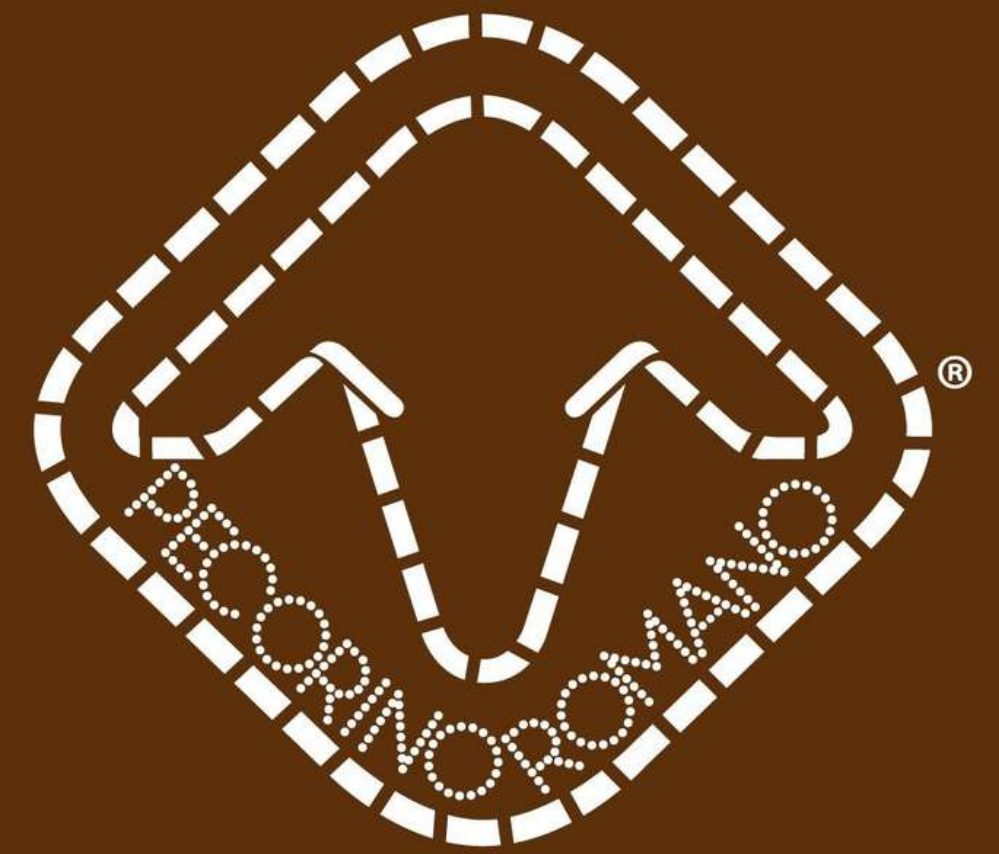


In corso D'OPera



**CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO**

COS'É?

In corso D'OPera

è un progetto rivolto alle classi degli **Istituti Superiori Alberghieri** di **Campania, Lazio, Puglia** e **Sardegna**, mirato a valorizzare e promuovere **qualità, storia** e **unicità** del **PECORINO ROMANO DOP**.

I VALORI DEL PROGETTO

Il **Pecorino Romano DOP** è di fatto **un'opera d'arte**, risultato di una sapienza millenaria, del legame con il territorio e la sua umanità.

Porta quindi con sé imprescindibili **valori culturali**, ma anche strettamente **culinari**: è un **ingrediente prezioso**, ricco di sfumature di gusto, **presenza costante** nelle dispense degli chef e sulle tavole di molti italiani (e non solo).

I ragazzi avranno l'opportunità di conoscere la **tradizione** e le **proprietà peculiari** del Pecorino Romano DOP, come l'**assenza di lattosio**, che lo rende un alimento adatto a rispondere anche ad alcuni bisogni specifici dell'utenza.

IL PROGETTO

Ogni classe realizzerà **due portate**: un piatto unico (ovvero completo di tutte le sostanze nutritive necessarie al benessere della persona) e un dolce che vi si abbini.

Per farlo dovrà utilizzare e valorizzare il **Pecorino Romano DOP** in entrambe le ricette.

Ogni classe dovrà:

- **fotografare** ciascuna creazione (una foto per il piatto unico e una foto per il dolce, per un totale di **due foto**).
- attribuire un **nome** a ciascuna ricetta
- scrivere **due brevi testi**, uno per piatto, per descrivere le ricette, con indicati gli ingredienti e la modalità di utilizzo e valorizzazione del Pecorino Romano DOP.
- raccontare la preparazione di entrambe le ricette con un **unico video**, di max 2-3 minuti.

LE REGOLE DEL GIOCO



I PREMI

Il Consorzio selezionerà le **quattro classi**, una per ogni regione in gara, che avranno realizzato la **miglior combinazione tra piatto unico e dolce** utilizzando il **Pecorino Romano DOP**.

Gli studenti delle quattro classi vincitrici riceveranno **oggetti brandizzati** realizzati a cura del Consorzio e una **fornitura di prodotto**.

Le **foto delle creazioni** verranno pubblicate sulla **Pagina Facebook** e sul **Profilo Instagram** di **Pecorino Romano DOP**.

L'obiettivo è **ottenere più like** alle proprie foto.

La classe vincitrice, una tra tutte quelle in competizione, riceverà un premio.

N.B. La classifica popolare del contest social è indipendente dalle scelte del Consorzio per i vincitori regionali.

**IL CONTEST
SOCIAL**

COME PARTECIPARE

LE SCADENZE

LE ISCRIZIONI


**Dal 25 ottobre al
15 dicembre 2021**

LA PREPARAZIONE DELLE RICETTE

**Dal 14 gennaio
al 21 marzo 2022**

LA SFIDA SOCIAL

**Dal 28 marzo
al 4 aprile 2022**



Gli studenti avranno l'opportunità di partecipare a **laboratori teorico-pratici online/in classe*** tenuti da importanti figure professionali del **Consorzio del Pecorino Romano DOP**.

I laboratori si terranno a partire dal mese di **Novembre**; le date verranno concordate per tempo insieme ai professori.

*I laboratori in presenza verranno svolti solo per le classi della Sardegna.

**I LABORATORI
FORMATIVI**

COME PARTECIPARE LE ISCRIZIONI

Per iscriversi al progetto occorre inviare una mail a **pecorinoromano@eikoncommunication.com** inserendo i seguenti dati:

- nome della **classe** e dell'**Istituto**
- nome della **città**
- nome del **referente** (studente incaricato o insegnante) con suo **recapito e-mail** e **telefonico**.

CONTATTACI



pecorinatoromano@eikoncommunication.com



051/6238522



ConsorzioPecorinoRomanoDOP



consorziopecorinatoromano