

noisiamofuturo 



CHEFDICLASSE



Il concorso **“Chef di Classe”** è rivolto a **tutti gli studenti che frequentano gli Istituti Alberghieri di tutta Italia.**

Attraverso il meccanismo di una gara i ragazzi possono esprimere tutta la loro creatività mettendo in pratica la formazione specifica e valorizzando talento e creatività in un confronto dinamico sul tema del cibo inteso come professione, ma anche come cultura, innovazione, socializzazione.

“Chef di Classe” si propone come strumento che consente agli studenti, insieme ai loro insegnanti, di raccontare loro stessi ed il territorio di appartenenza condividendo il proprio background, le idee e la fantasia in cucina.

Tutto in uno spazio online che sfrutta la **forza comunicativa dei video** e la **capacità di aggregazione della rete.**



Due le sezioni di gara:



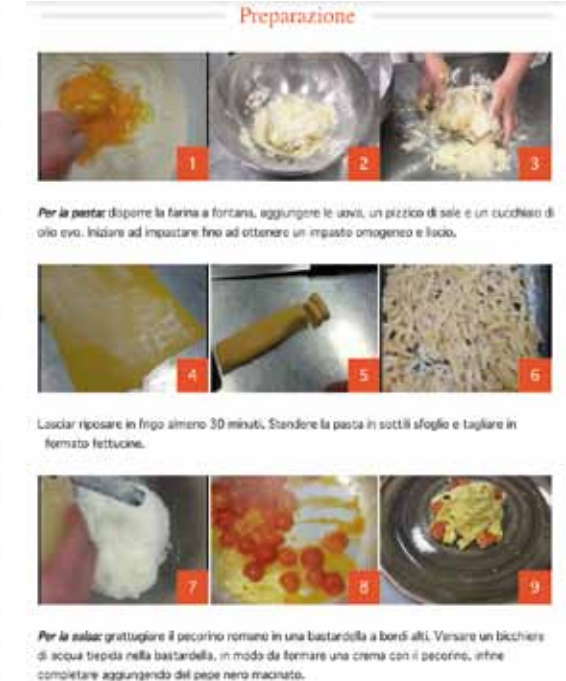
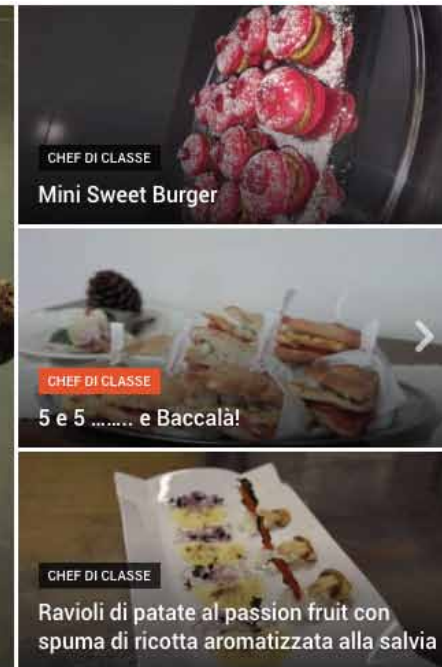
SEZIONE FOOD

I partecipanti scelgono una portata (antipasto, primo, secondo, dolce) e gli ingredienti con cui presentare la proprio ricetta in gara.



SEZIONE DRINK

I partecipanti scelgono gli ingredienti per creare un drink analcolico con cui gareggiare, rivisitando cocktail noti o creandone di nuovi.



I gruppi partecipanti caricano online la propria ricetta, con brevi cenni sulla sua tipicità, l'elenco degli ingredienti, foto e testi sulle modalità di realizzazione del piatto.

In questo modo si crea un vero e proprio ricettario online realizzato dai giovani, fruibile da tutti gli utenti, con un taglio fresco ed innovativo, in grado di portare in tavola tutte le nuove tendenze in termini di sapori ed ingredienti, connessi alle nuove tendenze culturali e di innovazione in cucina.



Cake Pops Fantasy



Mini Sweet Burger



5 e 5 e Baccalà!



Ravioli di patate al passion fruit con spuma di ricotta aromatizzata alla salvia

Dopo la compilazione online della ricetta, la squadra procede alla realizzazione di uno storytelling in cui racconta la preparazione del piatto ed il momento della sua degustazione (a scuola, a cena in famiglia, durante un pic-nic, ad una festa, in strada con degustazione a sorpresa etc..). Si abbina così alla creatività in cucina, la capacità di comunicare il proprio lavoro e di condividerlo, rendendolo virale, nell'ambito della community **Noisiamofuturo**[®] con decine di migliaia di giovani coinvolti con like e commenti.



La prima edizione ha coinvolto gli Istituti Alberghieri di Piemonte, Veneto, Toscana, Lazio, Campania decretando la vittoria dell'**I.P.S.E.O.A Vincenzo Gioberti** di Roma (foto) con il dolce **"Semifreddo al cioccolato bianco e menta"**.

La gara **CHEF DI CLASSE** è sviluppata nell'ambito di **Noisiamofuturo**[®], community di decine di migliaia di giovani coinvolti in percorsi di alternanza scuola lavoro, di valorizzazione di talenti, di partecipazione attiva ai grandi temi sociali e di sviluppo del nostro Paese. Questi giovani si esprimono attraverso la piattaforma www.noisiamofuturo.it e che ogni anno si ritrovano al **Festival dei Giovani**[®].

L'edizione 2018 CHEF DI CLASSE sarà articolata in:

- Evento di presentazione, all'Assemblea Renaia che riunisce tutti gli Istituti Alberghieri d'Italia.
- Gara tra i gruppi degli Istituti Alberghieri Italiani.
- Partecipazione al **Festival dei Giovani**[®] 2018 con stand **CHEF DI CLASSE**, animato da show cooking a cura degli studenti degli Istituti Alberghieri e workshop con nutrizionisti e chef.
- Evento di premiazione con Chef Stellato e tutti i gruppi partecipanti alla gara.





Tra i finalisti:

- per la ricetta che meglio ha saputo interpretare la tradizione:

L'Istituto: I.P.S.S.E.O.A. B.Buontalenti (Firenze), in gara con: Capriolo velato con vellutata di asparagi e riduzione di Pinot Nero.



- per la ricetta che ha ottenuto più like dalla web community:

L'Istituto: I.P.S.E.O.A. Elena Cornaro (Jesolo - Venezia), in gara con: Tagliatelle al cacao con pesto di pistacchi e gamberi al brandy.



- per il miglior video-racconto della ricetta:

L'Istituto: I.P.S.E.O.A. Vincenzo Gioberti (Roma), in gara con: Filetto di baccalà con crema di broccolo romano, parmigiano e menta.



A premiare lo Chef Stellato
Cristina Bowerman



CONTATTI

**www.noisiamofuturo.it
www.festivaldeigiovani.it**

info@noisiamofuturo.it

+39 3452660168

+39 0131261230