



Con il patrocinio di



Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

## CONCORSO “POMODOREIDE: IL POMODORO IN TUTTE LE SUE FORME” 2016-2017

L'ANICAV, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, e La Fondazione IdIS - Città della Scienza- g.n.a.m.VILLAGE, propongono l'iniziativa “Pomodoreide: il pomodoro in tutte le sue forme”, nell'ambito delle attività di educazione alimentare.

### 1. Per le primarie: Alla scoperta del pomodoro.

Il percorso proposto agli studenti si concretizzerà nella realizzazione di un gioco di società che ripercorra e racconti i luoghi, le fasi e i mestieri che costituiscono la filiera agroalimentari della Campania.

La proposta di creare un simile elaborato trova la sua ragione nel fatto che il gioco rappresenta il primo modo con il quale ciascun essere umano impara a conoscere e comprendere il mondo circostante e la Scuola Primaria è il luogo in cui ci si abitua a radicare le conoscenze (il sapere) sulle esperienze (il fare e l'agire). L'elaborato da inviare dovrà contenere: le regole del gioco e le indicazioni per riprodurlo (materiali utilizzati e modalità di creazione dei suoi elementi costitutivi), descritte attraverso testi, disegni e foto.

È ammessa al concorso qualsiasi tipologia di giochi, purché collettivi, nel senso di prevedere più di due giocatori e non un giocatore singolo (es. solitario).

### 2. Per le secondarie di primo grado : Rosso creativo. L'Orto mobile

Il percorso proposto agli studenti si concretizzerà nella realizzazione di un Orto creativo dedicato ai pomodori. L'elaborato dovrà comprendere l'illustrazione del progetto di orto ideato, l'orto realizzato, una relazione, anche con immagini e video, sulla specie e sulle specie di pomodori impiantati nell'orto e sulle proprietà nutrizionali del pomodoro. Contribuirà ad arricchire la valutazione anche la creatività nella realizzazione del contenitore per l'orto.

### 3. Per gli Istituti Alberghieri : un piatto tradizionale al pomodoro utilizzando il pelato trasformato

Obiettivo : stimolare l'uso in cucina di materie prime di assoluta qualità.

### 4. Per gli Istituti Alberghieri : un piatto innovativo al pomodoro pelato

Obiettivo : stimolare l'uso in cucina di materie prime di assoluta qualità.

**5. Per gli Istituti Agrari: progetto di coltivazione di pomodoro o di nuovo impianto direttamente bio o in conversione. Relazione con descrizione, corredo di grafici e progetti, piano economico**

Obiettivo : spingere ad una più alta consapevolezza del valore e della praticabilità di sistemi di coltivazione che valorizzino la qualità del processo produttivo come fondamento di una più alta qualità dei prodotti finali.

**6. Per tutte le scuole secondarie di secondo grado : Dedicato ad Eduardo e Luca De Filippo. Il Ragù e il pomodoro tra teatro, arte, musica e letteratura.**

Obiettivo : Elevare il grado di conoscenza e di consapevolezza su quanto il cibo e la cucina siano parte organica della cultura di una comunità

Una tra le seguenti opzioni :

1. Una piece teatrale ( minimo 20 minuti –massimo 30 minuti, inedita o meno )
2. Una mostra ( anche digitale)
3. Un'opera di arte visiva

## **SCADENZE**

- Apertura iscrizioni: 3 dicembre 2016
- Termine iscrizioni: 21 gennaio 2016
- Termine invio elaborati e relativa documentazione a supporto richiesta: 31 marzo 2017
- Valutazione elaborati: entro il 30 aprile 2017
- Pubblicazione classi finaliste per ciascun percorso: entro il 10 maggio 2017
- POMODOREIDE/EXTENSIVE , rassegna dei lavori vincenti e premiazione : evento entro 31 maggio 2017

## **MODALITA' DI ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE**

La partecipazione all'iniziativa è gratuita.

### **Procedura di iscrizione all'iniziativa**

Gli Insegnanti delle classi interessate ad aderire dovranno far pervenire **entro e non oltre le ore 20.00 del 31/03/2017**, l'apposito modulo di iscrizione (*Allegato A*), correttamente compilato in tutte le sue parti, all'indirizzo e-mail: [gnamvillage@cittadellascienza.it](mailto:gnamvillage@cittadellascienza.it).

