

RASSEGNA STAMPA



**BOLOGNA
SCHOOL
OF FOOD**

Presentazione presso CARISBO - Via Farini 22
27 novembre 2014

26 novembre 2014

DIRE

(DIRE) Bologna, 26 nov. - Questi gli appuntamenti a Bologna e provincia:

11.30- Bologna (Carisbo/via Farini 22)- Conferenza stampa di presentazione di "Bologna school of food". Partecipano E.Bacis direttore generale Carisbo, G.Schiavone direttore Usp, M.Lepore assessore comunale Promozione citta', E.Franzoni Fanep onlus.

26 novembre 2014

adnkronos

un milione di notizie viaggia con voi

IL LIBRO DEI FATTI

METEO
Milano

adnkronos

SEGI

Fatti . PA Informa . Politica . "BOLOGNA SCHOOL OF FOOD", DOMANI CONFERENZA STAMPA ALLA CARISBO IN VIA FARINI 22

POLITICA

33 % 33 % 33 %

Fonte: comune bologna

"BOLOGNA SCHOOL OF FOOD", DOMANI CONFERENZA STAMPA ALLA CARISBO IN VIA FARINI 22

◀ Fatti Soldi Salute Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress

Cronaca Politica Esteri Sport Regioni e Province PA Informa Istituzioni Video News Tg AdnKronos

www.prestiter.it/Prestiti-Inpdap

Mi piace Condividi 0 Tweet 0 +1 Consiglia

Articolo pubblicato il: 26/11/2014

. Giovedì 27 novembre , alle 11,30 , nella sede Carisbo, via Farini 22 , si terrà la conferenza stampa di presentazione di "Bologna School of Food" Interverranno: Matteo Lepore, assessore Economia e Promozione della Città del Comune di Bologna Edoardo Bacis, direttore generale Carisbo Patrizia Plazzi, Eikon Communication Giovanni Schiavone, direttore Ufficio Scolastico Provinciale di Bologna Emilio Franzoni, Fa.Ne.P onlus Si prega di considerare la presente come invito Cordiali saluti .

Comunicato stampa

27 novembre 2014

ANSA

Scuola: sfida culinaria per studenti superiori a Bologna

Votazioni su Facebook per migliori piatti con aiuto vero chef

(ANSA) - BOLOGNA, 27 NOV - Le classi di 24 istituti superiori si sfideranno nel contest Facebook 'Bologna school of food'. In tre fasi, dal 20 dicembre, le classi prepareranno una ricetta che sarà presentata sul social network, quella più votata passerà il turno. Alla fine sarà nominata la Food Master Class.

Lo chef della trattoria Massimino farà da consulente on-line e preparerà un menù con le ricette vincenti.

L'iniziativa, sostenuta da Carisbo con il patrocinio del Comune, è rivolta ai ragazzi dai 14 ai 18 anni, con l'obiettivo, è stato detto in un incontro stampa, di creare uno strumento che favorisca e promuova l'aggregazione 'reale' ed il lavoro di gruppo trasferendone poi i risultati su Facebook, luogo di aggregazione virtuale.

Lo spirito di 'Bologna School of Food' è spronare i ragazzi a condividere con i compagni di classe le emozioni che caratterizzano la cucina e sviluppare assieme un progetto, diventare consapevoli delle conseguenze delle proprie scelte e dei comportamenti culinari per poi utilizzare i social network per continuare il confronto. Alle squadre partecipanti verrà chiesto di preparare un piatto e di pubblicare la foto della portata, accompagnata dall'hashtag #bolognaschooloffood, sulla propria pagina Facebook.

"Utilizzare il cibo come strumento privilegiato per educare ragazze e ragazzi ad un uso consapevole e responsabile dei social network è un obiettivo nobile, che risponde a un'urgenza sempre più presente, anche nel nostro territorio e che condividiamo e vogliamo promuovere con forza", ha detto l'assessore comunale ad economia e promozione della città, Matteo Lepore. "Vogliamo favorire il senso di responsabilità e la costruttività nei ragazzi - ha detto invece il direttore generale di Carisbo, Edoardo Bacis - perché possano poi essere protagonisti delle sfide che li attendono nello studio e nel mondo del lavoro".

