



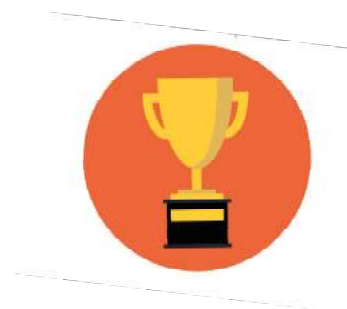
**E-R SCHOOL OF FOOD**  
**COOK FOR LIKE** 4ª EDIZIONE

## 1) *Il Progetto*

- School of Food: di cosa stiamo parlando?
- Come funziona
- Perché un progetto sul cibo e i social?
- Le fasi della gara

## 2) *Le edizioni precedenti: alcuni dati di School of Food*

- I Focus Tematici
- I Premi
- Gli Istituti
- I Partner





**E-R  
SCHOOL  
OF FOOD**

Ediz. 2017/18

# Il progetto



## School of Food: di cosa stiamo parlando?

*E-R School of Food* è indirizzato agli **Studenti delle Scuole Secondarie di Secondo Grado** della regione Emilia Romagna\*.

Elementi principali del progetto sono il **CIBO** e i **SOCIAL NETWORK**, con l'obiettivo di promuoverne un utilizzo virtuoso e consapevole.



La novità di questa edizione è l'estensione di School of Food ad altre province: grazie al successo delle passate edizioni, sempre più Istituti hanno aderito al progetto.

## Cook

I ragazzi si uniscono in gruppo e cucinano insieme ai propri compagni di classe le portate definite dal regolamento



## Click&Post

Le classi fotografano i piatti preparati e li postano sulla pagina Facebook di classe



## Like

Al via la sfida tra le classi tramite i "mi piace" sulle foto pubblicate sulla pagina Facebook di E-R School of Food



## Win

Le classi vincono una serie di premi pensati con i partner del progetto



## Perché un progetto sul cibo e i social?

### *Perché i Social Network?*

**I giovani utilizzano quotidianamente i social media per comunicare:** è il loro ambiente e riflette le loro passioni, il loro modo di pensare, comunicare e vedere il mondo.

Si parla spesso dei pericoli connessi ad un uso non consapevole del web, come cyberbullismo, isolamento, dipendenza: la soluzione non è proibire, **ma educare e indirizzare i ragazzi.**

È opportuno, pertanto **parlare il loro linguaggio** e spronarli a **utilizzare i loro abituali mezzi di comunicazione in modo positivo**, spingendoli a confrontarsi realmente con i propri coetanei e a usare i *social* per parlare di vita reale.



## Perché un progetto sul cibo e i social?

### *Perché il Cibo?*

Il tema del Cibo porta con sé **valori fondamentali per la crescita e la formazione** dei giovani, che School of Food invita a declinare in piatti e ricette: il confronto e il rispetto tra culture, la capacità di lavorare assieme, la convivialità, la conoscenza delle proprie radici, la lotta agli sprechi, la sostenibilità, la salute.

Il cibo è inoltre uno strumento per **esprimersi in modo creativo**, attraverso la manualità.



*Il Food diventa quindi uno strumento per veicolare e promuovere **buone pratiche legate all'uso del web da parte di giovani: il vero cambiamento inizia a tavola!***

