

Gara tra baby chef alla scuola Anna Frank

Pubblicato: Venerdì 11 Aprile 2014



Hamburger di ceci, polpette rustiche e vegetali, frittata di orzo o insalata di farro? Quale ricetta vincerà? **Si è riunita alla scuola Anna Frank** ieri, giovedì 10 aprile, la *Commissione assaggio-concorso*, un'iniziativa proposta dall'Assessorato a Famiglia, Persona e Università nell'ambito del progetto "**Varese**, un cantiere di idee e di esperienze: verso Expo 2015".

L'invito alla partecipazione è stato rivolto a **tutti gli istituti secondari di primo grado** e ha previsto, da parte della scuola, la segnalazione di **uno/due alunni** che abbiano, nel loro iter scolastico, manifestato la **volontà, il desiderio o la passione di cimentarsi in attività culinarie**. I ragazzi segnalati dalle scuole hanno il compito di proporre una serie di ricette che abbiano come ingredienti di base legumi o cereali alternativi quali farro e orzo.

L'obiettivo è quello di coinvolgere i ragazzi nella proposta di consumo di prodotti che, se pur raccomandati nelle linee di indirizzo nutrizionali, registrano sovente un basso gradimento. **La ricetta vincente sarà inserita a pieno titolo nel menù scolastico per l'anno 2014/2015.**

L'iniziativa è in corso da alcune settimane, articolata in quattro incontri della durata di un'ora con cadenza mensile:

- 1° incontro: attivazione della Commissione e presentazione del regolamento per la scelta delle ricette
- 2° incontro: proposta da parte degli alunni delle ricette e selezione di quelle idonee
- 3° incontro: preparazione delle ricette in concorso presso il centro produzione pasti A. Frank e

valutazione da parte di una Giuria
– 4° incontro: premiazione della ricetta vincente.

All'invito hanno risposto 6 scuole secondarie di primo grado per un totale di 11 ragazzi che nei mesi scorsi si sono attivati per partecipare al concorso.

Oggi, giovedì **10 aprile**, al centro di produzione pasti A. Frank, si è tenuto il terzo incontro, durante il quale i ragazzi hanno eseguito le ricette. Sono seguiti l'assaggio e la valutazione da parte della giuria, presieduta dallo **chef G. Elisir**, presidente dell'Associazione Cuochi della Provincia di Varese, e composta da **personale dipendente del Comune di Varese**, da **7 alunni delle scuole primarie e da personale della ditta Vivenda spa, partner del progetto.**

A salutare i ragazzi l'Assessore a Famiglia e Persona Enrico Angelini, che ha detto: «Imparare l'Expo divertendosi. Questo è il senso del progetto in corso che sta coinvolgendo migliaia di bambini e ragazzi della nostra città».

La premiazione della ricetta vincente si terrà sabato 17 maggio alla sede del Polo Educazione Expo, in via Como, 15: sarà un grande momento di festa conclusivo del progetto complessivo.

Il progetto “Varese, un cantiere di Idee e Esperienze verso Expo 2015” è partito lo scorso mese di ottobre con un ampio programma di iniziative, visibile nel sito www.poloeducazionexpo-varese.ite ha riscosso grande apprezzamento da parte di studenti e operatori. (vedi anche allegato).

I numeri

Sono stati coinvolti 3943 tra ragazzi, docenti e adulti che hanno seguito: nel dettaglio 2479 ragazzi negli orari scolastici curricolari, 1200 delle attività parascolastiche, 182 docenti, 82 partecipanti al pedibus. Una partecipazione altissima considerando che la popolazione scolastica è di 5401 unità.

Su 182 docenti che hanno partecipato ai vari laboratori, a 96 è stato consegnato un questionario di customer satisfaction. Da tale analisi è emerso che il 90,63% dei docenti valuta l'esperienza appena trascorsa come estremamente positiva ed il 7,29% come positiva.

Inoltre i questionari mettono in luce come il 97,87% dei docenti ritenga che le tematiche affrontate e la metodologia utilizzata siano state adeguatamente approfondite.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it