



Presentazione Progetto

E-R School of Food

Emilia Romagna School Of Food è un progetto rivolto a tutte le **scuole superiori di Bologna e Area Metropolitana, Ferrara, Modena, Ravenna e relative province**. L'iniziativa, giunta quest'anno alla sua terza edizione, ha come temi principali il *Food*, e gli importanti valori ad esso connessi, e i *Social Networks* con l'obiettivo di promuoverne un uso virtuoso. Il progetto gode del patrocinio dell' **Ufficio Scolastico Regionale**.

OBIETTIVI DEL PROGETTO. Sensibilizzare i ragazzi sui temi della sana alimentazione e dell'uso consapevole e positivo dei social networks attraverso un'attività manuale e creativa che stimoli il lavoro di gruppo e l'aggregazione.

PROGETTO. I ragazzi sono chiamati a **cucinare con i propri compagni di classe** due portate (un piatto per tutti i giorni e un piatto per le feste), **fotografare i piatti** preparati e **postare le foto su Facebook** sfidandosi ad ottenere il maggior numero di "Mi piace" e sulle altre tematiche connesse al macro-tema del food. I ragazzi infatti sono invitati a riflettere sui seguenti temi e a interpretarli nei loro piatti:

- Integrazione, cooperazione e confronto attraverso il cibo – Categoria *Condi-menti. Il piatto dell'incontro*;
- Il rispetto della stagionalità e dei cicli della natura – Categorie *Un pianeta in equilibrio e Cicle-Life*;

Il progetto prevede inoltre la realizzazione di un video che mostri il making-of dei piatti – Categoria *Ciak si gira!*, e di un video che racconti una storia a partire dal piatto preparato, per approfondire ulteriormente il legame con la propria comunità – Categoria *Un piatto, una storia*. Per coloro che vorranno cimentarsi in un'attività aggiuntiva, è anche possibile organizzare un incontro con un esperto del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano che insegni ai ragazzi come calarsi in un piatto con tutti i sensi per approfondire il tema dell'analisi sensoriale – Categoria *Risveglia i tuoi sensi!*. Infine, solo per gli Istituti di



Ravenna, viene proposta la categoria *I mille usi dei cereali*: alle classi che scelgono di utilizzare i cereali nella propria ricetta viene chiesto di corredare la foto del piatto con un breve testo che illustri quali tipi di cereali sono stati scelti, per quale motivo e in che modo sono stati valorizzati all'interno della ricetta.

Il progetto può essere svolto fuori dall'orario scolastico.

PREMI IN PALIO.

1. **Premio "Food Master Class 2016-2017"** per la classe che avrà ottenuto il maggior numero di "Mi piace" alle proprie foto: in via di definizione.
2. **Premio "Condi-menti. Il piatto dell'incontro"**: incontro dedicato ai temi del rapporto cibo/legalità e cibo come strumento di sviluppo.
3. **Premio "Un pianeta in equilibrio"**: esplorazione guidata all'orto delle Serre dei Giardini Margherita (Bologna) e merenda biologica.
4. **Premio "Cicle-Life"**: *immersive tour* al pastificio e all'azienda Pasta di Canossa.
5. **Premio "Un piatto, una storia"**: laboratorio presso la Cineteca di Bologna o presso la scuola stessa.
6. **Premio "Ciak si gira!"**:
 - (per gli Istituti di Bologna e Modena) visita presso gli studi dell'emittente TRC durante la quale verrà mostrato come funziona la tv e come vengono montati i servizi.
 - (per gli Istituti di Ravenna) incontro organizzato da Ravenna WebTv nel quale verrà spiegato ai ragazzi come funziona una Web tv.
7. **Premio "Risveglia i tuoi sensi!"**: visita ad un Caseificio del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano.
8. **Premio "I mille usi dei cereali"**: (solo per gli istituti di Ravenna) incontro con degustazione, curati da Coccinella Bio, durante il quale verranno raccontate le ricette presentate e verrà spiegato ai ragazzi quali sono le procedure, gli ingredienti e i condimenti alla base di una sana alimentazione.

CHI PARTECIPA. Il gruppo classe (o una parte di esso). Ogni classe dovrà avere un referente (professore o alunno) per il coordinamento delle attività.



PERCHÉ PARTECIPARE. 1) per stimolare i ragazzi a relazionarsi offline grazie a un'attività di gruppo, manuale e creativa. 2) per sensibilizzare i ragazzi sulle tematiche legate alla sana alimentazione. 3) per sensibilizzare i ragazzi ad un uso consapevole dei Social Networks. 4) per favorire l'inclusione di ragazzi con disabilità all'interno del gruppo classe e per rafforzare il legame tra i ragazzi. 5) per stimolare il dialogo tra ragazzi di culture e tradizioni differenti.

PER PARTECIPARE. Le iscrizioni sono aperte fino al 16 gennaio 2017.

Per info e regolamento integrale: www.erschooloffood.it oppure scrivere a contest@erschooloffood.it.