



Area Grecanica  
Provincia di Reggio Calabria  
ITALY

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

*Presenta*

**II° edizione del Linguaggio del Cibo**  
“La Merenda della Nonna  
Nelle tradizioni gastronomiche dell’Area  
Grecanica”

Concorso per le scuole  
pubbliche e private

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

La seconda edizione del concorso “Il linguaggio del cibo”, quest’anno prevede che i bambini e i ragazzi che parteciperanno “viaggeranno tra i ricordi”, infatti già il titolo “*La merenda della Nonna nelle tradizioni gastronomiche dell’Area Grecanica*” cerca di riportarli indietro nel tempo, quando la merenda si faceva con alimenti genuini preparati con cura e soprattutto con ciò che la natura offriva. L’obiettivo anche quest’anno è uno solo, far capire ai bambini e ai ragazzi il legame che esiste tra un prodotto e il suo territorio di produzione e come entrambi si possono esportare diventando un binomio vincente.

Il concorso è rivolto agli studenti delle scuole primarie, secondarie di primo e secondo grado, pubbliche e private 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 su due livelli: partecipazione ai mini laboratori del gusto e alle prove di creatività e ingegno, realizzazione di fumetti, approfondimenti sull’alimentazione, studi dei prodotti tipici del territorio, descrizione di un piatto tipico, scambi culturali.

Alle classi che parteciperanno sarà attribuito un punteggio sia per la “1° prova bonus” (*mini laboratori del gusto*) e sia per lo svolgimento di una o più prove che i partecipanti svolgeranno, in funzione dell’età e dell’indirizzo di studio degli stessi (2° prova bonus). 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 mese di 20 maggio 2011 (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 nell’ultima settimana di settembre 2011, durante una giornata particolare che si svolgerà nei ***Borghi del Gusto*** e nelle ***Porte del Gusto*** dell’Area Grecanica e avrà come titolo “***Sulle Vie del Gusto nella terra dei Greci di Calabria degustando il Capicollo Azze Anca Grecanico***”, dove i ragazzi delle scuole che hanno partecipato saranno i protagonisti.

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 la II ° edizione del Concorso Il linguaggio del cibo: “*La merenda della Nonna nelle tradizioni gastronomiche dell’Area Grecanica*”, che è finalizzato ad avvicinare le giovani generazioni alla conoscenza e alla comprensione degli 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* : Le scuole sceglieranno potranno scegliere se visitare un’azienda agrituristica o azienda aderente all’Associazione “Gli Amici del Capicollo Azze Anca”, dove dovranno sostare per il pranzo, frequentare un mini laboratorio del gusto e guidati da un “Accompagnatore del Gusto” visiteranno un borgo dell’Area Grecanica con relativo “*Bonus punti*” (vedi art. 6).

Per prenotare la visita, il mini laboratorio del gusto e la visita al borgo è obbligatorio inviare la scheda di prenotazione allegata, obbligatoriamente via e-mail al seguente indirizzo di posta elettronica [agririggio@libero.it](mailto:agririggio@libero.it).

*Nella fase 2* : Le classi sceglieranno 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 preparati dalla nonna a merenda”.
- B) ELABORAZIONE DI UN FUMETTO “LA MERENDA DELLA NONNA”. 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 alla merenda.
- C) RACCOLTA DI RICETTE “LE MERENDE DELLA NONNA”, tipiche del comune d’appartenenza e magari per chi non risiede nell’Area Grecanica mettere a confronto i cibi o le ricette che le Nonne Grecaniche preparavano per i loro nipoti.
- D) 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 legame che la merenda ha con il territorio dell’Area Grecanica.

### **Art. 3**

Elenco dei “Mini Laboratori del gusto” e delle aziende dove si svolgeranno (*guidati da un accompagnatore del gusto socio dell’Associazione “Gli Amici del Capicollo Azze Anca”incaricato*):

1. *Dal suino alle vostre tavole*, con Slow e i suoi piccoli amici realizzato dall’Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
2. *Analisi sensoriale del gusto*, realizzato dall’Associazione “Gli Amici del Capicollo Azze Anca”
3. Dalle pecore e capre al latte, al formaggio e alla ricotta grecanica con possibilità di assistere alla “Festa della Tosatura”, realizzato dall’Azienda Agricola agriRiggio.
4. Dal chicco di grano alla preparazione del pane fatto in casa, realizzato dall’Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
5. Dal chicco di grano alla preparazione della pasta fatta in casa, realizzato dall’Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
6. Dal chicco di grano alla preparazione dei biscotti grecanici, realizzato dall’Azienda Agricola, Agrituristica agriRiggio di Nocera Caterina.
7. *La Lestoppitta Grecanica*, realizzato dalla degustazione - Macelleria Al Borgo di Marcello Mafrika.
8. *Dal melo alla marmellata*, realizzato dall’Azienda Agrituristica S. Leo di Zema Rosalba
9. L’origano (Riganì) Grecanico e le piante aromatiche dalla semina alla raccolta.

