



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese

Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

16-21
MAGGIO
2022



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

16-21
MAGGIO
2022

CIME DI RAPA EDUCATION



mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali


REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA


**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali
e Territoriali - DISAAT

CIME DI RAPA EDUCATION



1. PROGETTO CIME DI RAPA
2. CIME DI RAPA - EDUCATION
 - a. SCUOLE ELEMENTARI:
PROGETTO “PICCOLE CIME CRESCONO”
 - b. SCUOLE SUPERIORI:
“AL BAR (DIDATTICO) CON CIME DI RAPA”
 - c. POST DIPLOMA:
“DIVENTA CUOCO PROFESSIONISTA CON
LE BORSE DI STUDIO CIME DI RAPA”
 - d. ENTI COMUNALI:
“NON SOLO CIME DI RAPA”
3. RASSEGNA STAMPA

1. PROGETTO CIME DI RAPA

MISSION

Cime di Rapa è un progetto di riscatto, un luogo sano e sicuro dove giovani e adulti possono costruire un futuro fatto di certezze. È un modello basato su cultura, educazione, economia sociale ed economia circolare.

IMPATTO EDUCATIVO

Il progetto educativo Cime di Rapa contrasta la povertà educativa perché:

- si rivolge a soggetti in disagio sociale e economico;
- offre contenuti educativo/culturali che coinvolgono svariati ambiti dell'apprendimento;
- coinvolge tecnici e aziende attive sul territorio che possano offrire opportunità concrete di impiego;
- educa i giovani al senso civico e all'etica del lavoro;

IMPATTO AGROAMBIENTALE

Cime di Rapa persegue inoltre l'obiettivo di tutelare la biodiversità agricola e salvaguardare le varietà di piante antiche a partire dal grande patrimonio di ecotipi e tecniche di coltivazione tramandati in Puglia. Un sistema di filiera chiusa che inizia dalla coltivazione dei prodotti e si conclude in cucina.





2. CIME DI RAPA EDUCATION

OBIETTIVO: DIFFONDERE L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Cime di Rapa Education è la nuova frontiera del brand che mira a diffondere l'educazione alimentare a tutte le fasce di età. Abbiamo messo insieme un pool di esperti gastronomi, storici della cucina, nutrizionisti, biologi, agricoltori, agronomi, cuochi, designer, educatori e formatori da ogni parte d'Italia per sostenere le future generazioni in un grande progetto di Educazione Alimentare.

EDUCAZIONE ALIMENTARE E CURA DEGLI ORTI NELLE SCUOLE PRIMARIE:

Con il progetto "Piccole Cime crescono" insegniamo ai più piccoli a tutelare e conoscere la Biodiversità, prendendoci cura di aiuole, giardini e davanzali scolastici abbandonati; insegnando educazione alimentare e creando degli Orti Didattici;

SIMULAZIONE D'IMPRESA E GESTIONE DI BAR DIDATTICI NELLE SCUOLE SECONDARIE:

Con il progetto dei "Bar Didattici" educiamo gli allievi degli Istituti Superiori a fare impresa, insegnando loro a gestire un vero e proprio Bar Didattico e a promuovere un cibo sano e tradizionale;

VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI PER LE AMMINISTRAZIONI COMUNALI:

Con il progetto "Non Solo Cime di Rapa" lavoriamo con le Amministrazioni Comunali interessate alla valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Studiamo i territori e codifichiamo le antiche ricette per inserirle nell'elenco MIPAAF e proporle nei ristoranti del brand.