Da domani al 14 dicembre sono aperte le iscrizioni attraverso il sito www.bolognaschooloffood.it. (ANSA).

27 novembre 2014

DIRE

(ER) SCUOLA. "BOLOGNA SCHOOL OF FOOD", STUDENTI DIETRO I FORNELLI

(DIRE) Bologna, 27 nov. - Un contest a tema culinario per offrire ai ragazzi delle superiori di Bologna un momento di aggregazione ed educarli a un uso consapevole dei social network. Questa l'idea alla base di "Bologna school of food", progetto sostenuto da Carisbo con il patrocinio del Comune e la partecipazione di Slow Food, Fanep Onlus (Associazione famiglie neurologia pediatrica) e trattoria "Da Massimino".

Il contest, come spiega in conferenza stampa a Bologna Patrizia Plazzi di "Eikon communication", "si divide in tre fasi: nel primo turno si sfideranno le classi della stessa sezione, nel secondo i vincitori della prima fase appartenenti alla stessa scuola e infine le classi vincenti di ogni istituto, tra cui verra' scelta la ' Food master class bolognese". I partecipanti dovranno preparare un piatto, fotografarlo e postare la foto sulla pagina Facebook del contest, accompagnandolo con l' hashtag #bolognaschooloffood: chi otterra' piu' "mi piace" vincerà una cena di classe in cui lo chef Massimo Bena preparerà i piatti proposti dai vincitori durante il concorso. L' iniziativa, prosegue Plazzi, "serve a educare i ragazzi a usare i social in modo consapevole". Un obiettivo importante, dal momento che "secondo il Moige, l'80% dei giovani tra i 14 e i 18 anni passa dalle tre alle cinque ore al giorno sui social network".

L'assessore all'Economia del Comune di Bologna Matteo Lepore sottolinea invece che "il cibo oggi e' un trend importante e ha grande valore per Bologna, e siamo lieti di diffondere la cultura del buon cibo tra i piu' giovani". Per questo il Comune, oltre a patrocinare l' iniziativa, le ha attribuito anche il marchio "City of food is Bologna".

Secondo Edoardo Bacis, direttore generale di Carisbo, "questo contest stimola nei ragazzi l' interesse verso la cultura del cibo e rappresenta anche un momento importante di socializzazione e aggregazione". Concetto condiviso anche da Emilio Franzoni di Fanep, che ribadisce quanto sia importante per i ragazzi "lavorare in gruppo e relazionarsi tra loro".

Le iscrizioni al contest partiranno domani e si chiuderanno il 14 dicembre, mentre la proclamazione della classe vincitrice sara' il 17 marzo. Tutte le informazioni e il form per iscriversi al concorso, riservato alle scuole superiori del Comune di Bologna, sono disponibili sul sito www.bolognaschooloffood.it. (Ama/ Dire)

13: 30 27-11-14

27 novembre 2014

ANSA.it

EDIZIONI ANSA > Mediterraneo | Europa | NuovaEuropa | Latina | Brasil | English | Realestate |

ANSA.it Emilia-Romagna

Galleria Fotografica | Video

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • MADE IN E-R • IN VIAGGIO • SPECIALE 50° SAIE • E-R

ANSA.it > Emilia-Romagna > **Sfida culinaria per studenti superiori**

Sfida culinaria per studenti superiori

Votazioni su Facebook per migliori piatti con aiuto vero chef

Redazione ANSA

BOLOGNA

27 novembre 2014

16:40

NEWS

Suggestisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

A+ A A-

Stampa

Scrivi alla redazione

Archiviato in

Professioni

Master



(ANSA) - BOLOGNA, 27 NOV - Le classi di 24 istituti superiori si sfideranno nel contest Facebook 'Bologna school of food'. In tre fasi, dal 20 dicembre, le classi prepareranno una ricetta che sarà presentata sul social network, quella più votata passerà il turno. Alla fine sarà nominata la Food Master Class.

