



COMUNICATO STAMPA

Chef di Classe, le generazioni si incontrano in cucina

E' al via il contest con cui la Generazione Z si sfida ai fornelli

La valorizzazione della tradizione in cucina tra alimentazione sostenibile e dialogo generazionale e multiculturale. Ecco gli ingredienti base con cui gli studenti degli Istituti alberghieri d'Italia, ma anche i giovani appassionati di cucina, sono chiamati a confrontarsi per la sfida **Chef di Classe**, uno dei contest di Festivaldeigiovani® che ogni anno coinvolge decine di migliaia di studenti di tutt'Italia in percorsi di valorizzazione di idee e talenti della Generazione Z.

Con **Chef di Classe** si creeranno ricette originali partendo da un ricordo o da una sensazione.

Saranno ricette ispirate da nonne, zie, insegnanti, chef, chiunque sia per noi una fonte di ispirazione, e legate a dei momenti di convivialità importanti che hanno lasciato in ognuno di noi quei ricordi indelebili che sanno tanto di "buono". Ricette che ci riportano indietro e che ci permettono di condividere oggi quelle emozioni che i nostri punti di riferimento ci hanno donato ieri.

Si può partire da piatti della tradizione del proprio territorio rivisitandoli in chiave contemporanea, oppure da ricette tipiche della tradizione familiare in cui protagonista era l'arte del riciclo, con una forte attenzione a evitare tutti gli sprechi che sono oggi tanto attuali.

L'ingrediente da inserire: latte e derivati del latte (Latte Sano), in tutte le sue possibili declinazioni. Il Latte e i latticini sono alimenti alla base della nostra alimentazione e facilmente adoperabili per ricette dolci, salate e anche cocktail analcolici.

"Il linguaggio del cibo è universale e non ha bisogno di traduzioni. Un profumo, un sapore, un accostamento di ingredienti consentono di entrare in relazione con se stessi e con gli altri, conducono in un viaggio di riscoperta delle proprie radici e tradizioni, di conoscenza di nuove culture. L'attività di ricerca e studi ed il lavoro in team in cucina inoltre consentono ai giovani partecipanti lo sviluppo di competenze utili per la crescita personale, ma anche per un corretto rapporto con il cibo. Del resto l'obiettivo del Festivaldeigiovani®, con tutti i suoi contest, pcto ed eventi è l'orientamento, anche attraverso la valorizzazione dei talenti e la creatività, dei giovani per la costruzione del loro futuro".

Dichiara Fulvia Guazzone, Founder di Festivaldeigiovani®.

"Per noi è stato molto importante centralizzare il tema del contest sul concetto della "convivialità" che al cibo può essere collegata – dichiara il Presidente Marco Lorenzoni – Presidente di Ariete Fattoria Latte Sano. La frenesia della vita quotidiana spesso ci fa mancare quei momenti che fanno tanto bene alle famiglie, agli amici, momenti preziosi in cui non solo si "consuma" una ricetta, ma in cui si può condividere un pensiero o un'emozione. Questo specialmente dopo gli anni difficili della pandemia che hanno aggravato la capacità/possibilità di socializzazione. Ci piacerà vedere ricette che evocano ai ragazzi ricordi che "sanno tanto di buono" ispirati loro da momenti trascorsi insieme a qualcuno che ha trasmesso loro una emozione oltre che una ricetta preziosa da "custodire".



Gli studenti da tutt' Italia, di età compresa tra i 15 ed i 20 anni, potranno partecipare singolarmente o in gruppi, coinvolgendo però sempre un testimone del tempo, una persona che ha tramandato loro la ricetta che verrà rivisitata dai giovani cuochi con fantasia e creatività.

Per partecipare è necessario collegarsi a www.festivaldeigiovani.it effettuare la registrazione compilando il form in tutte le sue parti.

Gli aspiranti chef o barman dovranno illustrare le fasi di preparazione, documentando le operazioni sul portale web attraverso foto e testi, con un occhio di riguardo all'origine dei prodotti utilizzati ed alla storia (famigliare o territoriale) della ricetta.

I piatti ed i drink, e la loro preparazione, saranno descritti con foto, testi e video e caricati su www.festivaldeigiovani.it nella sezione **Chef di Classe** dove andranno a costituire un vero e proprio ricettario realizzato dalla Generazione Z.

Le ricette saranno poi votate da una **"giuria tecnica"**, composta da chef ed esperti di settore espressi da Latte Sano e Noisiamofuturo®, e dalla **"giuria popolare"**, ovvero la community di centinaia di migliaia di giovani e studenti di Festivaldeigiovani®

Le squadre si sfideranno dunque anche a colpi di "like" invitando i follower a sperimentare la ricetta ed esprimere la propria preferenza.

I finalisti si esibiranno in show cooking e show drinking nel grande Village del Festivaldeigiovani® ad Aprile (19-21) a Gaeta con degustazione dei piatti e dei drink da parte dei partecipanti e proclamazione dei vincitori.

Premio speciale LATTE SANO: I ragazzi vincitori saranno chiamati a firmare un progetto di collaborazione editoriale per lo sviluppo di ricette a loro firma, ricette che saranno pubblicate sui canali Latte Sano (social, web, etc.)

Info e contatti

Festivaldeigiovani®

ufficiostampa@festivaldeigiovani.it

telefono: 335 6289815



www.festivaldeigiovani.it

Latte Sano

ufficiostampa@lattesano.it