

Delibera Consiglio di Amministrazione n. _____ del _____

Verbale di seduta _____

Allegato A

SCHEMA DI CONVENZIONE TRA

**AGENZIA PER L'INNOVAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E DELLA PESCA-
MARCHE AGRICOLTURA PESCA (AMAP)**

E

UNIONE REGIONALE CUOCHI MARCHE

Collaborazione per la valorizzazione dei prodotti della Biodiversità agraria delle Marche

L'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca- Marche Agricoltura Pesca (di seguito, per brevità, denominata AMAP), con C.F. e partita IVA 01491360424, sede legale in via dell'Industria n. 1, - 60027 Osimo (AN), rappresentata dal Dott. Andrea Bordoni, che agisce in qualità di Direttore della stessa, domiciliato per la carica presso la sede dell'agenzia Via dell'Industria n. 1 -60027 Osimo (AN),

pec: marcheagricolturapesca.pec@emarche.it

e

L'Unione Regionale Cuochi Marche (di seguito, per brevità, denominata Cuochi Marche) con sede Via Abruzzo, 2 Loreto (AN) 60025, C.F. 92034370418 nella persona del rappresentante legale Luca Santini e domiciliato per la carica presso la sede dell'Associazione via Abruzzo n.2 Loreto (AN) 60025;

pec: cuochi.marche@netpec.net

PREMESSO

- che la realtà rurale marchigiana è caratterizzata da un patrimonio di prodotti agroalimentari tipici, fortemente legati al territorio, soggetti ad erosione genetica, per i quali sono stati avviati dei percorsi di conservazione e di valorizzazione, fino anche alla certificazione, grazie ad attività/rassegna/progetti specifici messi in campo da AMAP e Regione Marche;
- che le Marche, proprio per la sua conformazione orografica presentano, nella biodiversità, un vasto assortimento di prodotti agricoli vegetali ed animali tipici, spesso radicati e conservati con cura nel territorio dal pregevole lavoro degli agricoltori e allevatori custodi e che alcune di queste tipicità sono a rischio di erosione genetica e risultano poco conosciute alla maggior parte della popolazione;
- che l'AMAP, istituita con Legge Regionale n.11 del 2022 è un ente pubblico non economico e costituisce lo strumento regionale di riferimento tra il sistema produttivo ed il mondo della ricerca ed è impegnata da anni nella valorizzazione delle produzioni di qualità e nella conservazione e tutela della Biodiversità agraria;
- che l'AMAP proprio nella Biodiversità organizza anche attività di animazione e tutela delle accessioni iscritte al Repertorio Regionale della Biodiversità agraria tramite la Legge Regionale n.

12 del 2003, e che la stessa propone, eventi divulgativi e informativi che richiamino pubblico e creino interesse anche nel mondo scolastico e dove collaborazioni con altri soggetti possono garantire maggiore visibilità e creare opportune sinergie;

- che Cuochi Marche svolge attività di formazione e divulgazione riguardante la valorizzazione e promozione di prodotti tipici del territorio, rivolta agli studenti con didattica differenziata delle scuole alberghiere, oltre agli studenti degli altri istituti scolastici;

- che Cuochi Marche negli anni precedenti ha già svolto eventi divulgativi volti alla promozione dei prodotti tipici regionali nelle scuole di primo e secondo grado;

- che Cuochi Marche ha presentato una proposta progettuale ad AMAP per la realizzazione di progetti inerenti la biodiversità in ambito scolastico (prot. n. 7769 del 11.11.2022);

- che la Regione Marche con Decreto Del Dirigente del Settore Agroambiente - SDA AN n. 422 del 29.11.2022 ha provveduto al trasferimento ad AMAP di fondi per la realizzazione progetto Biodiversità per un importo complessivo di € 20.000,00 con indicazione che le attività rientrano nel piano settoriale di intervento 2022-2024 per la tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano e che non siano sovrapponibili con quanto già finanziato in ambito PSR Marche 2022 ;

- che il programma operativo 2023 dell'AMAP, a fronte del trasferimento sopra citato, ha previsto la realizzazione una scheda-progetto denominata "Associazione cuochi e biodiversità";

- che l'AMAP e Cuochi Marche al fine di garantire la realizzazione condivisa e partecipata dei progetti presentati hanno provveduto, attraverso diversi incontri, a definire due schede di progetto dal titolo "è buono... ma è fatto bene?...tuteliamo le nostre biodiversità" e "Inclusione e biodiversità" inserite come allegato tecnico e che fanno parte integrante della presente convenzione.