## Perché un progetto sul cibo e i social?

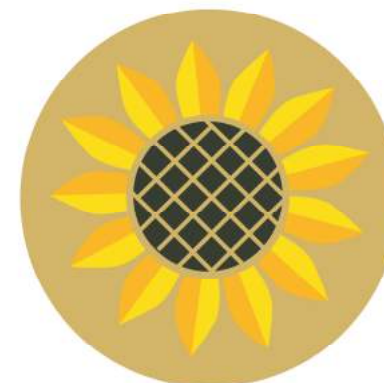


### *Partecipando a School of Food contribuisce a:*

- ✓ Trasmettere la **cultura del cibo** a giovani in piena fase di crescita e formazione: portiamo i giovani a riflettere sulla **provenienza**, sulla **qualità** e sui **metodi di lavorazione**, promuovendo la conoscenza dei **principi nutritivi** e di tutto quanto connesso alla cultura del **cibo**.
- ✓ **Promuovere l'uso positivo e consapevole dei social media**, favorendo prima l'aggregazione e la collaborazione reale tra coetanei e solo dopo uno scambio di contenuti attraverso il web.
- ✓ Favorire il **lavoro di gruppo** e l'**inclusione di tutti i ragazzi** presenti all'interno delle singole classi.
- ✓ Facilitare l'apprendimento e l'interiorizzazione di **concetti importanti** attraverso un'**attività svolta in prima persona** e una **partecipazione attiva**.
- ✓ Sostenere un progetto di **socializzazione** tra i più giovani, favorendo lo **scambio di idee e proposte** differenti, stimolando la creatività e il confronto tra i ragazzi, unito a una sana competizione.



## Le fasi della gara



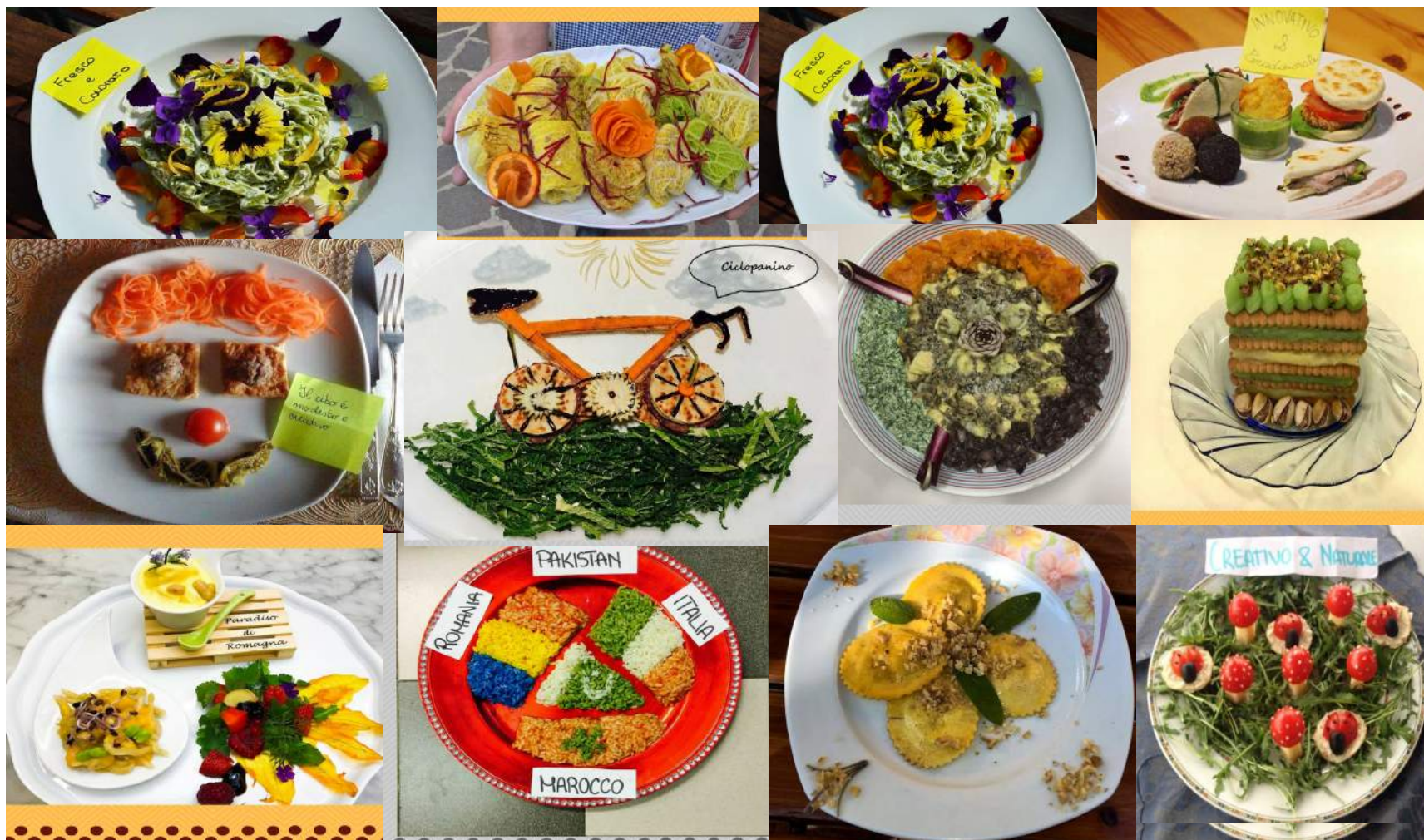
- Le **iscrizioni**: da Novembre a Dicembre
- La **gara**: da Gennaio a Marzo
- Le **premiazioni**: Aprile