SCUOLE ELEMENTARI

“PICCOLE CIME CRESCONO”

SCUOLE ELEMENTARI PROGETTO “PICCOLE CIME CRESCONO”

CIME DI RAPA ENTRA NELLE SCUOLE PRIMARIE per avvicinare i bambini (e le loro famiglie) ad una alimentazione sana

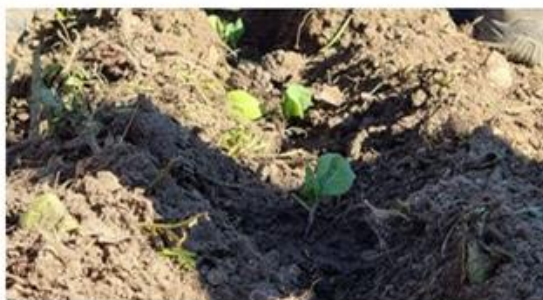
Il progetto è rivolto alle scuole primarie e intende promuovere un percorso educativo attraverso la costruzione di un orto didattico nei giardini degli istituti. L'obiettivo è far crescere “piccole Cime” consapevoli: bambini che, fin dalla tenera età, sanno dare valore alla cura della terra e dei prodotti vegetali. In questo modo si determina una nutrizione sana ed equilibrata.

QUALI SONO I BENEFICI DI UN ORTO DIDATTICO?

- Risveglia l'**interesse** verso la natura e i suoi prodotti;
- Sviluppa un senso di **responsabilità**;
- Favorisce la **costruzione personale** dei bambini da un punto di vista fisico, emotivo e cognitivo;
- Si acquisiscono abilità e competenze, con il conseguente **rafforzamento dell'autostima** (i bambini vedono e gustano i frutti del proprio lavoro);
- Migliora la capacità di **apprendimento** e la **memoria** (i bambini imparano il nome delle piante, la ciclicità delle stagioni, i tempi di semina e raccolta);
- Si sviluppano le **capacità organizzative** (sistemazione dello spazio e gestione dei tempi dell'orto);
- Migliora l'umore e favorisce un **atteggiamento calmo e paziente**.

Il progetto unisce la teoria (materie scolastiche quali scienze naturali, matematica, educazione alimentare, educazione civica), alla pratica, stimolando il movimento fisico (scavare, seminare, innaffiare, potare e raccogliere sviluppano la motricità e il coordinamento occhi-mani). Tante attività saranno svolte in giardino per esplorare, manipolare gli attrezzi e crescere insieme. In questo modo gli alunni potranno apprendere l'importanza di salvaguardare e tutelare la natura e in particolare la biodiversità. Insieme possiamo preservare la nostra storia, la nostra identità e la nostra tradizione agricola, alimentare e culturale





SCUOLE SUPERIORI AL BAR (DIDATTICO) CON CIME DI RAPA

SCUOLE SUPERIORI AL BAR (DIDATTICO) CON CIME DI RAPA

Cos'è un Bar Didattico?

È un luogo dove la formazione del settore ristorativo incontra il mondo del lavoro. L'iniziativa è rivolta agli **Istituti Superiori di ogni ordine e grado** ed è finalizzata a promuovere la formazione ed accrescere le competenze degli studenti, dando loro l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa: **un'esperienza di vera simulazione d'impresa!** Nel corso dei mesi, la conduzione e gestione del Bar Didattico sarà affidata a diverse classi. In questa avventura, tanti ragazzi metteranno in pratica conoscenze teoriche quali la previsione dei volumi di vendita, la gestione del magazzino, il budget.

PER IMPARARE QUALSIASI COSA BISOGNA FARLA!

Il Bar Didattico è per definizione il luogo dedito, come da sua missione fondamentale, alla formazione di figure professionali attraverso la simulazione della gestione di un'impresa (la possibilità di svolgere questa attività è contemplata dalla legge che prevede la possibilità di gestire tali servizi nelle scuole quale parte integrante di un percorso formativo appositamente costruito; **gli utili**, coperte le spese, **sono investiti esclusivamente nel miglioramento della Istituzione scolastica**).

Tutte le aree disciplinari sono coinvolte: informatica, inglese, italiano, biologia, chimica, scienze alimentari, proprio per far cogliere all'alunno l'importanza di tutti i saperi che concorrono a formare le competenze professionali. Questa attività permetterà agli allievi che vi partecipano di **accumulare elementi interessanti per il proprio curriculum e crescita professionale**.

