



**E-R SCHOOL OF FOOD**  
**COOK FOR LIKE** 5ª EDIZIONE

**e1kon**  
communication

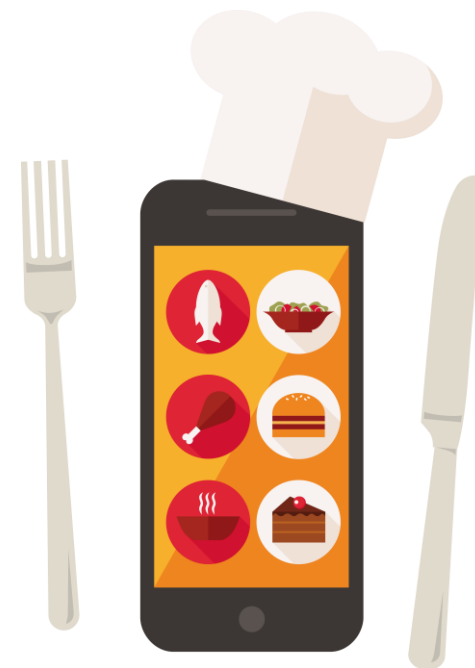


## 1) *Il Progetto*

- Perché un progetto sull'alimentazione e i social?
- La sfida
- I partner

## 2) *Le precedenti edizioni*

- E-R School of Food: il cibo e le sue storie
- Gli istituti
- Dicono di noi
- La visibilità



# Perché un progetto sull'alimentazione e i social?

**E-R School of Food** è indirizzato agli studenti delle **Scuole Secondarie di Secondo Grado dell'Emilia Romagna\***

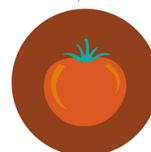
Focus del progetto sono la **CULTURA DEL CIBO** e i **SOCIAL NETWORK**, per promuoverne un uso creativo, virtuoso e consapevole.

## *Perché la Cultura dell'alimentazione?*

Perché porta con sé **valori fondamentali per la crescita dei ragazzi**, che E-R School of Food invita a declinare nella preparazione di ricette: la conoscenza delle **eccellenze culinarie italiane**, la **cooperazione**, la **convivialità**, la **scoperta delle proprie radici** e la **conoscenza delle diverse culture**, la **creatività**.

## *Perché i Social Network?*

Perché riflettono **il mondo e le passioni dei ragazzi**. Educarli a un **utilizzo consapevole e positivo** usando il loro linguaggio è la via privilegiata per stimolarli a un **confronto su temi di vita reale**, prevenendo cyberbullismo e isolamento. Il web diventa testimone di **qualcosa di virtuoso** realizzato **insieme** agli altri e medium per lo sviluppo di **competenze strategiche**.



***Il Cibo diventa veicolo di buone pratiche nel web e i Social Network promuovono un legame positivo con l'alimentazione: il cambiamento inizia a tavola!***

\*Come per la IV edizione, saranno realizzati due differenti contest: uno specifico per le classi degli Istituti Alberghieri e uno dedicato a tutte le altre Scuole Secondarie di Secondo Grado

# Perché un progetto sull'alimentazione e i social?

## *Partecipando a E-R School of Food contribuisce a:*

- ✓ **Approfondire la cultura dell'alimentazione** portando i ragazzi a riflettere sulla provenienza e sulla qualità delle materie prime e dei prodotti, sui metodi di produzione, **educando alla sostenibilità alimentare**
- ✓ **Sostenere la socializzazione** tra i più giovani incoraggiando lo scambio di idee e proposte differenti, stimolando la **creatività**, il **confronto** e la **sana competizione**
- ✓ **Promuovere la cooperazione, lo scambio interculturale e l'inclusione di tutti i ragazzi**
- ✓ **Educare a un uso positivo dei social media**, favorendo prima l'aggregazione e la **collaborazione peer-to-peer** e, solo dopo, uno scambio di contenuti digitali
- ✓ **Facilitare l'apprendimento** di concetti importanti tramite un'attività svolta in prima persona: i ragazzi sono **co-autori del progetto!**