## **CORRISPETTIVI EROGATI**

Verrà corrisposto per ciascuna linea concorsuale :

1. 500 euro alla classe prima classificata
2. 300 euro alla seconda
3. 200 euro alla terza

## **ELABORATI**

Gli elaborati prodotti dai vincitori, saranno di proprietà della Fondazione Idis, la quale è abilitata ad ogni forma di utilizzo. Unico diritto che residua in capo al partecipante assegnatario del premio è la rivendica del diritto morale.

## **ANICAV– ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIALI CONSERVE ALIMENTARI**

L'ANICAV, l'Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali è la più grande associazione di rappresentanza delle imprese di trasformazione di pomodoro al mondo per numero di imprese associate e quantità di prodotto trasformato. L'Associazione nasce per iniziativa di un gruppo di industriali conservieri nel 1945, con l'obiettivo di tutelare gli interessi dell'industria di fronte agli enormi problemi posti dal perdurare dello stato di guerra in una ampia parte del paese (approvvigionamento di zucchero, di combustibile, di banda stagnata) e dal desiderio di realizzare quell'autonomia organizzativa del settore delle conserve alimentari vegetali che la singolarità del precedente ordinamento sindacale aveva sempre impedito.

Oggi l'ANICAV sostiene i propri associati nella loro azione imprenditoriale attraverso la difesa degli interessi del settore conserviero ed affiancando le aziende in particolari settori.

## **CITTA' DELLA SCIENZA– g.n.a.m. Village**

g.n.a.m. VILLAGE è il Villaggio della Dieta Mediterranea e della Biodiversità, contributo diretto che Città della Scienza, uno dei più grandi e innovativi Science Centre d'Europa, che sorge su di un'area di oltre 70.000 metri quadri a Bagnoli, dà alla valorizzazione e alla promozione di culture agroalimentari e del cibo dalle radici antiche. È un riferimento fondamentale per una nuova didattica della corretta alimentazione, del suo rapporto fecondo con la salute e con l'ambiente, con al centro le scuole di ogni ordine e grado; uno spazio aperto per i produttori, il mondo dell'alta formazione e della ricerca; spazio aperto per le famiglie con la sue rete di attività e di eventi popolari; uno spazio a disposizione di tutti coloro che vogliono vedere affermato sempre di più un consumo consapevole, informato, responsabile, attivo con i produttori.

g.n.a.m.VILLAGE nasce su un'area interna a Città della Scienza di oltre 4.000 metri quadri e si articola in un'Aula Didattica con cucina e in un'Aula didattica multimediale, che consentirà un avvincente viaggio nel tempo sulle culture del cibo e sulla realtà, i luoghi, i protagonisti della Dieta Mediterranea: un altro modo di leggere i territori della Campania e le loro profonde relazioni interne al Mediterraneo, mare in cui tutte le culture e le civiltà si sono incrociate.

Per tutti coloro che studenti non sono più ma che hanno ancora tanta voglia di imparare, una vera e propria Università Popolare del Gusto e della Dieta Mediterranea che articolerà le sue attività con un ricco programma di appuntamenti.

La Piazza “ Margaret e Ancel Keys” è l’altro elemento centrale del Villaggio: un grande spazio attrezzato per *imparare facendo* con i suoi laboratori del grano e della farina, il frantoio, il forno, le attrezzature per i formaggi, le confetture e le marmellate. E poi c’è il Giardino e Orto della Biodiversità “Angelo Vassallo” con i suoi spazi didattici di coltivazione, di osservazione della natura, di laboratori verdi con le principali essenze e varietà vegetali che caratterizzano la mediterraneità.

E poi lo Spazio delle fiabe, la Casa delle Farfalle, l’Arnia con le Api....

Lo g.n.a.m.VILLAGE è anche un grande Spazio Eventi.

Un vero e proprio palinsesto lo farà vivere per tutto l’anno con appuntamenti popolari nel corso dei quali le culture del cibo, e i loro protagonisti lo animeranno con Gastronomia e Cucina di strada, Mercato, Seminari e Approfondimenti, Laboratori , Spettacoli, Arte, Racconto.

Ma questo ‘racconto’ farà anche emergere gli apporti e i contributi più diversi che hanno concorso a delineare le nostre identità gastronomiche: il cibo dimostra come le migliori identità siano quelle che si formano in apertura e in dialogo con le altre.