto a tutti gli Alberghieri appartenenti a Re.Ne.I.A., è nato con una durata triennale, prevedendo di sviluppare numerosi moduli, a comporre un affascinante viaggio professionalizzante attraverso l’olio extravergine d’oliva italiano. Un vivo ringraziamento a Giuseppe Valditara, Ministro dell’Istruzione e del Merito, e ad Alessia Zucchi, senza i quali non sarebbe stato possibile realizzarlo”.*