Chiuse le iscrizioni partiranno le fasi della gara, ognuna caratterizzata dalla preparazione di un piatto diverso che verrà indicato da *E-R School of Food* al **momento della pubblicazione del Regolamento.**

Ogni fase sarà così strutturata:

- Ai ragazzi verrà chiesto di cucinare e **postare le foto** delle portate sulla pagina *Facebook* di classe
- *E-R School of Food* **condividerà le foto** sulla pagina Facebook del progetto, dando il via alla votazione con i “mi piace”.
- Vengono **premiare le classi** che hanno ottenuto più mi piace su Facebook e quelle che avranno meglio interpretato le diverse categorie tematiche e i valori del progetto

## School Of Food racconta la nostra storia attraverso il cibo





Le prime due edizioni del progetto “hanno portato in tavola” i seguenti temi:

### **1. LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI – SPRECO: DISLIKE!**

I ragazzi sono stati invitati a interpretare il concetto di “riduzione degli sprechi”, riutilizzando alcuni “scarti alimentari” per la realizzazione del proprio piatto. L’obiettivo è stato quello di far riflettere i ragazzi sul fatto che ogni contributo, anche il più piccolo, può fare la differenza.

### **2. IL LEGAME CON IL TERRITORIO E IL RISPETTO DELLA STAGIONALITA’**

Le classi sono state invitate a preparare dei piatti, utilizzando elementi della tradizione (ingredienti, ricette, storie), e a riflettere sul ciclo della natura e sul rispetto della stagionalità.

**3. CONDIMENTI** Ogni squadra ha interpretato i concetti di integrazione, cooperazione e confronto partendo dall’esperienza della propria classe, attraverso l’uso degli ingredienti, che dovevano riflettere la contaminazione tra storie e/o tradizioni rappresentate nel gruppo.

### **4. CIAK SI GIRA**

Le classi hanno realizzato un video del making-of dei loro piatti e ai vincitori è stata offerta una visita presso gli studi bolognesi di un’emittente televisiva, che ha mostrato come funziona la tv e come vengono montati i servizi.

### **5. RISVEGLIA I TUOI SENSI**

I ragazzi sono stati invitati a mettere in campo le competenze acquisite durante il corso di analisi sensoriale tenuto da un esperto, realizzando un piatto che esaltasse il gusto e gli accostamenti degli ingredienti.

## I Premi



In base alle categorie tematiche, nella precedente edizione, sono stati individuati diversi premi

- **IMMERSIVE TOUR** in Consorzi e Aziende
- *Visite didattiche a realtà della nostra regione impegnate in* **MODELLI DI SVILUPPO E PRODUZIONE SOSTENIBILE**
- **WORKSHOP DI FOTOGRAFIA** e produzione video CON **SMARTPHONE**
- **ESPOSIZIONE FOTO** e testi nei punti vendita
- **DEGUSTAZIONI** e **CORSI DI ANALISI SENSORIALE**
- **LABORATORI DI CUCINA**
- **LIBRI di RICETTE**
- **GADGET TECNOLOGICI**



Per tutti gli altri premi si rimanda al regolamento alla pagina web del progetto [www.erschooloffood.it](http://www.erschooloffood.it).