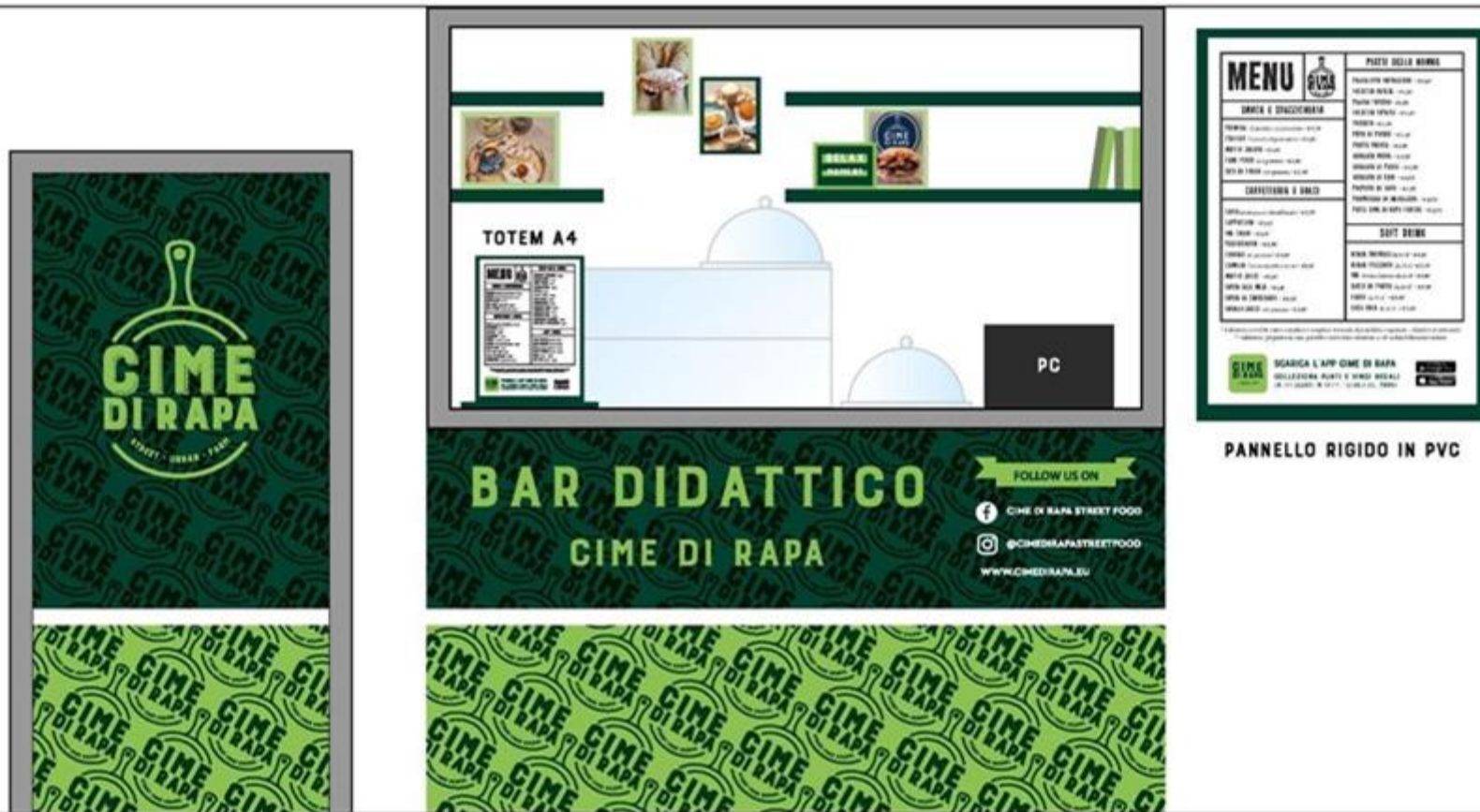
OBIETTIVI GENERALI:

- Migliorare il raccordo scuola-territorio, con riferimento al mondo del lavoro, facendo sperimentare agli allievi un periodo di apprendimento mediante un'esperienza lavorativa come parte integrante del percorso formativo personalizzato;
- Arricchire la formazione scolastica di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuale;
- Organizzare l'apprendimento attraverso diverse formule di realizzazione dell'alternanza, assicurando una coerenza tra processi formativi e processi operativi;
- Aiutare i giovani ad acquisire spirito di iniziativa e favorire lo sviluppo della cultura dell'imprenditorialità con gli strumenti cognitivi di base in campo economico e finanziario;
- Arricchire la formazione acquisita dagli studenti con competenze spendibili nel mercato del lavoro e con un potenziamento delle competenze tecnologiche.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Conoscere i macchinari, il loro utilizzo e le componenti;
- Saper operare sui macchinari;
- Saper operare il controllo della qualità;
- Conoscere le norme di sicurezza e igiene del settore;
- Conoscere i processi di lavoro;
- Tutelare la biodiversità;
- Approfondire tecniche agronomiche.

