Allegato 1

SCHEMA Allegato tecnico alla convenzione

3° CONTEST RAGAZZI SPECIALI REGIONE MARCHE "INCLUSIONE E BIODIVERSITA'"

Concorso Culinario dedicato ad alunni degli Istituti Alberghieri con "Programmazione Differenziata"

Azioni

Attivazione di iniziative rivolte all'inclusione sociale di alunni con programmazione differenziata attraverso la conoscenza dei prodotti agroalimentari e delle risorse locali della Biodiversità agraria delle Marche presso le scuole.

Analisi di contesto

L'Unione Regionale Cuochi Marche, in collaborazione con il Dipartimento Solidarietà ed Emergenze (DSE) della Federazione Italiana Cuochi (FIC) ed il DSE Marche, indicono dopo la riuscita ed apprezzata la seconda edizione, un concorso rivolto ad alunni degli Istituti Professionali per i Servizi d'Ospitalità Alberghiera con "Programmazione Differenziata" che vedrà coinvolta l'AMAP.

Il concorso precedente ha consentito creare un momento di incontro e di confronto tra i ragazzi 'speciali' in quella che è stata una gara di cucina vera e propria tarata ovviamente sulle esigenze e necessità di ognuno degli studenti partecipanti.

Farli lavorare in un contesto che per la quasi totalità di loro non era familiare, ha stimolato energie positive e, a parere degli insegnanti accompagnatori, per nulla immaginabili.

L'affiancamento per ognuno di loro praticato da un compagno/a di classe ha rafforzato ancora di più il senso di piacevole supporto e vicinanza fisica per raggiungere un obiettivo che si è confermato essere stato alla portata di tutti.

L'organizzazione, attraverso il concorso, ha favorito per i ragazzi partecipanti un'esperienza extra scolastica che ha rappresentato una reale applicazione dell'apprendimento e della didattica impartita a scuola, Inoltre è stato un momento di crescita personale attraverso il confronto e la partecipazione in attività fondamentali per successivi percorsi nel mondo professionale. L'URCM e il DSE-FIC hanno ritenuto infatti che i percorsi personali di integrazione, accompagnati da specifici itinerari didattici, debbano rappresentare un obiettivo primario dell'intero settore professionale.

Sintesi delle attività

L'incontro ha tutte le caratteristiche di una gara di cucina vera e propria, si svolge sulla base di regole condivise e formulate dalla Federazione Italiana Cuochi che saranno consegnate a tutti i partecipanti.

I piatti saranno valutati da giudici designati dall' URCM. Questi saranno scelti tra i giudici accreditati dalla Federazione Italiana Cuochi e provengono dalla Nazionale Italiana Cuochi e un funzionario AMAP per la Biodiversità agraria e prodotti agroalimentari locali.

Inoltre, il progetto di divulgazione e inclusione, si propone di promuovere la Biodiversità agraria marchigiana attraverso l'utilizzo di almeno una parte del corposo paniere di varietà e razze iscritte al Repertorio Regionale della Biodiversità, alcune delle quali soggette a forte rischio di erosione genetica.

Di pari rilevanza la caratterizzazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e della pesca del territorio regionale così come previsto nelle finalità dell'AMAP.

I prodotti potranno essere materialmente utilizzati dai partecipanti al contest permettendo ai ragazzi di conoscerli e di svolgere al contempo, un'azione divulgativa in quanto questi prodotti sono spesso esclusi dalla grande distribuzione organizzata.

Relazione illustrativa delle attività

Fase 1: Le fasi del progetto riconducibili alla presente convenzione si attiva da novembre 2026.

Fase 2: La gara si svolgerà presso la scuola alberghiera di Senigallia, presso l'Istituto Panzini. Tutti i locali sono naturalmente idonei dal punto di vista della sicurezza come pure di tutti gli aspetti igienico sanitari e gestiti dal responsabile Dirigente.

Il Contest si svolgerà presso le cucine dell'Istituto Alberghiero A. Panzini, o altro Istituto alberghiero individuato a livello regionale, nel pieno rispetto delle normative vigenti in termini igienico sanitario e di sicurezza.

L'evento si svolgerà in un'unica giornata e avrà inizio dalle ore 8,00 con l'accreditamento dei partecipanti; la premiazione è prevista dopo il pranzo intorno alle ore 15.30. Il termine dell'evento è previsto per le ore 17.00.

I partecipanti saranno un alunno speciale più un suo compagno e il docente accompagnatore per ogni istituto alberghiero marchigiano che in totale sono 8 a livello regionale.

Verranno preparati 4 piatti, di cui 3 per i valutatori e 1 per l'esposizione.

Il reperimento delle materie prime è a carico dei partecipanti.

La commissione giudicatrice, che potrà variare nel numero e qualifica, sarà composta da giudici tra cui alcuni federali con patentino da giudice internazionale e funzionari AMAP.

La premiazione avrà luogo al termine dello svolgimento delle attività con i partecipanti che riceveranno un attestato e una medaglia d'oro, e un oro assoluto (il vincitore del concorso).

Ulteriori premi sono costituiti da 3 coppe di cui una al vincitore, una alla scuola di appartenenza del vincitore e una per la scuola ospitante fermo restando che il numero dei premi può essere soggetto a variazione sia nel numero che nella tipologia.

Fase 3: relazione tecnica illustrativa dettagliata delle attività svolte.

Obiettivi generali

- Lo scopo di questo progetto è stimolare i ragazzi alla realizzazione di un piatto, con ingredienti i prodotti agroalimentari locali e della Biodiversità agraria marchigiana, rendendoli autonomi anche se supportati da un loro compagno/a di classe e farli sentire protagonisti. Maturare in loro la consapevolezza che dopo il percorso scolastico le proprie abilità possono essere utilizzate per progetti reali di lavoro.
- Contribuire alla conoscenza dei prodotti agroalimentari e delle risorse locali della Biodiversità agraria delle Marche presso le scuole.
- Acquisire consapevolezza sui prodotti agroalimentari della Biodiversità agraria marchigiana facendo conoscere i prodotti del nostro territorio valorizzandoli all'interno di un contesto inclusivo.

Obiettivi specifici

- Stimolare i ragazzi all'uso dei prodotti agroalimentari locali e quelli della Biodiversità agraria delle Marche
- Promuovere la Biodiversità agraria delle Marche all'interno delle scuole.

Varianti tecniche

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