## ***Le scadenze***

- Le **iscrizioni**: dal 5 novembre al 16 dicembre 2018
- Il **contest** – *la preparazione di un piatto e le sfide*: dal 21 gennaio al 11 marzo 2019
- Le **premiazioni**: Marzo – Maggio 2019

## ***Come partecipare?***

- 1) La classe dovrà identificare un proprio referente ed **isciversi** compilando il modulo presente sul sito [www.erschooloffood.it](http://www.erschooloffood.it)
- 2) La gara sarà caratterizzata dalla **preparazione di un piatto unico** che presenti una o più delle categorie tematiche indicate sul Regolamento (presto online sul sito [www.erschooloffood.it](http://www.erschooloffood.it)). La categoria tematica potrà prevedere anche la preparazione di un piccolo elaborato (video e/o testo).
- 3) Le classi dovranno **fotografare la portata, descriverla** e indicare le **modalità di promozione** considerate **efficaci** ( cosa utilizzereste per far conoscere il vostro piatto? es. hashtag, tag, volantini, poster, passaparola etc.)
- 4) I piatti corredati dalle strategie di comunicazione reputate più efficaci verranno pubblicati sulla Pagina Facebook e sul Profilo Instagram di E-R School of Food: i ragazzi dovranno così **mettere in pratica la strategia descritta** con l'obiettivo di ottenere più like alle proprie foto e vincere il premio di Food Master Class 2018/19
- 5) Le classi, indipendentemente dall'esito della sfida sui social, potranno concorrere ai **premi relativi alle altre categorie tematiche**



Il piatto presentato dovrà essere un «**Piatto Unico**», contenere cioè un mix equilibrato di carboidrati e proteine. Saranno **esclusi** dalla sfida piatti che si ispirino al **junk food**.

I piatti dovranno presentare almeno una delle seguenti categorie tematiche.

## ***Le Categorie Tematiche e i Premi*** (in progress)

- 1) **ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**: Il 2018 è stato l'anno del cibo italiano. L'Aceto Balsamico di Modena IGP è uno degli ambasciatori dell'italianità nel mondo. **Che piatto proporreste ad un turista straniero in visita nel nostro paese?** Il piatto dovrà prevedere come ingrediente l'Aceto Balsamico di Modena IGP. La classe selezionata da una giuria composta da referenti del Consorzio vincerà un **tour in un'Acetaia**.
- 2) **PECORINO TOSCANO DOP**: Il Pecorino Toscano DOP è uno dei formaggi più tipici del nostro paese. Per vincere i gruppi dovranno **redigere un testo** rintracciando ed analizzando le **testimonianze storiche disponibili sul Pecorino Toscano**. La classe che avrà redatto il testo migliore vincerà un **viaggio in Toscana** di un giorno per visitare i luoghi di produzione e un caseificio, con pranzo tipico.
- 3) **ANBI EMILIA-ROMAGNA – DALL'ACQUA ALLA TAVOLA** (solo per gli Istituti Agrari): L'impiego razionale dell'acqua è alla base di uno stile vita sostenibile. La cui promozione passa anche attraverso la pratica irrigua delle produzioni agroalimentari. Le classi dovranno **inserire nella propria ricetta almeno un prodotto** a marchio territoriale emiliano-romagnolo **DOP e/o IGP**, sostenuto dall'irrigazione (frutta, verdura, carne, latticini). Il piatto dovrà essere raccontato anche attraverso un video della durata di 30 secondi/1 minuto. Una giuria composta da rappresentanti di ANBI selezionerà la classe che avrà meglio rappresentato la qualità dei prodotti irrigui locali invitando i ragazzi a Rimini a **MACFRUT 2019** - fiera internazionale dell'ortofruitticoltura - rendendoli protagonisti di un evento studiato ad hoc.

**5) CCPB – Certificazione e Sostenibilità** *(solo per gli Istituti Agrari)*: Le classi dovranno realizzare un **piatto ecosostenibile** con ingredienti in prevalenza **biologici**, scrivendo anche una brevissima riflessione sulle scelte effettuate e su che cosa significhi **certificazione** e sul perché sia importante. Questa categoria vede le classi degli Istituti Agrari in gara con gli Istituti Alberghieri: verrà selezionata una classe che riceverà come premio un libro per ogni studente, consegnato in occasione di un laboratorio sulla certificazione e sul biologico.

