

## **Allegato tecnico\_C**

### **PROGETTO**

#### ***“È BUONO...MA È FATTO BENE??...TUTELIAMO LE NOSTRE BIODIVERSITÀ”***

### **Azioni**

Attivazione di iniziative volte alla conoscenza dei prodotti agroalimentari e delle risorse locali della Biodiversità agraria delle Marche presso le scuole.

### **Analisi di contesto**

L'Unione Regionale Cuochi Marche ha l'intento, in collaborazione con AMAP, di promuovere iniziative di natura agroalimentare che si esprimano, oltre che con dimostrazioni pratiche di cucina, anche attraverso incontri e seminari divulgativi rivolti alle scuole per sensibilizzarle sul tema della Biodiversità Agraria marchigiana. La regione Marche, proprio per la sua conformazione orografica presenta un vasto assortimento di prodotti agricoli vegetali ed animali tipici, cresciuti, spesso radicati e conservati con cura nel territorio dal pregevole lavoro degli agricoltori e allevatori custodi. Alcune di queste tipicità sono a rischio di erosione genetica e risultano poco conosciute alla maggior parte della popolazione. Proprio per questo l'Unione Regionale Cuochi Marche, intende promuovere e far conoscere queste inconsuete varietà e razze ai giovani studenti delle scuole secondarie di primo grado, sia con attività di tipo divulgativo, che promuovendole per la preparazione di ricette anche in considerazione del fatto che per questo progetto detiene la proprietà intellettuale.

### **Sintesi delle attività**

Gli Chef dell'Unione Regionale Cuochi Marche proporranno un massimo di 25 incontri indirizzati alle classi seconde delle scuole secondarie di primo grado delle 5 province marchigiane.

In ciascun appuntamento vengono trattati principalmente 3 argomenti centrali:

1. I principali marchi di certificazione di qualità come DOP, IGP e STG, le differenze con prodotti senza marchio e tra i vari tipi di certificazione.

2. La stagionalità dei prodotti e la consapevolezza nell'utilizzo dei prodotti di stagione.

3. I prodotti della Biodiversità Agraria delle Marche, la diffusione della conoscenza sulle varietà e le razze ad erosione genetica tipiche di ogni provincia che possono essere utilizzate in cucina secondo la stagionalità del prodotto stesso. Con l'occasione si potrà consultare online il portale degli agricoltori custodi, per formare i ragazzi sulla valorizzazione dei prodotti locali preservati dagli allevatori e agricoltori che collaborano alla conservazione della Biodiversità Agraria marchigiana. Durante l'incontro potrà esserci, secondo la disponibilità, una diretta Facebook invitando i genitori e gli addetti alla somministrazione dei pasti al fine di rendere più ampia possibile la platea di ascolto.

Successivamente, al termine dell'incontro sarà prevista una 'Merenda dei Campioni' di pane ed olio extravergine di oliva IGP Marche di varietà inserite nel Repertorio Regionale della Biodiversità agraria.

Ad ogni studente verrà poi consegnato un libro di ricette della nostra tradizione, che include specie e varietà della Biodiversità agraria marchigiana, che sarà utile ai ragazzi (ma siamo certi anche ai genitori) per stimolarli ad una corretta alimentazione. Ogni incontro verrà validato attraverso la compilazione di una scheda incontro.

## **Relazione illustrativa delle attività**

Il progetto sarà proposto alle classi seconde delle scuole secondarie di primo grado A.S. 2024/2025 di almeno a n. 5 scuole (una per provincia). Il numero degli incontri saranno per un massimo di 25 con la presenza di due docenti e il supporto del personale AMAP.

**Fase 1:** definizione della fase organizzativa

**Fase 2:** svolgimento di un massimo di 25 incontri di circa 2 ore ognuno, che potranno essere svolti nelle classi, meglio se dotate di LIM. Attraverso la proiezione di slide dedicate al progetto e di immediata comprensione, gli alunni potranno efficacemente essere formati sugli argomenti trattati.

Per ogni classe si auspica la possibilità di sviluppare una tematica associata ai cibi facendo attenzione al lessico specifico.

Al termine dell'incontro divulgativo, la cattedra insegnanti verrà utilizzata poi, debitamente apparecchiata, per preparare la degustazione finale di pane e olio extravergine di oliva IGP Marche delle varietà della Biodiversità agraria delle Marche, che verrà servita ai ragazzi sui loro banchi:

- i relatori sono docenti degli istituti alberghieri e non, tuttavia chef qualificati capaci di divulgare al meglio i contenuti proposti (curriculum con almeno 3 anni di esperienza nel settore agroalimentare), supportati dal personale AMAP per le tematiche inerenti alla Biodiversità agraria;
- la lezione si svolge utilizzando un video proiettore o una lavagna interattiva o altri strumenti idonei;
- al termine dell'incontro a tutti i partecipanti viene regalato un libretto con delle ricette, viene altresì offerta "la merenda dei Campioni" composta da pane e olio evo IGP Marche;
- il luogo di svolgimento è normalmente l'aula, oppure una sala riunioni dove confluiscono 2 classi.

## **Obiettivi generali**

- Contribuire alla conoscenza dei prodotti agroalimentari e delle risorse locali presso le scuole;
- Acquisire consapevolezza sui prodotti agroalimentari della Biodiversità Agraria marchigiana facendo conoscere i prodotti del nostro territorio;
- Le motivazioni che spingono i cuochi ad utilizzare i prodotti della Biodiversità Agraria marchigiana;
- Far comprendere alle componenti scolastiche la necessità dell'informazione e formazione dei consumatori, inclusi genitori e docenti degli alunni;

## **Obiettivi specifici**

- Incontro chef/alunni della durata di circa 2 ore;
- Incontri divulgativi sulla Biodiversità Agraria delle Marche

Per il presente progetto possono essere ammesse varianti tecniche condivise formalmente da AMAP e URCCM per causa di forza maggiore o nel caso di nuovi elementi che ne possano migliorare le finalità.