



CONCORSO CREATIVO RIVOLTO ALLE SCUOLE PRIMARIE 2018/2019

INDICE

IL PROGETTO FORMATIVO “SCHOOL OF CHEESE”	3
I 4 FORMAGGI	4
IL CONCORSO > come aderire	5
IL KIT DIDATTICO	6
IL REGOLAMENTO del CONCORSO	7
GLI OBIETTIVI DEL CONCORSO	8

CONTATTI



IL PROGETTO FORMATIVO “SCHOOL OF CHEESE”

“**School of cheese**”, letteralmente “scuola di formaggi” è un contest creativo. Un concorso che mette sui banchi di scuola gli **alunni dagli 8 ai 10 anni** e in cattedra quattro formaggi italiani: **Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio**. Attraverso queste eccellenze del territorio, tutti prodotti italiani DOP - Denominazione di Origine Protetta, i bambini, con l’aiuto degli insegnanti, impareranno a riconoscere le denominazioni d’origine, accrescere la loro cultura alimentare, e a diventare protagonisti di scelte salutari.

Ma come interessare i bambini delle scuole primarie, accrescere la loro cultura alimentare e renderli protagonisti nella scelta salutare dei prodotti del territorio e a denominazione d’origine? Coinvolgendoli in un contest creativo che, dopo aver dato loro gli strumenti per conoscere le caratteristiche di alcuni tra i maggiori formaggi italiani DOP – Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio –, con l’aiuto dei docenti, li stimoli a elaborare e rappresentare quanto appreso nelle forme artistico espressive a loro più vicine. **L’elaborato che andranno a realizzare – potrà essere un fumetto, racconto, servizio fotografico, gioco... – e dovrà illustrare, in modo originale e divertente, le prerogative dei formaggi partner, i loro valori nutrizionali, gli abbinamenti e le sinergie possibili.**

Le finalità del concorso sono quelle di promuovere e ampliare **la consapevolezza sull’origine e sulla funzione dei prodotti contraddistinti dal marchio DOP**, contribuire a indirizzare i criteri di scelta e le singole azioni degli alunni affinché si affermi in loro **una coscienza di consumatore consapevole**. Si vuole inoltre aumentare **la conoscenza specifica delle caratteristiche e delle qualità dei prodotti** dei Consorzi partner e promuovere il concetto che **il benessere può coniugarsi felicemente con il gusto** e il piacere.

Al concorso possono partecipare le classi III°, IV° e V° delle scuole primarie di **Lombardia, Piemonte, Veneto, Lazio, Trentino Alto Adige, Sardegna e Campania**.

La **cerimonia di premiazione si terrà a Milano** durante TUTTOFOOD, organizzato da Fiera Milano dal 6 al 9 maggio 2019. Un appuntamento importante per il settore food & beverage, grazie anche al suo respiro internazionale, scelto dai Consorzi per sottolineare il valore dell’iniziativa.

Il premio per la classe vincitrice sarà un monitor computer touch screen, da utilizzare come lavagna Interattiva Multimediale; uno strumento efficace per promuovere un percorso di innovazione nella didattica.



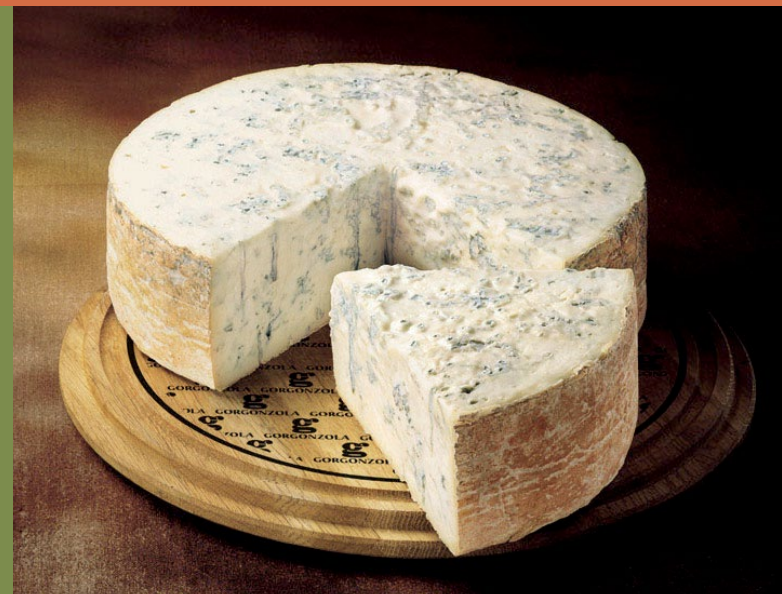
i 4 Formaggi



Asiago DOP

Prodotto con solo latte, caglio, sale e ... tempo nelle province di Vicenza e Trento e una parte delle province di Padova e Treviso, Asiago DOP, ricco di calcio e importanti nutrienti, è perfetto nella fase di sviluppo dei bambini che lo amano per il sapore dolce del Fresco (stagionatura minima 20 giorni) e ben si presta a una merenda o spuntino salutare quando Stagionato (maturazione da 3 a oltre 15 mesi).

