«A SCUOLA DI CUCINA CON GRANA PADANO» X° Edizione

Il Consorzio tutela Grana Padano negli Istituti Alberghieri italiani PROGETTO DIDATTICO 2014 - 2015

PREMESSA

Nell'anno scolastico 2014-2015 il Consorzio tutela Grana Padano, vuole riproporre agli studenti degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione italiani la X edizione di "A scuola di cucina con Grana Padano" con la stessa formula dello scorso anno.



IL PROGETTO BASE

"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 di cucina 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.



Svolgimento

Dopo l'ora teorica dedicata ai contenuti Grana Padano, gli

CHEF hanno realizzato con l'aiuto della classe coinvolta, un piatto a base di Grana Padano.







NOTI E PROFESSIONISTI

Fabrizio Ferrari

Danilo Ange'

Stefano Cerveni





- O Istituti coinvolti: 40 scelti tra quelli più prestigiosi lungo tutta la penisola
- O Studenti coinvolti: 2000
- 3 gli chef che si occuperanno di coprire una diversa area geografica
- Ricette totali realizzate: 40

EXPO MI 2015

In previsione di Expo il Consorzio ha ritenuto di far lavorare gli chef per realizzare 40 ricette di 40 paesi diversi, partecipanti ad Expo Milano 2015 utilizzando Grana Padano e il riso.

Riso come cibo dei popoli e uno dei cluster dell'esposizione universale.