Lo chef della trattoria Massimino farà da consulente on-line e preparerà un menù con le ricette vincenti.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CORRIERE DELLA SERA

LaCucina® / NOTIZIE

NEWS RICETTE LETTURE BLOG INDIRIZZI UNA RICETTA PER LA VITA LIBRI CUCINA TV SCUOLA



NEWS

Imparare a usare i social attraverso il cibo, ecco «Bologna school of food»

COME TI FA SENTIRE
QUESTA NOTIZIA

0
 0

DA GUARDARE

 Stampa
 Email


Foto Stockfood

27 novembre 2014

di Alessandra Dal Monte

Un **contest a tema culinario** per offrire ai ragazzi delle superiori di Bologna un momento di aggregazione ed educarli a un uso consapevole dei social network. Questa l'idea alla base di «**Bologna school of food**», progetto sostenuto da Carisbo con il patrocinio del Comune e la partecipazione di Slow Food, Fanep Onlus (Associazione famiglie neurologia pediatrica) e trattoria «Da Massimino».

Il contest si divide in tre fasi: nel primo turno si sfideranno le classi della stessa sezione, nel secondo i vincitori della prima fase appartenenti alla stessa scuola e infine le classi vincenti di ogni istituto, tra cui verrà scelta la **Food master class bolognese**. I partecipanti dovranno **preparare un piatto, fotografarlo e postare la foto sulla pagina Facebook** del contest, accompagnandolo con l'hashtag #bolognaschooloffood: chi otterrà più «mi piace» vincerà una cena di classe in cui lo chef Massimo Bena preparerà i piatti proposti dai vincitori durante il concorso.

L'iniziativa punta a educare i ragazzi a usare i social in modo consapevole. Un obiettivo importante, dal momento che secondo il Moige, l'80% dei giovani tra i 14 e i 18 anni passa dalle tre alle cinque ore al giorno sui social network. L'assessore all'Economia del Comune di Bologna Matteo Lepore sottolinea che «il cibo oggi è un valore importante il cui significato va trasferito ai giovani». Per questo il Comune, oltre a patrocinare l'iniziativa, le ha attribuito anche il marchio «City of food is Bologna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

Sfida in cucina per le scuole: i piatti votati su Facebook

Parte 'Bologna School of Food', concorso per le superiori

SUL WEB

Chi conquisterà più 'mi piace' passerà alle fasi successive. Il premio: una cena con lo chef di FEDERICA ORLANDI

IL BUON CIBO entra nelle scuole a dicembre, con il *social contest* 'Bologna School of Food', sfida culinaria sostenuta da **Carisbc** con il patrocinio del Comune. Tra i partner figurano anche Eikon, Fanep, Slow Food e *il Resto del Carlino*. «È importante che i *social media*, ora così diffusi soprattutto tra i giovani, abbiano contenuti importanti – illustra l'assessore comunale Matteo Lepore –. Il cibo ora è 'di moda', ed è uno dei valori della nostra città che cerchiamo di promuovere. L'intento è duplice: educare i ragazzi al valore del cibo e dar loro la possibilità di affrontare anche il tema dei disturbi alimentari».

IL CONCORSO aprirà il 14 dicembre ed è aperto a tutte le scuole superiori del Comune: le classi interessate potranno partecipare alla prima fase del concorso – intere o a gruppi – e preparare un primo piatto a loro scelta. Poi, dopo averlo fotografato, dovranno condividerlo su *Facebook* con l'*hashtag* #bolognaschooloffood: la foto con più

'mi piace', *likes*, passerà alla fase successiva: preparare un secondo piatto sfidando le classi dello stesso istituto, ma non della stessa sezione, e così via fino alla terza e ultima manche, con la sfida tra classi di istituti diversi.

Il gruppo dei vincitori, la *Food Master Class Bolognese*, sarà premiato con una cena alla Trattoria da Massimino a Pianoro, dove lo chef Massimo Bena, partner del *contest*, darà loro informazioni e consigli di cucina.