Tutto ciò premesso si conviene e si stipula quanto segue:

Art. 1 - Valore delle premesse

Le premesse sopra riportate costituiscono parte integrante di questa Convenzione.

Art. 2 - Finalità

L'AMAP e Cuochi Marche intendono stabilire un rapporto di collaborazione per valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità, divulgare e promuovere i prodotti della Biodiversità agraria delle Marche per "crescere" consumatori consapevoli e attenti, sensibili alla territorialità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente, alla ricerca di una qualità sensoriale e salutistico- nutrizionale attraverso la divulgazione nelle scuole e tramite l'utilizzo degli alimenti iscritti al Repertorio Regionale della Biodiversità agraria tenendo come riferimento ove possibile il concetto di stagionalità.

Tale rapporto di collaborazione, definito in maniera più puntuale nell'allegato tecnico, in sintesi prevede:

- nella prima iniziativa "è buono... ma è fatto bene?...tuteliamo le nostre biodiversità" , Cuochi Marche ha l'intento, 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 sensibilizzarli sul tema della Biodiversità agraria marchigiana.

- nella seconda iniziativa "Inclusione e biodiversità" Cuochi Marche proporrà un evento che stimoli alunni con programmazione differenziata alla realizzazione di un elaborato gastronomico la cui parte ingredientistica predominante è almeno un prodotto della biodiversità della terra Marchigiana, rendendoli autonomi anche se supportati da un loro compagno/a di classe e farli sentire protagonisti. Inoltre, ciò contribuirebbe a far acquisire consapevolezza sui prodotti agroalimentari della Biodiversità agraria marchigiana rafforzando il legame con il nostro territorio, valorizzandoli all'interno di un contesto scolastico inclusivo;

L'AMAP, in virtù di soggetto con consolidata esperienza nel campo delle risorse genetiche di interesse alimentare e agrario, intende perseguire le finalità diffondendo la conoscenza della Biodiversità agraria delle Marche nelle scuole condividendo e intervenendo negli incontri delle attività previste da Cuochi Marche.

Art. 3 - Descrizione delle attività

Gli obiettivi individuati all'articolo 1 e 2 verranno perseguiti attraverso una collaborazione tecnica nella realizzazione dei progetti che si concretizzano attraverso impegni specifici di ciascun soggetto coinvolto che possono essere così riassunti e poi meglio esplicitati nell'allegato tecnico presente in convenzione:

- Cuochi Marche provvederà alla realizzazione dei progetti e ne è referente organizzativo nei confronti di AMAP; organizzerà seminari divulgativi nelle scuole secondarie di primo grado e il *contest biodiversità inclusivo per gli studenti della programmazione differenziata delle scuole alberghiere della Regione Marche*.

-L'AMAP fornirà adeguato supporto, con personale proprio, riguardo ai contenuti dei progetti formativi proposti dall'Unione Regionale Cuochi Marche per gli argomenti inerenti le varietà e le razze della Biodiversità agraria delle Marche che verranno trattati nelle scuole.

Possono essere ammesse varianti tecniche ai progetti condivise formalmente da AMAP e Cuochi Marche per causa di forza maggiore o nel caso di nuovi elementi che ne possano migliorare le finalità.

Art. 4 - Gestione della Convenzione

Le Parti, per la gestione della presente Convenzione, nominano i seguenti referenti:

-Per Cuochi Marche il prof. Luca Santini;

-Per AMAP il dott. Fausto Ricci

Art. 5 - Oneri economici derivanti dalla Convenzione

I costi derivanti dall'organizzazione degli eventi di cui all'articoli 2 saranno a carico di Cuochi Marche.