*I mini laboratori prevedono delle piccole scenette che faranno comprendere meglio ai bambini e alle loro famiglie il ruolo e il rapporto che esiste tra le aziende agricole grecaniche, Slow Food, l’associazione culturale Apodiafazzi, la nostra associazione, la lingua greco calabro e il cibo buono, pulito e giusto.*

### **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](mailto:agririggio@libero.it) entro e non oltre il 20 gennaio 2011 (il ritardo anche di un solo giorno comporta l’esclusione dal concorso) e con la dicitura “II° edizione Il linguaggio del cibo: “La merenda della Nonna nelle tradizioni gastronomiche dell’Area Grecanica”. 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 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 la documentazione fotografica realizzata durante la “prova bonus” dei mini laboratori del gusto. Vedi elenco “prove bonus”

- visita a una azienda agrituristica (vedi elenco aziende allegato) **20 p.ti** costo € 5,00 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) ed escluse spese di trasporto.

**Art. 7**

La Giuria valuterà li elaborati pervenuti il 05 giugno 2011 e renderà pubblici i risultati alle scuole partecipanti.

**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 convegno dal titolo " Sulle Vie del Gusto nella terra dei Greci di Calabria degustando il Capicollo Azze Anca Grecanico"** 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 mini laboratori del gusto con l'apposito modello contattare il sig. Francesco Riggio al cell 3398117506 o inviare un e-mail a [agririggio@libero.it](mailto:agririggio@libero.it) .

**CONCORSO**  
“II° edizione Il linguaggio del cibo”:  
*“La merenda della Nonna nelle tradizioni gastronomiche dell’Area Grecanica”*

DOMANDA D’AMMISSIONE AL CONCORSO

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 20 Gennaio 2011

al seguente indirizzo di posta elettronica [agririggio@libero.it](mailto:agririggio@libero.it)

**CONCORSO**

“Il linguaggio del cibo”:

*“La merenda della Nonna nelle tradizioni gastronomiche dell’Area Greca”*

Domanda di prenotazione mini laboratorio del gusto o visita azienda agrituristica.

PER IL GIORNO \_\_\_\_\_ ORARIO DI ARRIVO IN AZIENDA \_\_\_\_\_

TITOLO MINI 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](mailto:agririggio@libero.it) , per ricevere la conferma di disponibilità da parte dell'azienda per il giorno su indicato.

**Elenco Aziende Agrituristiche ed aziende aderenti al progetto**

- **Azienda Agricola agriRiggio – Salumificio – Agriturismo** di Caterina Nocera Lazzaro via G. Mameli 7 Lazzaro di Motta S.G.

*Periodo di apertura dell'agriturismo: tutto l'anno*

*Allevamento suini: dalla nascita all'ingrasso (filiera completa),*

*Punto vendita Aziendale: prodotti tipici*

*Salumificio: trasformazione delle carni provenienti dai propri allevamenti in 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 dei mini laboratorio del gusto sapori e saperi in tavola sulle vie del gusto... dove potranno imparare come si preparavano e eventualmente si cucinavano alcune pietanze e/o prodotti ormai dimenticati.*

*Azienda aderente al disciplinare d'Allevamento e Produzione depositato presso Slow Food.*

*Per info e prenotazioni tel. 0965/712304*

- **Azienda Agriturbistica S. Leo di Zema Rosalba** loc. S. Leo Bova

*Azienda specializzata nella produzione di frutta, mele e pere.*

*Allevamento suini: dallo svezzamento all'ingrasso.*

*Punto vendita: prodotti ortofrutticoli e salumi produzione propria.*

*Azienda aderente al disciplinare d'Allevamento e Produzione depositato presso Slow Food.*

*Per info e prenotazioni tel. 0965/762701*

- **Degustazione – Macelleria - Gastronomia prodotti tipici “Al Borgo”** di Marcello Mafrika

*Indirizzo: piazza Centrale 49 Bova.*

*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*