

A SCUOLA DI CUCINA CON GRANA PADANO 2013/2014



**Il Consorzio tutela Grana Padano
negli Istituti Alberghieri italiani
PROGETTO DIDATTICO**



PREMESSA



Nell'anno scolastico 2013-2014 il *Consorzio tutela Grana Padano*, proporrà agli studenti degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione italiani la IX edizione di **“A scuola di cucina con Grana Padano”** con una nuova formula.



IL PROGETTO



“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 farà conoscere le
caratteristiche del proprio prodotto ai futuri
operatori dei servizi di ristorazione.



LA NOVITA'

Dopo l'ora teorica dedicata ai contenuti Grana Padano, il formatore passerà la parola allo CHEF che in cucina realizzerà con l'aiuto della classe coinvolta un piatto a base di Grana Padano e prodotti tipici del territorio di appartenenza dell'istituto.

Al termine gli allievi degusteranno il piatto realizzato che sarà commentato dallo chef.



GLI OBIETTIVI



Informare e fidelizzare presidi, insegnanti e futuri cuochi.

IL VALORE AGGIUNTO



Oltre ai contenuti teorici sul prodotto, da quest'anno le classi coinvolte avranno la possibilità di scoprire concretamente l'utilizzo del prodotto lavorando a stretto contatto con uno chef professionista nella realizzazione di un piatto a base di Grana Padano



GLI CHEF



NOTI E PROFESSIONISTI

Fabrizio Ferrari

Danilo Ange'

Stefano Cervenì