AMAP provvederà ad erogare a Cuochi Marche un contributo complessivo fino ad un massimo di € 20.000,00 onnicomprensivo a copertura totale o parziale delle spese sostenute nei progetti e considerate ammissibili sulla base della coerenza alle attività previste.

Il contributo verrà erogato all'Unione Regionale Cuochi Marche a conclusione degli eventi, a seguito di una relazione tecnica delle attività svolte e della rendicontazione delle spese derivanti esclusivamente dagli eventi realizzati in conformità alle schede progetto e comunque condivisi con AMAP ed effettivamente sostenute da Cuochi Marche, comprensive di IVA qualora questa rappresenti un costo non recuperabile da parte di Cuochi Marche.

Le Spese ammissibili per la realizzazione dei progetti sono riconducibili acquisti di servizi e forniture di beni quali ad esempio:

- vestiario professionale che deve preferibilmente riportare il logo della Biodiversità agraria delle Marche (Picchio arcobaleno);
- spese per prodotti agroalimentari afferenti al Repertorio della Biodiversità agraria delle Marche ed altri materiali di consumo coerenti con il progetto come la stoviglieria;
- acquisto di premi per gare e materiale e servizi e beni a scopo di divulgazione e promozione inerenti il progetto;
- acquisto e noleggio di materiale e servizi di divulgazione e materiale didattico;
- spese per pubblicazioni digitali, cartacee, come ricettari e altri contenuti in linea con gli argomenti della convenzione; Noleggio mezzi di trasporto;
- altri acquisti di beni e servizi necessari non riportati specificatamente in elenco e coerenti con lo svolgimento del progetto.

Per tali spese è prevista la causale nella fattura elettronica riferibile al progetto con pagamento elettronico o bonifico bancario o altro che ne permetta la tracciabilità.

Ulteriori spese ammissibili sono relative a rimborsi spese e gettoni presenza docenti e giudici quali ad esempio:

- spese vitto e alloggio
- spese viaggio auto treno pedaggio autostradale
- spese gettone di presenza giudici gare
- spese docenza in ambito enogastronomico

Le spese per singolo giudice di elevata professionalità e competenza nell'ambito enogastronomico: gettone di presenza massimo € 200,00 (per ogni manifestazione massimo n. 3 giudici a titolo oneroso);

Spese per singolo docente di elevata professionalità e competenza nell'ambito enogastronomico: gettone di presenza massimo € 100,00 giorno con almeno 2 ore di lezione fino ad un massimo di € 1.000,00 a docente per progetto;

Per i rimborsi spese supportati da dichiarazione e giustificativi;

Spese per il vitto max € 22,00 a pasto a persona;

Spese per alloggio si riferisce al rimborso massimo in albergo a 3 stelle a persona o altra categoria e comunque non oltre € 100,00 notte;

Spese per il viaggio 1/6 del valore del carburante benzina del mese di riferimento;

Spese pedaggio autostradale e biglietti treno;

Rientrano tra le spese ammissibili anche costi di gestione e coordinamento dei progetti che non presentano documentazione contabile ma è forfettizzato e che si basa su dichiarazione del Rappresentante Legale di Cuochi Marche fino ad un massimo dell'8% del contributo erogato da AMAP (costo massimo riconducibile a tale voce € 1.600,00 su un contributo di € 20.000).

Su richiesta formale di Cuochi Marche, a convenzione stipulata, può essere previsto un anticipo pari al 30% del contributo (€ 6.000,00) erogato da AMAP.

Nell'attivazione dell'anticipo, qualora i progetti non vengano realizzati o i costi finali sostenuti siano inferiori alla somma erogata all'anticipo, Cuochi Marche è chiamata rispettivamente alla restituzione della somma percepita o alla restituzione dell'eventuale differenza.

L'imposta sul valore aggiunto non è ammissibile a contributo, salvo nei casi in cui non sia recuperabile a norma della normativa nazionale sull'IVA.