**6) TRC e Teleromagna** : (Solo per Istituti di Bologna, Cesena, Forlì, Ravenna e Rimini) Le squadre potranno girare un breve **video** (max 1 minuto) del **making-of** del proprio piatto. Verrà selezionata una classe per la provincia di Bologna e una per le scuole di Cesena, Forlì, Ravenna e Rimini. Il premio per la classe di Bologna sarà un **tour negli studi di TRC**, mentre per gli studenti delle altre province, una **visita** presso gli studi di **Teleromagna**.

**7) Coccinella Bio**: (Solo per gli Istituti di Ravenna e Provincia) Le classi che utilizzeranno **cereali** nella preparazione del loro piatto, corredando la foto con una breve spiegazione che illustri quali tipi di cereali sono stati scelti, per quale motivo e in che modo sono stati usati nella ricetta, competeranno per la categoria “I mille usi dei cereali”. Verrà selezionata una classe e il premio consisterà in un **incontro con degustazione** durante il quale verranno illustrate le peculiarità degli ingredienti utilizzati, e le procedure e i condimenti che sono alla base di una sana alimentazione.

**8) Il premio per la Food Master Class 2018/19 è in via di definizione così come ulteriori categorie tematiche che verranno comunicate nelle prossime settimane.**

# I Partner

## Patron



## Partner



## Media Partner



## Comunicazione

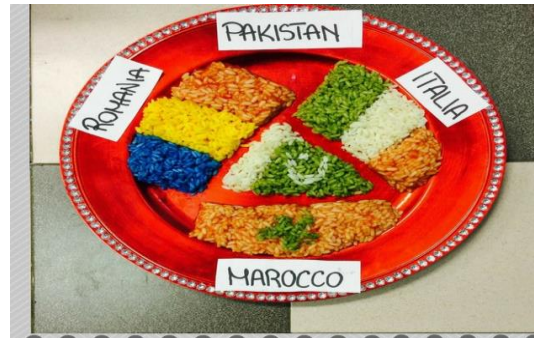
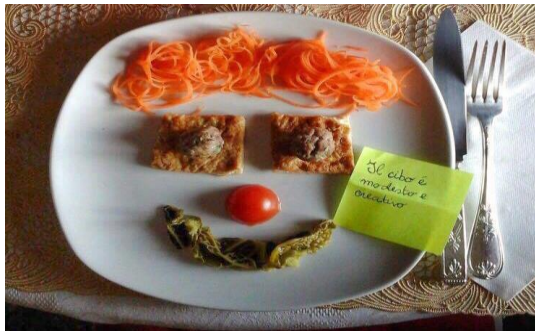




# LE PRECEDENTI EDIZIONI

## School Of Food: il cibo e le sue storie

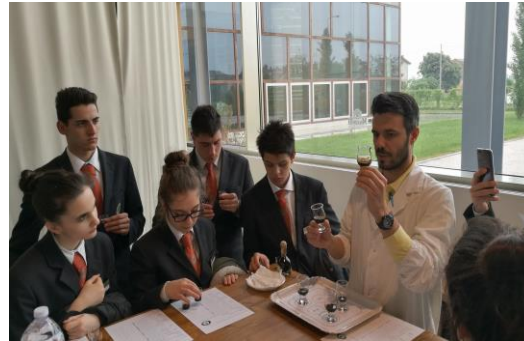
Ediz. 2018/19



# LE PRECEDENTI EDIZIONI

## School of Food: il cibo e le sue storie

Ediz. 2018/19





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



- **Adesione crescente al Progetto:** nella prima edizione gli Istituti partecipanti erano 6, **nell'ultima 30, con 50 classi e oltre 1500 persone coinvolte** tra studenti, dirigenti e docenti
- **Curiosità e Interesse:** partito da Bologna, School of Food ha raggiunto la sua Area Metropolitana e poi tutta la Regione.
- **Trasversalità dei partecipanti:** gli Istituti coinvolti sono trasversali per tipologia di indirizzi e 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