## Gli istituti



### *School of Food: da Bologna all'Emilia Romagna, un progetto in crescita*



- **Adesione crescente al Progetto:** il numero degli Istituti iscritti è praticamente triplicato così come il numero di studenti, dirigenti scolastici e dei docenti. Nella prima edizione gli Istituti partecipanti erano 6, **nell'ultima 21, con oltre 1300 studenti coinvolti**
- **Curiosità e Interesse crescente** verso il Progetto: numerosi professori hanno già confermato la propria adesione alla prossima edizione; partito da Bologna, School of Food ha raggiunto la sua Area Metropolitana e poi tutta la Regione, coinvolgendo le città e le province di Modena, Ferrara e Ravenna.
- **Un'anima trasversale:** gli Istituti coinvolti sono trasversali per tipologia di indirizzi; inoltre i professori che hanno scelto di sostenere il progetto afferiscono a diverse discipline. Un mondo complesso e variegato che si racconta a tavola.

## Dicono di noi



«Che bontà! Anche qui da noi in America tingiamo le uova di tutti colori per Pasqua... Bravissimi!»



«Lo trovo un contest molto interessante sia a livello creativo che didattico, e i ragazzi imparano sfaccettature diverse della materia che insegno, in modi pratici e alternativi.»



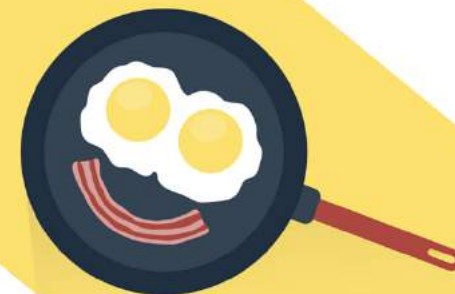
«Che tempesta di sapore, come al mercato di Marrakesh! Con bunica, babushka&dedushka nel cuore (la nonna rumena e i nonni ucraini)»



«Ringrazio voi per il progetto, che ci ha sempre affascinato, e per le opportunità. Noi ci siamo divertiti molto e speriamo vivamente che il nostro piatto per le feste rustico, tradizionale ed innovativo vi piaccia!»



«Bello da vedere e anche da mangiare. Anche un omaggio alle popolazioni colpite dal terremoto BRAVI!!»



## I Media Partner

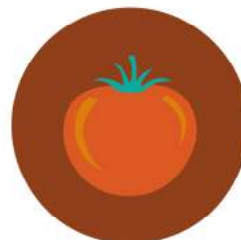


Il progetto ha ottenuto una grande visibilità grazie alla diffusione virale dei contenuti tra i partecipanti e tutta la sfera delle persone che ruotano attorno ai giovani e alle scuole.

Esiste un **sito internet dedicato** - [www.erschooloffood.it](http://www.erschooloffood.it) - con approfondimenti sul regolamento e la natura del progetto; School of Food è inoltre presente sul **sito web dell'Ufficio Scolastico Provinciale** e sui **siti web degli Istituti coinvolti**.

La collaborazione con media partners, l'emittente televisiva **TRC** (oltre 200.000 contatti medi giornalieri), **TELEROMAGNA** (60.000 contatti medi giornalieri sul canale TV e più di 26.000 sul Web) e **RavennaWebTv** (9.000 contatti giornalieri sul web) ha consentito al progetto di raggiungere una vasta comunità di utenti.

Numerose **testate online** hanno ricoperto l'evento nei giorni dell'iniziativa e dedicato approfondimenti al progetto.



ALCUNI DATI DALLE SCORSE EDIZIONI

# I Partner





[www.erschooloffood.it](http://www.erschooloffood.it)

[contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it)

051/6238522



