



Area Grecanica
Provincia di Reggio Calabria
ITALY

Associazione Produttori e Degustatori per la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche dell'Area Grecanica

Presenta

“Il linguaggio del cibo”:
Storia e cultura dell'alimentazione
dell'Area Grecanica,
dall'Odissea ai Giorni nostri.

Concorso per le scuole pubbliche e private
delle province di Reggio Calabria e Catanzaro

CONCORSO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO E SECONDO GRADO

Il concorso, ideato dall'Associazione "Gli Amici del Capicollo Azze Anca" è sponsorizzato dal Parco Nazionale d'Aspromonte, Associazione culturale Apodiafazzi, Confesercenti Reggio Calabria, Radio Studio 95, GAL Area Grecanica e patrocinato da Slow Food Soverato, Slow Food Area Grecanica, Coldiretti Reggio Calabria, Cooperativa Demetra, Refil Center, ha come obiettivo far capire ai bambini e ai ragazzi il legame che esiste tra un prodotto e il suo territorio di produzione e come questi si possono esportare diventando un binomio vincente.

Il concorso è rivolto agli studenti della scuola primaria, secondaria di primo e secondo grado, pubbliche e private della Provincia di Reggio Calabria e Catanzaro al fine di rendere visibile un territorio (Area Grecanica) appartenente alla storia della Calabria e stimolarne la conoscenza alle scuole di comprensori vicini.

Si prevede il coinvolgimento dei partecipanti a diversi livelli: partecipazione ai laboratori del gusto, prove di creatività e ingegno, realizzazione di fumetti, approfondimenti sull'alimentazione, studi dei prodotti tipici del territorio, descrizione di un piatto tipico, scambi culturali, mini brani musicali.

Alle classi aderenti sarà attribuito un punteggio sia per la "prova bonus" svolta (fase 1) (*laboratori del gusto*) e sia per lo svolgimento di una o più prove che i partecipanti dovranno eseguire, in funzione dell'età e dell'indirizzo di studio degli stessi (fase 2). Le classi spediranno i loro lavori alla sede dell'associazione "Gli Amici del Capicollo Azze Anca" che provvederà, attraverso una giuria, ad assegnare un punteggio in base a una serie di parametri precedentemente stabiliti (classe di età, contenuti tecnici, creatività, originalità, impegno, ecc.). *Saranno accettati solo lavori di gruppo.*

Gli elaborati dovranno essere spediti a mezzo Raccomandata A/R entro e non oltre il 03 maggio 2010 (fa fede il timbro postale) per dare la possibilità alla giuria di valutarli e stilare una graduatoria entro i termini previsti (art. 6).

La premiazione avverrà durante una giornata particolare nell'Area Grecanica dal titolo "*Storia e cultura dei greci di Calabria, alla riscoperta degli antichi Borghi attraverso le Vie del gusto*" dove sarà allestito un vero e proprio *mercato-laboratorio* gestito dai ragazzi delle scuole in collaborazione con l'associazione "Gli Amici del Capicollo Azze Anca", Slow Food Soverato, le aziende dell'Area Grecanica e Coldiretti Reggio Calabria.

Si evidenzia che per superare le prove, le classi dovranno far riferimento a contenuti e strumenti di diverse discipline, la lingua, la storia, la geografia, le scienze, la matematica, l'educazione all'immagine, l'informatica tutto ciò a testimonianza dell'alta valenza interdisciplinare dell'educazione alla salute.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Art. 1

L'associazione "Gli Amici del Capicollo Azze Anca" bandisce il Concorso "Il linguaggio del cibo": storia e cultura dell'alimentazione dell'Area Grecanica dall'Odissea ai giorni nostri, che è finalizzato ad avvicinare le giovani generazioni alla conoscenza e alla comprensione di quegli atteggiamenti che stanno alla base di uno stile di vita sano e corretto. Star bene vuol dire, innanzi tutto, conoscere il proprio corpo e tutto ciò che consente di vivere in buona salute, in armonia con gli altri e con l'ambiente in generale. Un'alimentazione buona, pulita e giusta, il consumo consapevole, il gioco, un ambiente sano e lo stare con gli altri aiutano sicuramente a raggiungere questi obiettivi. *Si tratta di un'iniziativa che vuole offrire ai docenti l'occasione di progettare percorsi educativi interdisciplinari e di approfondire tematiche che mostrano come la realtà agricola sia frutto di connessioni di mondi solo apparentemente lontani dove in realtà uomo, ambiente, territorio, prodotti, alimentazione e la lingua si integrano dando vita ad un unico sistema.*

Art. 2

Il concorso si divide in due fasi:

Nella Fase 1 si offrono alle scuole quattro possibilità delle quali è obbligatorio sceglierne almeno una e inviare la scheda di prenotazione allegata, obbligatoriamente via e-mail al seguente indirizzo di posta elettronica agririggio@libero.it.

1. Visitare un'azienda agricola o agrituristica con relativo "Bonus punti" (Vedi art. 6);
2. Visitare l'azienda agricola o agrituristica e frequentare un laboratorio del gusto a scelta con relativo "Bonus Punti" (vedi art. 6);
3. Visitare l'azienda agricola o agrituristica, frequentare un laboratorio del gusto a scelta e sostare per il pranzo nella stessa azienda con relativo "Bonus punti" (vedi art. 6);
4. Visitare un'azienda agricola o agrituristica, sostare per il pranzo, frequentare un laboratorio del gusto e visitare un borgo dell'Area Grecanica con relativo "Bonus punti" (vedi art. 6).

Nella fase 2 è previsto lo svolgimento di una delle seguenti prove:

- A) SVOLGIMENTO DI UN TEMA DI CULTURA: "Una giornata nell'Area Grecanica tra canti, musiche, storia, cultura e cibi buoni, puliti e giusti".
- B) ELABORAZIONE DI UN FUMETTO. Il fumetto rappresenta da sempre un linguaggio particolarmente gradito alle giovani generazioni, ma non solo. Costituito da più codici, è in grado di esprimere condizioni e contesti di vita quotidiana, catturando e coinvolgendo il lettore. Create una storia a fumetti con personaggi originali che rappresentino gli stili di vita e le tradizioni di un tempo nell'Area Grecanica, con particolare attenzione all'alimentazione, e promozione dei cibi buoni puliti e giusti.
- C) RACCOLTA DI RICETTE, tipiche del comune d'appartenenza, evidenziando i cibi o le ricette in comune con l'Area Grecanica.
- D) ELABORAZIONE DI UN MINI BRANO MUSICALE: che può rappresentare un territorio o addirittura un'area. La musica da sempre ci aiuta ad esprimere uno stato d'animo, un'atmosfera e a descrivere la società o la nostra esperienza nella vita quotidiana. La canzone, la musica e le parole, ne sono l'esempio più diretto e conosciuto.
- E) SVOLGIMENTO DI UNA RELAZIONE: sulla storia di un comune dell'Area Grecanica con riferimenti storici e notizie sull'alimentazione tipica del comune in questione con possibili gemellaggi tra scuole di diversi comuni e province.
- F) PREPARAZIONE CULINARIA di un piatto o di un prodotto tipico dell'Area Grecanica con descrizione degli ingredienti, delle fasi di lavorazione con relativa documentazione fotografica allegata e spiegazione tramite una relazione del rapporto

che il prodotto o piatto ha con il territorio dell'Area Grecanica.(*es. Grigliata Omerica,piatto storico descritto nell'Odissea. Maccheroni con il sugo della capra,piatto tipico dell'Aspromonte e dell'Area Grecanica. Lestopitta,ricetta tipica dell'Area Grecanica. Legumi tipici dell'Area Grecanica. Capicollo Azze Anca Grecanico Presidio Slow Food. Musulupo,Formaggio pecorino-caprino tipico dell'Aspromonte. Ricotta Grecanica. Petrali,dolce tipico natalizio dell'Area Grecanica. Cudduraci, dolci tipici pasquali dell'Area Grecanica; ecc.*).

Art. 3

Elenco dei “Laboratori del gusto” e delle aziende dove si potranno svolgere i seguenti laboratori (*accompagnati da un socio dell'Associazione “Gli Amici del Capicollo Azze Anca”incaricato*):

1. *Dal suino alle vostre tavole*, con i salumi Naturali senza conservanti realizzato dall'Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
2. *Analisi sensoriale del gusto*, realizzato dalla condotta Slow Food Area Grecanica - Reggio Calabria.
3. *Dal latte al formaggio e alla ricotta Grecanica*, realizzato dall'Azienda Agricola il Suino D'oro.
4. *La Lestoppitta Grecanica*, realizzato dalla macelleria Al Borgo di Marcello Mafrika.
5. *Preparazione del pane fatto in casa*, realizzato dall'Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
6. *L'origano (Riganì) Grecanico*, realizzato dall'Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
7. *Dal latte al formaggio*, realizzato dall'azienda Agricola Agrituristica Saccà.
8. *Preparazione della pasta fatta in casa*, realizzato dall'Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
9. *Dal mandorlo ai dolci*, realizzato dall'Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
10. *Tecniche d'allevamento allo stato semi brado del suino nero grecanico*, realizzato dall'azienda agricola Megale Hellas di Francesco Ferraro.
11. *Dal melo alla marmellata*, realizzato dall'azienda agrituristica S. Leo di Zema Rosalba
12. *Dalla Terra al Chicco di Grano* realizzato dall'Azienda Agricola Sgrò Antonio
13. *Dalle olive alla tavola* realizzato dall'Azienda Migliarese Bruno e figli.

Art. 4

Possono partecipare al concorso tutte le classi della scuola secondaria di primo e secondo grado (non si accettano lavori svolti da un solo bambino/a). *L'iscrizione al concorso è gratuita*. Le scuole interessate dovranno far pervenire la domanda di partecipazione al concorso, allegata al presente regolamento, tramite e-mail agririggio@libero.it entro e non oltre il 25 febbraio 2010 (il ritardo anche di un solo giorno comporta l'esclusione dal concorso) e con la dicitura “Il linguaggio del cibo: Storia e cultura dell'alimentazione dell'Area Grecanica dalle origini ai giorni nostri”. Le spese di spedizione sono a totale carico dei partecipanti.

Art. 5

Gli elaborati saranno esaminati da una Giuria, composta da tre rappresentanti della associazione “Gli Amici del Capicollo Azze Anca”, da un esperto Slow Food, da un esperto del settore nutrizionale, da due esperti del settore pedagogico, da due esperti della cultura grecanica. Il giudizio della Giuria è insindacabile.

Art. 6

Per accreditare le “prove bonus”(sotto elencate con relativi costi), sarà necessario inserire nella busta contenente il lavoro finale, i certificati rilasciati da un socio *dell'Associazione “Gli*

Amici del Capicollo Azze Anca”incaricato e la documentazione fotografica realizzata durante la “prova bonus”. Elenco “prove bonus”

- visita a una azienda agricola (vedi elenco aziende allegato) **20 p.ti** costo € 5,00 a persona.
- visita a una azienda agrituristica (vedi elenco aziende allegato) **20 p.ti** costo € 5,00 a persona.
- visita a una azienda agrituristica con sosta per il pranzo (vedi elenco aziende allegato) **35 p.ti** costo € 10,00 a persona.
- visita a una azienda agrituristica e frequenza di un laboratorio del gusto (vedi art. 2) **35 p.ti** costo € 8,00 a persona.
- visita a una azienda agrituristica con sosta per il pranzo e frequenza di un laboratorio del gusto (vedi art. 2) (vedi elenco aziende allegato) **55 p.ti** costo € 13,00 persona.
- intervista ad un imprenditore agricolo **15 p.ti** .
- visita ad un borgo dell’Area Grecanica **15 p.ti** costo guida € 3,00 a persona.
- visita ad una azienda agrituristica con sosta per il pranzo, frequenza di un laboratorio del gusto, visita ad un borgo dell’Area Grecanica (vedi elenco aziende allegato) **60 p.ti** costo € 15,00 a persona (incluso costo guida).

Art. 7

La Giuria stilerà una graduatoria degli elaborati pervenuti entro e non oltre il 30 maggio 2010 e renderà pubblici i risultati.

Art. 8

Le classi vincitrici s’impegnano ad aderire alla giornata conclusiva; termini e modalità verranno opportunamente comunicati. **Alla classe vincitrice il premio sarà consegnato durante il mercato-laboratorio dal titolo “Storia e cultura dei greci di Calabria, alla riscoperta degli antichi Borghi attraverso le Vie del gusto”** e alle scuole aderenti alla giornata sarà consegnato un riconoscimento.

Art. 9

La partecipazione al concorso implica, da parte d’ogni classe concorrente, l’accettazione in condizionata di tutte le norme del Concorso.

Per prenotare i laboratori del gusto con l’apposito modello ed scaricare la scheda di partecipazione al concorso www.slowfoodsoverato.it o contattare il sig. Francesco Riggio al cell 3398117506 agririggio@libero.it

CONCORSO

“Il linguaggio del cibo”:

Storia e cultura dell'alimentazione dell'Area Greca dall'Odissea ai giorni nostri.

DOMANDA DI AMMISSIONE

CLASSE

NUMERO STUDENTI

DOCENTE

SCUOLA

VIA/PIAZZA

CITTA

TELEFONO

FAX

INDIRIZZO E-MAIL

DATA

FIRMA DEL DOCENTE

FIRMA DEL DIRETTORE SCOLASTICO

DA INVIARE VIA E-MAIL ENTRO IL 15 DICEMBRE 2009
AL SEGUENTE INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA agririggio@libero.it

CONCORSO

“Il linguaggio del cibo”:

Storia e cultura dell'alimentazione dell'Area Greca dall'Odissea ai giorni nostri.

DOMANDA DI PRENOTAZIONE
LABORATORIO DEL GUSTO O VISITA AZIENDA

PER IL GIORNO _____ ORARIO DI ARRIVO IN AZIENDA _____

TITOLO LABORATORIO DEL GUSTO:

NOME AZIENDA DOVE SI SVOLGE IL LABORATORIO SCELTO O LA VISITA

CLASSE _____

NUMERO PARTECIPANTI _____

DOCENTE RESPONSABILE _____

SCUOLA _____

VIA/PIAZZA _____

CITTA _____

TELEFONO _____

FAX _____

INDIRIZZO E-MAIL _____

DATA _____

FIRMA DEL DOCENTE
RESPONSABILE

FIRMA DEL DIRETTORE SCOLASTICO

DA INVIARE VIA E-MAIL AL SEGUENTE INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA
agririggio@libero.it, PER RICEVERE LA CONFERMA DI DISPONIBILITA' DA PARTE
DELL'AZIENDA PER IL GIORNO SU INDICATO.

