

11° Edizione

Il linguaggio del cibo... per non dimenticare ...

“Dal piatto al turismo passando per la storia”

Chiudete gli occhi ragazzi e liberate la fantasia, provate a raccontare la storia della Calabria attraverso la cucina, provate a realizzare un “video-racconto” in cui, attraverso un menù da voi ideato, dovrà essere illustrata la storia, la cultura, l’archeologia della Calabria. Immedesimatevi in un turista che si pone una domanda, “perché l’agenzia di viaggio, il New York Times mi stanno consigliando la Calabria per il mio weekend, cosa potrei trovare di particolare in essa da scoprire, da visitare, da degustare, ecc.?”

La risposta provate a darla voi, con un video-racconto del menù virtuale, ideato con prodotti identitari del territorio, che attraverso la loro storia ci raccontano un Paese, un’Area, una Regione. Il turista se sarà preso per la gola, anche se virtualmente, deciderà di intraprendere questo viaggio, accompagnato da una guida turistica archeogastronomica particolare, un prodotto come è stato definito dalla stampa locale il “Re dei salumi dell’Aspromonte”, il Capicollo Azze Anca Grecanico presidio Slow Food. In questo video-racconto il capicollo Azze Anca Grecanico (date voi un soprannome) girerà la Calabria sotto le spoglie di un “Raggio di Luce” che abbiamo immaginato come la luce dei “Fari marittimi” calabresi, che quotidianamente vegliano sui nostri mari indicando la via alle imbarcazioni. Questi fari saranno come dei proiettori che avranno il compito di portare il più lontano possibile il vostro e il nostro messaggio “La Calabria archeogastronomica”. Il Faro di partenza sarà quello di Lazzaro di Motta San Giovanni, anticamente Leucopetra, in quanto è stato ormai accertato che è il più vecchio della Calabria. Attraverso il vostro elaborato virtuale, vi invitiamo ad avere cura delle “Radici del vostro Albero”, in quanto solo esse vi potranno “aprire contemporaneamente le porte del passato e del futuro”: questo è l’obiettivo dell’undicesima edizione del Linguaggio del Cibo. I ragazzi nella preparazione dei loro lavori dovranno tenere presente che i cinque sensi, anche nell’era del digitale, possono ancora trasmettere emozioni. Il miglior video sarà promosso dall’azienda agriRiggio e dal gruppo dei produttori del Capicollo Azze Anca Grecanico al salone del Gusto di Torino 2020. Per l’elaborazione del video-racconto è permesso alle scuole, all’università e a voi ragazzi di collaborare con le Proloco calabresi, con gli uffici della Coldiretti Calabria, con le condotte Slow Food della Calabria e con gli anziani del posto. Il video dovrà avere la durata max di 10 min e le musiche di sottofondo dovranno essere tipiche del territorio. Le notizie storiche che vi saranno fornite, dovranno essere catalogate in una scheda cartacea indicandone il nome dell’Autore che ve le concede. Saranno accettati per le scuole di primo e secondo grado solo lavori di classe o di gruppo, per le università il video racconto potrà essere redatto da un gruppo di studenti o anche singolarmente.

L’iscrizione al concorso è gratuita. Le scuole e le università interessate dovranno far pervenire la domanda d’iscrizione al concorso entro il **31 gennaio 2020** e il loro elaborato, dovrà essere consegnato o recapitato presso l’azienda agricola agriRiggio entro e non oltre **il 20 aprile 2020**. La dicitura da riportare sulla scheda di adesione e sull’elaborato dovrà essere “Il linguaggio del cibo ... Per non dimenticare 2020”. Gli elaborati saranno esaminati da una Giuria, resa nota solo il giorno della premiazione. Il giudizio della Giuria è insindacabile. La Giuria premierà il miglior lavoro di classe o di gruppo, uno per la scuola Primaria, uno per la Scuola Secondaria, uno per

Per Info 3450567144 - 3337585423 - +39 0965712304

agririggio@libero.it agririggio@gmail.com



l'Università. La partecipazione al concorso implica, da parte d'ogni classe concorrente l'accettazione incondizionata di tutte le norme del Concorso.

La premiazione si svolgerà il 03/05/2020 a Lazzaro (Leucopetra) Motta San Giovanni porta d'accesso dell'Area Greca, eventuali modifiche saranno comunicate tempestivamente ai partecipanti tramite e-mail e pubblicazione sulla pagina Facebook "AgriRiggio Gruppo di Archeogastronomia".

Per Info 3450567144 - 3337585423 - +39 0965712304

agririggio@libero.it agririggio@gmail.com



DOMANDA D'AMMISSIONE

11° Edizione: Il linguaggio del cibo... per non dimenticare ...

“Dal piatto al turismo passando per la storia”

2019

CLASSE: o gruppo della classe:

NUMERO STUDENTI PARTECIPANTI:

DOCENTE INCARICATA:

SCUOLA:

VIA/PIAZZA:

CITTA:

TELEFONO:

INDIRIZZO E-MAIL DELLA SCUOLA:

DATA:

FIRMA DEL DOCENTE

FIRMA DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

Le scuole e le università interessate dovranno far pervenire la domanda d'iscrizione al concorso entro il **31 gennaio 2020**.

Per Info 3450567144 - 3337585423 - +39 0965712304

agririggio@libero.it agririggio@gmail.com