BAR DIDATTICO BACHELET



STAMPA ADESIVA SU PORTA

PANNELLO RIGIDO IN PVC

MENU		PIATTI DELLA NONNA	
DOLCI E STACCOLETTA		PASTICCINO MARRONE 4,50€	
MARRONI 4,00€		MORTA MARRA 4,50€	
STACCOLETTA 4,00€		MORTA MARRA 4,50€	
MARRONI 4,00€		MARRA MARRA 4,50€	
STACCOLETTA 4,00€		MARRA MARRA 4,50€	
CROCCANTINI & BISCOTTI		MARRA MARRA 4,50€	
CROCCANTINI 4,00€		MARRA MARRA 4,50€	
BISCOTTI 4,00€		MARRA MARRA 4,50€	
CROCCANTINI 4,00€		MARRA MARRA 4,50€	
BISCOTTI 4,00€		MARRA MARRA 4,50€	
SOTTI BEVITA		MARRA MARRA 4,50€	
MARRA MARRA 4,50€		MARRA MARRA 4,50€	
MARRA MARRA 4,50€		MARRA MARRA 4,50€	
MARRA MARRA 4,50€		MARRA MARRA 4,50€	
MARRA MARRA 4,50€		MARRA MARRA 4,50€	
MARRA MARRA 4,50€		MARRA MARRA 4,50€	

1. L'azienda produttrice è sotto controllo e risponde alle norme vigenti. 2. Questo è un prodotto alimentare e non deve essere consumato da chi è allergico o intollerante a determinati ingredienti. 3. Questo è un prodotto alimentare e non deve essere consumato da chi è allergico o intollerante a determinati ingredienti.

SCARICA L'APP GIME DI RAPA
COLLEZIONA PUNTI E VINCI BIGLIANTI
WWW.CIMEDI RAPA.IT

PANNELLO RIGIDO IN PVC



POST DIPLOMA

DIVENTA CUOCO PROFESSIONISTA CON LE
BORSE DI STUDIO CIME DI RAPA

POST DIPLOMA

DIVENTA CUOCO PROFESSIONISTA CON LE BORSE DI STUDIO CIME DI RAPA

Cos'è il Corso Cuoco Professionista?

L'unico corso che permette l'incontro tra formazione e lavoro, lo sviluppo delle competenze e l'**inserimento lavorativo** per diventare un Cuoco Professionista Cime di Rapa. **600 ore di formazione** di cui una parte teorica, una parte pratica nei laboratori della Scuola di Cucina Ulisse e **250 ore di tirocinio curriculare**.

Partecipando al corso si ottiene:

- Attestazione di Qualifica "Tecnico di cucina (Cuoco) livello 4EQF"
- riconosciuta a livello nazionale rilasciata dalla Regione Puglia;
- Certificato HACCP;
- Certificato Sicurezza sul lavoro e Certificato Antincendio;
- Primo Soccorso;
- Dispense didattiche;
- Giacca da Chef "Cime di Rapa".

Chi cerchiamo?

Cerchiamo studenti determinati iscritti al 5° anno degli istituti alberghieri delle province di Lecce, Brindisi e Taranto. Mettiamo a disposizione 10 borse di studio per i più meritevoli che supereranno le prove di selezione. Dimostraci il tuo talento e saremo noi ad investire su di te. A conclusione del percorso formativo e a seguito del superamento degli esami sarà rilasciato il **Titolo di Qualifica Tecnico di Cucina**.

Dove si svolgerà il corso?