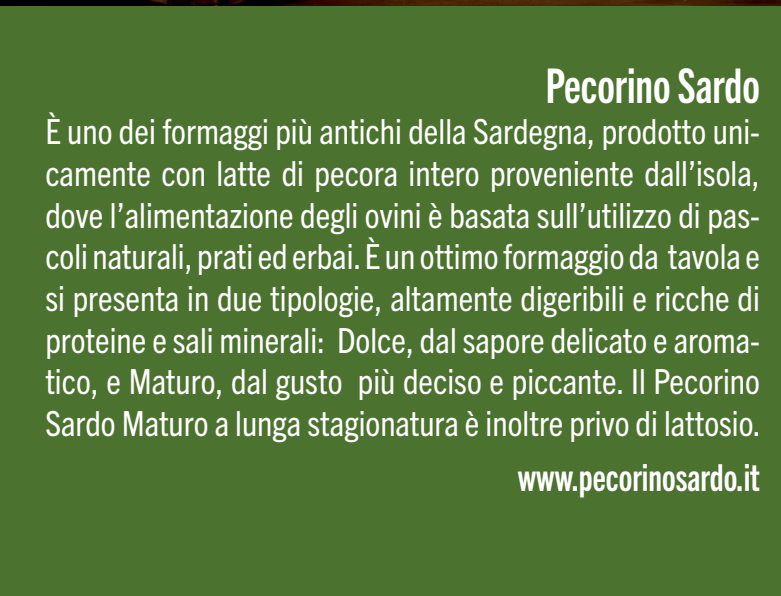
www.formaggioasiago.it



Gorgonzola DOP

Dal gusto e dall'aspetto inconfondibile, dato dalle tipiche venature blu/verdastre e/o grigio/azzurre, che sono conseguenza delle fasi di stagionatura, è un erborinato a pasta cruda di latte pastorizzato, prodotto in Lombardia e Piemonte. Ha un alto contenuto minerale e vitaminico e ben si presta alla realizzazione di ricette che vanno dagli antipasti ai dolci.

www.gorgonzola.com



Pecorino Sardo

È uno dei formaggi più antichi della Sardegna, prodotto unicamente con latte di pecora intero proveniente dall'isola, dove l'alimentazione degli ovini è basata sull'utilizzo di pascoli naturali, prati ed erbai. È un ottimo formaggio da tavola e si presenta in due tipologie, altamente digeribili e ricche di proteine e sali minerali: Dolce, dal sapore delicato e aromatico, e Maturo, dal gusto più deciso e piccante. Il Pecorino Sardo Maturo a lunga stagionatura è inoltre privo di lattosio.

www.pecorinosardo.it



Taleggio DOP

Una morbida crosta rosata contiene un formaggio con pasta cruda di latte vaccino uniforme e compatta. Ha colore bianco o paglierino e sapore dolce, con una lievissima caratteristica nota acidula. Ed è un alimento "vivo", perché la maturazione prosegue fino al consumo. La raccolta del latte, le fasi di produzione e stagionatura del Taleggio DOP sono riservate alle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza e Brianza, Pavia in Lombardia; Novara, Verbania, Vercelli, Aosta in Piemonte e la provincia di Treviso in Veneto.

www.taleggio.it



IL CONCORSO > come aderire

>Destinatari

Al concorso possono partecipare le prime 10 classi III°, le prime 10 classi IV° e le prime 10 classi V°, delle scuole primarie di Lombardia, Piemonte, Veneto, Lazio, Trentino Alto Adige, Sardegna e Campania, che invieranno il “Modulo di adesione” compilato entro l'8 FEBBRAIO 2019.

>Come Partecipare

Aderire al concorso è semplice, basta inviare entro l'8 FEBBRAIO 2019 il “Modulo di adesione” scaricabile dal sito www.schoolofcheese.it compilato in tutti i suoi campi, all'indirizzo mail info@schoolofcheese.it.

Agli Istituti interessati verrà inviato di seguito la modulistica del progetto (timing, regolamento etc) ed un Kit informativo contenente il materiale ludico-didattico per ognuna delle classi aderenti, declinato in modo da offrire loro informazioni e approfondimenti sui prodotti del progetto e a partire dal quale gli alunni potranno mettere alla prova la loro creatività attraverso la realizzazione di un elaborato artistico.

L'elaborato dovrà illustrare, in modo originale e divertente, le prerogative dei formaggi partner, in particolare i loro valori nutrizionali, gli abbinamenti e le sinergie possibili.

>La premiazione

Al contest partecipano le scuole primarie di Lombardia, Piemonte, Veneto, Lazio, Trentino Alto Adige, Sardegna e Campania, e gli elaborati verranno giudicati da un'apposita giuria. Il premio per la classe vincitrice sarà un monitor computer touch screen, da utilizzare come lavagna Interattiva Multimediale.



