



Genova, 23 novembre 2008

Comunicato stampa

**A PIU' MENU' EXPO DOMANI AL VIA
IL QUARTO CAMPIONATO ITALIANO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
Sei chef si daranno battaglia a colpi di menù a chilometri zero**

Domani a **PIU' MENU' EXPO** – la rassegna sul fuori casa e la ristorazione collettiva inaugurata oggi in Fiera a Genova - al via l'attesissimo **Quarto campionato italiano della ristorazione scolastica** riservato ai cuochi di cucine scolastiche comunali, ai i cuochi delle aziende del settore ristorazione e alle aziende produttrici di alimenti. Tema di quest'anno è "**SOSTENIBILITÀ: IL MENÙ A KM 0**", vale a dire piatti che prevedano l'utilizzo di prodotti a filiera corta, valorizzando le produzioni del territorio e non impattando sull'ambiente con trasporti a lungo raggio. I protagonisti della gara sono: **Sira Blasizza**, cuoca del Comune di Gorizia con un "Tortino di Patate con Chicche di Carni Bianche", **Germano Bussola**, del Comune di Verona con "Straccetti di coniglio alle mele nel nido", il genovese **Luca Corli di Onama** con "Trofie con straccetti di maiale e zucca", **Silvio Forcieri** di Cir Food con "Farrette Dorate", **Riccardo Sorze** del Comune di Bolzano con "Canederli Tricolore con Crema al Formaggio di Malga" e **Ivo Speciali** del Comune di Foligno con "Sformato Delizioso".

In giuria, presieduta dal professor Alloero, preside dell'Istituto alberghiero Marco Polo di Genova, siederanno professionisti, esperti e bambini assaggiatori appositamente formati. I giovani studenti sono diventati professionisti dell'assaggio grazie al progetto "**Bambini e Bambine protagonisti del Sapore e del Sapere**" che sarà presentato a latere del campionato di ristorazione scolastica. Il progetto è biennale e ha visto protagonisti gli alunni e le alunne di due scuole secondarie di primo grado: 3[^] F con la professoressa Pescatore della Don Milani Colombo e 3[^] E con la professoressa Zanetti del Doria Pascoli di Genova.

Durante il primo anno i ragazzi hanno svolto un percorso di conoscenza delle percezioni sensoriali al fine di portare a consapevolezza i processi di analisi del cibo, svelarne i pre-concetti, analizzarne i dati oggettivi e quelli soggettivi. Al termine di questa prima fase i ragazzi hanno condotto alcuni laboratori di assaggio rivolti a bambini delle scuole primarie, e hanno partecipato come Giuria dei Bambini, al Campionato italiano di ristorazione scolastica del 2007.

Durante il secondo anno, quello che si concluderà domani a Più Menù Expo, il lavoro di conoscenza si è spostato sulla ideazione e sulla elaborazione di una ricetta: piatto unico con ingredienti a filiera corta, da consumare a scuola. Il percorso si è sviluppato grazie alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova, dove è stata anche sperimentata la ricetta per arrivare alla proposta finale con la consulenza del professor Marco Gardella.

E proprio in rassegna si svolgeranno alcuni **laboratori di assaggio** (analisi del gusto) condotti dagli alunni e dalle alunne delle scuole protagoniste, **rivolti ai bambini della scuola primaria Richeri**, classi 2° - 3° - 4° - 5°. Il progetto coordinato dalla professoressa Clara De Clario, consulente didattica di progetti di educazione alimentare, è stato possibile grazie alla sinergia fra Fiera di Genova, Comune di Genova e Istituto Alberghiero "Marco Polo" di Genova.

Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva è aperto alla Fiera di Genova fino a martedì 25 novembre 2008 con orario di apertura dalle 9.30 alle 18.00. L'ingresso è riservato agli operatori professionali. Info: www.piumenuexpo.it

Ufficio stampa:

Fiera di Genova Spa

Giusi Feleppa - Graziella Bonini

010 5391 211-262

giusi.feleppa@fiera.ge.it

graziella.bonini@fiera.ge.it

Raffaele Vacca

010 8602 922

rvacca@0602.it