«**UNA STATISTICA** ha mostrato che l'80% dei giovani tra i 14 e i 18 anni trascorrono dalle tre alle cinque ore al giorno su Internet – ha spiegato Patrizia Plazzi, di Eikon Communication –. Così abbiamo pensato di dare un input che coinvolga la rete ma anche lo stare insieme: i ragazzi, ed eventualmente i professori, dovranno trovarsi a casa di qualcuno in orario extrascolastico per preparare i piatti».

L'intento è anche quello di educare alla «spesa consapevole», facendo attenzione ai prodotti di stagione e del territorio e di unire la cucina alle emozioni. Emilio Franzoni, della Fanep, ha sottolineato: «Mangiare è sempre un momento relazionale, fin dalla nascita. L'aggregazione è una valenza importante di questa iniziativa».

Federica Orlandi

28 novembre 2014

Corriere di Bologna

School of Food, sfida da chef tra gli studenti delle superiori

L'iniziativa

Confronto, relazione, convivialità sono i «tag» di un contest tutto cibo e social network aperto alle scuole superiori della città. Ogni classe dei 24 istituti di Bologna potrà partecipare a Bologna School Of Food, sfida culinaria sostenuta da [Carisbo](#) con il patrocinio del Comune, e diventare la Food Master Class Bolognese con olio di gomito e a colpi di clic. Al fine di promuovere un uso positivo, virtuoso e consapevole dei nuovi media, incentivando i ragazzi a esprimersi costruttivamente e creativamente attraverso i loro abituali mezzi di comunicazione, si è deciso di creare un gioco che favorisca l'aggregazione reale e il lavoro di gruppo (gli studenti potranno partecipare solo assieme ai propri compagni di classe) trasferendo poi i risultati su Facebook. Il contest verterà sul cibo. Alle squadre verrà chiesto di scegliere un piatto, prepararlo (ritrovandosi a casa di uno dei compagni di classe), fotografarlo e postarne l'immagine sulla propria pagina Facebook accompagnata dall'hashtag #bolognaschooloffood. Le foto verranno poi raccolte e inserite sulla pagina di Bologna School Of Food e partiranno le votazioni. Passeranno il turno le immagini con più «mi piace». Il contest sarà diviso in tre fasi. Il premio in palio è una cena di classe durante la quale lo chef Massimo Bena, della trattoria da Massimino, reinterpreterà i piatti della squadra vincitrice. Iscrizioni aperte fino al 14 dicembre su bolognaschooloffood.it.

F. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL CASO

Via alla sfida culinaria fra i ragazzi dei licei poi si vota su Facebook

UN PO' Masterchef e un po' Ratatouille: «Chiunque può cucinare. E se non tutti possono diventare dei grandi artisti, un grande artista può celarsi in chiunque». È sfida culinaria nelle scuole bolognesi: saranno le classi di 24 istituti superiori a gareggiare a colpi di ricette da presentare su Facebook. Alla fine, si vince il titolo di Food Master Classe sarà lo chef della trattoria Massimino, consulente on line dei ragazzi, a servire il menù con i piatti vincenti. L'iniziativa, "Bologna School of Food", sostenuta da **Carisbo** col patrocinio del Comune, è rivolta ai ragazzi dai 14 ai 18 anni.

«L'obiettivo è creare uno strumento che favorisca e promuova l'aggregazione ed il lavoro di gruppo», spiegano i promotori. Alle squadre partecipanti verrà chiesto di preparare un piatto e di pubblicare la foto della portata, con #bolognaschooloffood, sulla propria pagina Fb. «Utilizzare il cibo come strumento privilegiato per educare ad un uso consapevole dei social network è un obiettivo nobile», dice l'assessore Matteo Lepore. «Vogliamo favorire il senso di responsabilità e la costruttività nei ragazzi», spiega il direttore generale di **Carisbo**, Edoardo Baci. Da oggi al 14 dicembre sono aperte le iscrizioni al sito www.bolognaschooloffood.it (il.v.e.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA