



## Concorso didattico “Lo Chef degli avanzi”

### Premessa ludico-didattica

Per l'anno scolastico 2017-18 FruttageL propone il concorso didattico “**Lo Chef degli avanzi**” rivolto alle scuole Primarie dei comuni di Alfonsine e Ravenna. Il concorso promuove l'importanza di un'alimentazione consapevole. Sviluppando il tema del concorso, gli studenti avranno la possibilità di riflettere sul valore del cibo e sul riutilizzo sostenibile degli alimenti.

### REGOLAMENTO

#### Modalità di partecipazione

Per partecipare al concorso ogni classe dovrà confrontarsi insieme all'insegnante su quali sono i cibi che rimangono più spesso nel piatto, analizzandone i motivi. Successivamente individuare nell'ambito degli alimenti più scartati quali sono il frutto e l'ortaggio meno graditi dalla classe.

Con questi ed altri ingredienti di uso comune si chiede di realizzare **2 ricette** corrette ed equilibrate una con il frutto e una con l'ortaggio. L'elaborato quindi dovrà essere composto da 2 ricette separate presentate in modo creativo e complete di ingredienti, modalità di preparazione e foto del piatto.

Unitamente a queste dovrà pervenire una **relazione** di massimo 1000 battute che descriva il percorso di confronto e analisi fatto dalla classe per definire i cibi meno graditi e le motivazioni che inducono allo scarto.

I materiali dovranno essere inviati via mail all'indirizzo [concorso@fruttageL.it](mailto:concorso@fruttageL.it), **entro e non oltre il 31 marzo 2018**, specificando la classe e l'istituto di provenienza, nome e recapiti dell'insegnante referente. Ogni classe potrà partecipare con un solo elaborato.

Alle classi vincitrici sarà inoltre richiesto di conservare i materiali cartacei prodotti che verranno esposti durante la giornata di premiazione.

#### Validità e durata

Il concorso didattico “Lo Chef degli avanzi” è in vigore a partire dal 24 Ottobre 2017 e tutti gli elaborati dovranno essere **inviati via mail entro e non oltre il 31 marzo 2018**.

#### Criteri di valutazione

La Commissione di valutazione, composta da responsabili di FruttageL ed esperti nel settore della comunicazione e dell'educazione alimentare e ambientale valuterà gli elaborati in base ai seguenti parametri: coerenza con il tema proposto, creatività e originalità delle ricette, completezza delle ricette e della relazione ricevuta. La Commissione terrà conto dell'età dei partecipanti.

#### Norme generali

La partecipazione al concorso didattico implica l'accettazione delle norme del presente regolamento, nonché delle eventuali successive modifiche comunicate. FruttageL chiede agli autori del materiale il consenso alla conservazione, utilizzo e alla divulgazione del medesimo. Tutti i diritti relativi agli elaborati dei partecipanti al concorso resteranno di proprietà di FruttageL.