IL KIT DIDATTICO

Le classi partecipanti riceveranno un kit didattico gratuito, che conterrà materiale editoriale per i docenti, declinato in modo da offrire loro informazioni e approfondimenti sui prodotti e gli obiettivi del progetto, oltre ad un folder rivolto ai bambini, realizzato con un linguaggio a loro comprensibile e una grafica accattivante, unitamente a dei gadget per la classe.

IL KIT CONTERrà:

- PRESENTAZIONE DEL PROGETTO
- MATERIALE SUI 4 FORMAGGI DOP
- FOLDER A FUMETTI
- REGOLAMENTO
- GADGET PER I BAMBINI

Oltre al kit i Consorzi realizzeranno un video informativo, una modalità molto efficace per i bambini, che possa completare i materiali a disposizione scaricabile dal sito del Progetto.



IL REGOLAMENTO del CONCORSO

Il concorso prevede il coinvolgimento di circa 3500 scuole (circa 500 per ogni Regione tra Lombardia, Piemonte, Veneto, Lazio, Trentino Alto Adige, Sardegna e Campania), che verranno contattate direttamente per aderire al concorso. Di queste, le prime 10 classi terze, 10 quarte e 10 quinte per ogni Regione che invieranno la propria iscrizione entro l'8 FEBBRAIO 2019 saranno gli effettivi partecipanti.

Il regolamento prevede che ogni classe possa inviare un solo elaborato, quello che a loro parere meglio illustra il significato del progetto, il valore del marchio DOP, le caratteristiche dei formaggi oggetto della proposta, concentrandosi sui loro valori nutrizionali e i possibili abbinamenti.

Ogni classe potrà scegliere la tipologia espressiva, in relazione alle competenze degli studenti e ai programmi scolastici in corso, realizzando un elaborato a scelta tra:

- FUMETTO
- RICERCA
- RACCONTO
- SERVIZIO FOTOGRAFICO
- GIOCO
- TAVOLA GRAFICA O ILLUSTRATA - RICETTARIO

Oltre al kit, sarà attivo un help desk per fornire assistenza continua agli insegnanti durante l'elaborazione delle proposte artistiche. E' stato inoltre realizzato un sito web di supporto al progetto il quale conterrà, oltre alle informazioni riprodotte nei materiali del kit, maggiori dettagli e riferimenti, nonché i link diretti ai siti web dei 4 Consorzi. Una volta ultimato il concorso, nel sito troveranno spazio anche gli elaborati presentati dalle scuole; in questo modo diventerà anche un archivio di buone pratiche. Gli elaborati verranno giudicati da un'apposita giuria.



GLI OBIETTIVI DEL CONCORSO

- PROMUOVERE E AMPLIARE LA CONSAPEVOLEZZA SULL'ORIGINE E SULLA FUNZIONE DEI PRODOTTI CONTRADDISTINTI DAL MARCHIO DOP.
- CONTRIBUIRE A INDIRIZZARE I CRITERI DI SCELTA E LE SINGOLE AZIONI DEGLI ALUNNI AFFINCHÉ SI AFFERMI IN LORO LO SVILUPPO DI UNA COSCIENZA DI CONSUMATORE CONSAPEVOLE.
- AUMENTARE LA CONOSCENZA SPECIFICA DELLE CARATTERISTICHE E DELLE QUALITÀ DEI 4 PRODOTTI DEI CONSORZI PARTNER.
- PROMUOVERE IL CONCETTO CHE IL BENESSERE PUÒ CONIUGARSI FELICEMENTE CON IL GUSTO E IL PIACERE.



Il materiale e le informazioni contenute in questa documentazione sono riservati e di proprietà di Blankdenoir e vi sono resi disponibili all'unico ed esclusivo fine di sviluppo e marketing dei prodotti/servizi proposti. Vi è fatto divieto di usare detto materiale e/o le informazioni in esso contenute in modo e/o per finalità diverse da quelle come sopra autorizzate da Blankdenoir. Vi è, inoltre, fatto divieto di riprodurre – in qualsiasi modo e/o forma – detto materiale e/o informazioni, così come rivelare il contenuto e/o le informazioni in esso contenute a terzi, senza il preventivo consenso scritto di Blankdenoir. Viete invitati a distruggere immediatamente il materiale ricevuto qualora non siate i destinatari effettivi dello stesso.

BLANC DENOIR COMUNICAZIONE

CONTACT

PER COMUNICARE LA PROPRIA ADESIONE/INTERESSE: info@schoolofcheese.it

PER INFORMAZIONI:

Melissa Nasuelli

segreteria@schoolofcheese.it

SEGRETERIA PROGETTO:

BLANC DENOIR COMMUNICATION AGENCY

Telefono +39 030 7741729

WEB:

WWW.SCHOOLOFCHEESE.IT