Ai fini dell'erogazione del contributo Cuochi Marche presenterà ad AMAP

1. relazione tecnica illustrativa dettagliata delle attività svolte;
2. copia delle fatture elettroniche e/o note di prestazione e rimborso (caso esempio spese sostenute dai giudici) che riportano nella causale i riferimenti al progetto;
3. copia dei documenti contabili (distinta) attestante il versamento del pagamento;
4. evidenza del materiale didattico e quant'altro previsto dal progetto;
5. evidenza del materiale di divulgazione attraverso elaborato fotografico di tutto il materiale acquistato;

Art.6 - Durata della presente Convenzione

Le attività e le spese inerenti la presente convenzione di collaborazione decorrono, in coerenza con il programma operativo dell'AMAP dal 01.01.2023 fino al 31.12.2023 e sono ratificate dalla stipula da parte di AMAP e Cuochi Marche.

Il termine ultimo del 31.12.2023 può essere prorogato qualora si ravvisi la necessità di procedere a rinvio per cause di forza maggiore e non dipendenti da AMAP e Cuochi Marche.

Art. 7 - Modalità operative e relazioni

Per lo svolgimento delle attività previste dalla Convenzione, di cui all'art. 2 le Parti operano in maniera autonoma rapportandosi per tutte le esigenze di coordinamento al fine della corretta realizzazione degli eventi.

Art. 8 - Riservatezza

Le Parti si impegnano a garantire il completo riserbo da parte propria e dei propri collaboratori su tutte le informazioni ed i prodotti di natura esplicitamente riservata.

Tutti i dati e le informazioni aventi natura confidenziale, in caso di volontà di pubblicità, espressa da ciascuna delle Parti, potranno essere utilizzate solo previa autorizzazione scritta alle altre Parti.

Art. 9 – Tutela dei marchi

Le Parti dichiarano di astenersi dallo svolgere attività tali da danneggiare direttamente o indirettamente il reciproco marchio e i relativi prodotti. Nel caso di violazione di tali impegni, ciascuna Parte si riserva il diritto di risolvere la presente Convenzione, fatto salvo ogni ulteriore diritto e azione.

Le Parti si danno reciprocamente atto che i rispettivi marchi "Unione Regionale Cuochi Marche" e "AMAP" possono per l'iniziativa della presente Convenzione e non potranno essere in nessun caso successivamente utilizzati per qualsiasi scopo, salvo esplicito accordo scritto delle Parti in tal senso.

Art. 10 - Proprietà e utilizzazione dei risultati

Nell'ipotesi di risultati realizzati congiuntamente, in piena ed effettiva collaborazione, costituiti da contributi omogenei ed oggettivamente non distinguibili, nell'ambito della Convenzione, tali risultati saranno di proprietà di tutte le Parti.

Art. 11 - Trattamento dati personali

Le Parti si impegnano a trattare i dati personali provenienti dall'altro ente unicamente per le finalità connesse all'esecuzione della presente convenzione e comunque nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, del Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Decreto Legislativo 10 agosto 2018 n. 101 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento UE 2016/679".

Art. 12 - Responsabilità

Ciascuna delle Parti dichiara di avere idonea polizza assicurativa a copertura dei rischi per la responsabilità civile verso i terzi, per danni a persone e cose dei quali sia eventualmente tenuta a rispondere. Ciascuna parte garantisce, altresì, che il personale assegnato per lo svolgimento delle attività del presente Accordo gode di valida copertura assicurativa contro gli infortuni presso l'INAIL o altra compagnia assicuratrice.

Art. 13 - Disciplina delle controversie

Ogni eventuale controversia relativa all'interpretazione o all'esecuzione della presente *Convenzione*, che non si sia potuta definire in via stragiudiziale, sarà devoluta alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo ai sensi dell'art. 133, comma 1, lett. a) punto 2 del D.lgs. 104/2010.

Art. 14 - Norme applicabili

La presente Convenzione è impegnativa per le Parti contraenti in conformità delle leggi vigenti. Per tutto quanto non espressamente regolato dai precedenti articoli, riguardo ai rapporti tra le Parti, si applicano le disposizioni del Codice Civile.