Elenco Aziende Agricole

- **Azienda Agricola Nocera Caterina di Caterina Nocera** Lazzaro via G. Mameli 7 tel. 0965/712304. Azienda specializzata nella produzione di Salumi Grecanici Naturali e Senza Conservanti, la qualità dei suoi salumi è garantita perché i maiali nascono e sono ingrassati nella propria azienda allo stato semibrado. *Azienda aderente al disciplinare d'Allevamento e Produzione depositato presso Slow Food.*
- **Azienda agricola Il suino D'oro di Domenico Tomasello** Melito Porto Salvo via Gramsci 23 tel. 0965/787405. Azienda specializzata nella produzione di Salumi Grecanici Naturali e Senza Conservanti, la qualità dei suoi salumi è garantita perché i maiali nascono e sono ingrassati nella propria azienda allo stato semibrado. *Azienda aderente al disciplinare d'Allevamento e Produzione depositato presso Slow Food.*
- **Azienda Agricola Megale Hellas di Francesco Ferraro** Palizzi c.da Gunì inf. Senza numero civico cell. 3404864853. Azienda specializzata nella produzione di Salumi Grecanici Naturali e Senza Conservanti, la qualità dei suoi salumi è garantita perché i maiali nascono e sono ingrassati nella propria azienda allo stato semibrado. *Azienda aderente al disciplinare d'Allevamento e Produzione depositato presso Slow Food.*
- **Azienda Agricola Sgrò Antonio** Condofuri via Pietra cell. 3404835221. Azienda cerealicola - zootecnica è specializzata nella produzione di grano duro.
- **Azienda Agricola Migliarese Bruno e figli Loc. Piani di Rocco SOVERATO** Tel. 0967/21294. E' specializzata nella produzione di olive e olio.

Elenco Aziende Agrituristiche

- **Azienda agrituristica agriRiggio** di Caterina Nocera Lazzaro via G. Mameli 7 Lazzaro di Motta S.G. **Periodo di apertura dell'agriturismo:** tutto l'anno, **Dimensioni:** Ha 21.00, **Allevamento suini:** dalla nascita all'ingrasso (filiera completa), **Punto vendita:** prodotti tipici **Salumificio artigianale:** salumi naturali e senza conservanti, **Sale di degustazione:** (60 posti a sedere su prenotazione), **Posti letto:** 6 (divisi in tre camere con bagno in comune), **Aula didattica:** all'interno della quale i bambini, i ragazzi e gli adulti si cimentano nello svolgimento del laboratorio didattico "Sapori e saperi in tavola **Con Slow e i suoi piccoli Amici ...Ridendo, scherzando e magari improvvisando...**" dove viene insegnato loro come si preparavano e e eventualmente si cucinavano alcune pietanze e/o prodotti ormai dimenticati. *Per info e prenotazioni tel. 0965/712304*
- **"Azienda agro-zootecnica "Francesco Saccà"** via Contrada Monica snc – 89060 Roccaforte del Greco (RC) **L'azienda per 4/5 di proprietà e per 1/5 in affitto, è individuale ed è gestita interamente dal proprietario che è un agronomo abbastanza inserito nel campo. È un'azienda che oltre ad avere un'attività biologica nell'ambito lattiero caseario, opera anche per la produzione d'ortaggi ed agrumi e soprattutto per la produzione dell'olio extravergine di oliva. Dimensione:** HA 300, di cui 30 Ha in biologico e la restane parte investita in prati e pascoli. L'azienda porta avanti da tempo un progetto riguardante due filiere virtuose agroalimentari con la produzione di olio e formaggio mentre sono in corso da circa un anno dei lavori di ristrutturazione per realizzazione di un agriturismo. *Per info Tel 0965/28352 Cell 333/8733300*
- **Azienda Agrituristiche S. Leo di Zema Rosalba loc. S. Leo Bova** azienda specializzata nella produzione di frutta. *Per info e prenotazioni tel. 0965/762701*

Elenco Macellerie

- **Macelleria Gastronomia prodotti tipici "Al Borgo"** di Marcello Mafrica Bova piazza Centrale 49 Azienda specializzata nella preparazione di Salumi Grecanici Naturali e Senza Conservanti e nella preparazione delle *Lestopitte Grecaniche*. *Azienda aderente al disciplinare d'Allevamento e Produzione depositato presso Slow Food.* *Per info cell. 3389006739*
- **Macelleria Salumeria Riggio** di Riggio Francesco via G. Mameli 7 Lazzaro Azienda specializzata nella preparazione di Salumi Grecanici Naturali e Senza Conservanti e nella preparazione della *Porchetta Grecanica*. *Azienda aderente al disciplinare d'Allevamento e Produzione depositato presso Slow Food.*

Per info cell. 3398117506