

Progetto didattico
A SCUOLA DI CUCINA CON GRANA PADANO
2016/2017





A scuola di cucina con Grana Padano

è un progetto nazionale che si rivolge agli studenti dell'ultimo anno degli istituti alberghieri italiani e dei centri di formazione professionali.

Attraverso lezioni tenute dal formatore Grana Padano all'interno delle scuole, il Consorzio fa conoscere le caratteristiche del proprio prodotto ai futuri operatori dei servizi di ristorazione.

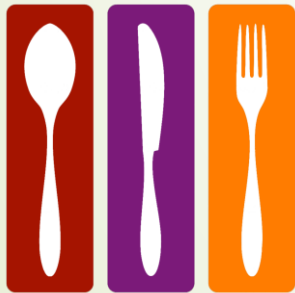
IL FORMAT

Format base + Concept ENGP

- Un'ora teorica dedicata ai contenuti Grana Padano a cui segue una degustazione guidata dei tre segmenti.
- Il format base si arricchisce con aspetti di educazione alimentare secondo le Linee Guida 2015 del MIUR distribuendo un manuale sul tema arricchito di ricette realizzate nell'ambito dell'attività di Educazione Nutrizionale Grana Padano.
- Una guida quindi nutrizionale dei concetti di base per rilasciare agli studenti informazioni nuove che potranno completare i contenuti della materia di scienza dell'alimentazione con riferimento alla futura professione di chef.

Il concorso

- Verrà dato agli studenti un paniere di ingredienti con dosaggi già definiti per realizzare una ricetta che dal punto di vista nutrizionale sarà già equilibrata. Le ricette realizzate che perverranno saranno caricate su una pagina appositamente creata all'interno del sito www.granapadano.it e votate dagli utenti che accederanno a questo link a partire da un post pubblicato su fb. In finale arriveranno le tre ricette che riceveranno più





I numeri del progetto

- **100** Istituti coinvolti lungo tutta la penisola
 - **5000** Studenti con cui dialogare
- 