Art. 15 - Spese contrattuali

La presente Convenzione, sottoscritta dalle Parti, con firma digitale ai sensi dell'art. 15, comma 2-bis della legge 7 agosto 1990 n. 241 ed è soggetta a registrazione solo in caso d'uso, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n.131/86.

Le spese di registrazione, nonché ogni altro onere inerente o conseguente alla presente Convenzione, sono a carico della Parte richiedente.

L'imposta di bollo di € 16,00 viene assolta ai sensi del Decreto M.E.F. del 17 giugno 2014 è a carico dell' Unione Regionale Cuochi.

Letto, confermato e sottoscritto:

-Per Unione Regionale Cuochi Marche il Presidente Luca Santini

-Per AMAP il Direttore dott. Andrea Bordoni

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005,

Allegato tecnico

PROGETTO N. 1

“E’ BUONO...MA E’ FATTO BENE? ...TUTELIAMO LE NOSTRE BIODIVERSITA’.”

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 e AMAP, promuovono 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, 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, del territorio regionale sia con attività di tipo divulgativo, che promuovendole per la preparazione di ricette.

Sintesi delle attività

Gli Chef dell’Unione Regionale Cuochi Marche proporranno minimo 15 appuntamenti che si terranno all’interno delle classi seconde delle scuole secondarie di primo grado sul territorio regionale possibilmente su tutte le 5 province marchigiane.

Ciascun appuntamento è stato tarato per incontrare circa 100 alunni e trattare con loro principalmente 3 argomenti centrali:

1. I prodotti Slow Food delle Marche ed 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.

Successivamente, al termine dell’incontro sarà prevista una ‘Merenda dei Campioni’ di pane ed olio extravergine di oliva IGP Marche e/o altri prodotti di varietà inserite nel Repertorio Regionale della Biodiversità agraria.

Relazione illustrativa delle attività

Il progetto sarà proposto alle classi seconde delle scuole secondarie di primo grado A.S. 2022/2023;

Fase 1: definita fase organizzativa verrà avviata A.S. 2022/2023;

Fase 2: Serie incontri di circa 90 minuti l'uno, 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 e/o altri prodotti delle varietà della Biodiversità agraria delle Marche, che verrà servita ai ragazzi sui loro banchi:

- i relatori sono docenti degli alberghieri e non, tuttavia chef qualificati capaci di divulgare al meglio i contenuti proposti;
- la lezione si svolge utilizzando un video proiettore o una lavagna interattiva; al termine dell'incontro a tutti i partecipanti viene regalato un libretto con delle ricette, viene altresì offerta "la merenda dei Campioni";
- il luogo di svolgimento è normalmente l'aula, oppure una sala riunioni dove confluiscono 2 classi;
- la durata dei singoli incontri è di circa 90 minuti;
- svolgimento in mattinata in accordo con la dirigenza scolastica e i docenti.

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 90 minuti;
- Incontri divulgativi sulla Biodiversità Agraria delle Marche.

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

PROGETTO N. 2

2° CONTEST RAGAZZI SPECIALI REGIONE MARCHE "INCLUSIONE E BIODIVERSITÀ"

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, indicano dopo la riuscita ed apprezzata la prima 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'Unione Regionale Cuochi Marche. 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.

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.

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: La fase organizzativa prenderà il via a gennaio 2023.

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 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.

L'apertura delle iscrizioni è prevista nel mese di gennaio 2023.

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

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.

Il luogo di premiazione avrà luogo al termine dello svolgimento delle attività sempre presso l'Istituto A. Panzini

Tutti i partecipanti riceveranno un attestato e una medaglia d'oro, poi ci sarà un oro assoluto (il vincitore del concorso).

I premi sono costituiti da 3 coppe di cui una al vincitore, una alla scuola di appartenenza del vincitore e una per la scuola ospitante (il numero dei premi può essere soggetto a variazione).

Obiettivi generali

- Lo scopo di questo progetto è stimolare i ragazzi alla realizzazione di un piatto la cui parte ingredientistica predominante è un prodotto della Biodiversità 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 della Biodiversità agraria delle Marche
- Promuovere la Biodiversità agraria delle Marche all'interno delle scuole.

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