«Ancora grazie per il lavoro che tutti i giorni fate per spronarci e coinvolgerci nella ricerca di nuove modalità didattiche, che speriamo in futuro possano essere sempre di più utilizzate in sostituzione della classica lezione frontale a mio avviso obsoleta» Prof. Gabriele Vadruccio



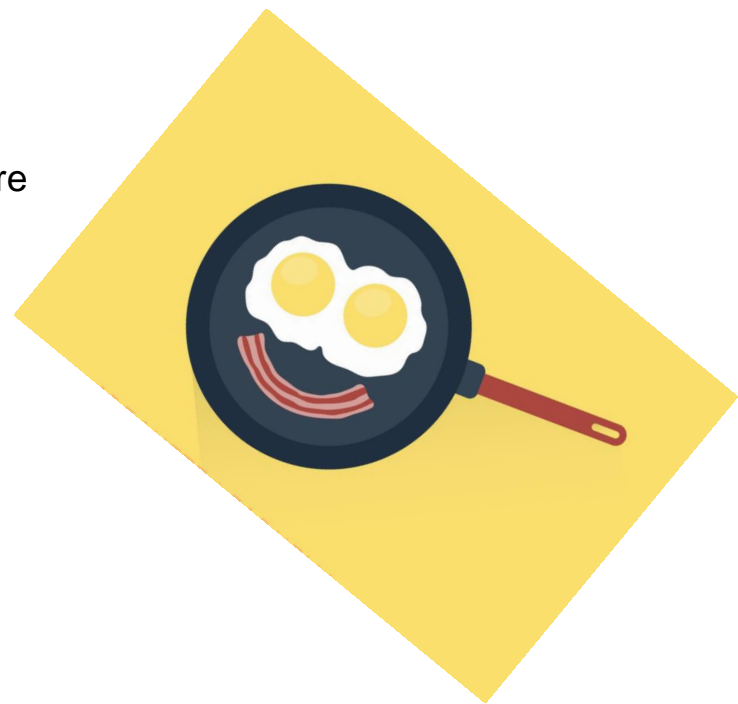
«Come ogni anno i ragazzi sono molto entusiasti di partecipare a questo contest e mettono in esso creatività, impegno e un gran passaparola per accumulare like. Credo che sia molto utile e formativo anche dal punto di vista didattico in relazione ad un uso consapevole dei social e non solo ludico ricreativo» Prof.ssa Alessia Chignoli



«Facendomi portavoce dei colleghi, che si sono spesi affinché l'attività si svolgesse nel migliore dei modi, e dei nostri studenti, che si sono lasciati animare da un sano spirito di competizione, ritengo che queste attività siano assolutamente "salutari", perché riescono a proiettare immediatamente la scuola nel contesto della realtà esterna, stimolando creatività, voglia di mettersi in discussione e spirito di identità» Prof.ssa Ida Pacifico



«Valida ed apprezzata l'iniziativa, piacevole l'idea di parlare di cibi e magari rivalutare antiche ricette» Prof. Aldo Cusmà



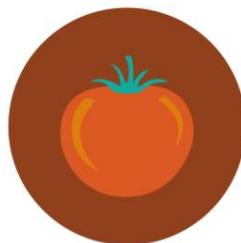
## La visibilità



Il progetto ha ottenuto una grande visibilità grazie alla diffusione virale dei contenuti tra i partecipanti e coloro che ruotano attorno ai giovani e alle scuole, raggiungendo circa 1.200.000 persone.

Esiste un **sito internet dedicato** - [www.erschooloffood.it](http://www.erschooloffood.it) - con approfondimenti sul regolamento e la natura del progetto.

La collaborazione con media partners, l'emittente televisiva **TRC** e **TELEROMAGNA**, ha permesso il raggiungimento di un vasto pubblico. Il progetto ha destato l'interesse di molteplici **testate online**, che ne hanno parlato sia in concomitanza che al di fuori del contest stesso.





## Contatti:

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

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

051/6238522