Il corso si svolgerà presso la Scuola di Cucina Ulisse, La scuola promuove l'educazione dei giovani, improntata sulla conoscenza e sulla valorizzazione del territorio. Nata nel 2016, all'interno dell'Agenzia Formativa Ulisse - Ente Accreditato in Regione Puglia, Assessorato alla Formazione con DGR n.1503 del 28/10/2005 e successive modifiche e integrazioni con A.D. 2352 del 31/12/2020, la Scuola di Cucina Ulisse è il risultato di anni di progetti e studi nel settore food & beverage.



Piano Didattico:

1. La cucina: storia e reparti - 12 ORE
2. Salute e sicurezza sul luogo di lavoro - 36 ORE
3. Gestione e organizzazione postazione lavoro - 22 ORE
4. Normative sull'igiene dei prodotti alimentari - 10 ORE
5. Tecniche di base e ricette - 60 ORE
6. Pianificazione del menu - 35 ORE
7. Menù speciali: allergie, intolleranze e diete - 20 ORE
8. La carta vini e bevande - 15 ORE
9. L'arte del servizio - 70 ORE
10. Composizione piatti per buffet e banchetti - 58 ORE
11. Tecniche di cottura, mantenimento e rigenerazione - 12 ORE
12. Stage - 250 ORE

Tempi di realizzazione

- APRILE: incontri negli istituti e presentazione scuola di cucina
- MAGGIO/GIUGNO: prove di selezione
- LUGLIO: esiti selezione
- SETTEMBRE: inizio corso



ENTI COMUNALI NON SOLO CIME DI RAPA

ENTI COMUNALI NON SOLO CIME DI RAPA

Valorizzazione delle filiere agroalimentari

CIME DI RAPA tutela la biodiversità e valorizza i prodotti agroalimentari di qualità codificati. Negli ultimi decenni il settore agricolo ha subito un forte processo di omologazione tecnologica: questo da un lato ha permesso un aumento della produzione, dall'altro ha diminuito drasticamente il numero di specie e varietà di piante coltivate causando una grave "erosione genetica", ossia la semplificazione e la perdita delle biodiversità dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). La letteratura scientifica ha ampiamente dimostrato come la perdita di biodiversità incida sull'insicurezza alimentare, impattando negativamente anche sulla salute umana. La biodiversità assicura risorse essenziali per la sopravvivenza ed occupa un ruolo di primo piano nel rafforzamento della produttività di qualsiasi ecosistema.

L'impegno di Cime di Rapa per valorizzare il patrimonio agroalimentare locale, espressione dell'identità culturale di un luogo è partire dalle specificità alimentari "codificate", rappresentate dalla categoria dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Per "Prodotti Tradizionali" si intendono quei prodotti agroalimentari "le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni" (D.Mipaaf 18/07/2000).

I PAT sono il simbolo dell'enorme patrimonio che è alla base della cultura e delle tradizioni enogastronomiche italiane: raccontano il passato di un luogo, le sue tradizioni. Sono in grado di catturare l'attenzione del consumatore-visitatore e di sostenere il turismo di nicchia, generalmente declinato nelle tre forme di turismo dei luoghi, turismo enogastronomico ed ecoturismo.

3. RASSEGNA STAMPA

- Gambero Rosso: “Il progetto di ristorazione che vuole dare voce alla biodiversità pugliese”
<https://www.gamberorosso.it/notizie/cime-di-rapa-il-progetto-di-ristorazione-veloce-che-vuole-dare-voce-alla-biodiversita-pugliese/>
- Gardenia Orti e Cucina: “In Puglia alla ricerca dei semi perduti”
<https://www.cimedirapa.eu/wp-content/uploads/2021/02/Cime-di-Rapa-Orti-e-Cucina.pdf>
- Repubblica.it: “Nasce l'accademia dello street food: con i truck di Cime di Rapa pasta e panini girano l'Italia”
https://bari.repubblica.it/dossier/con-gusto/2019/11/21/news/cime_di_rapa_street_food-241579398/
- Brindisi Report: “Cime di Rapa, una storia di riscatto e di antichi sapori”
<https://www.brindisireport.it/attualita/cime-rapa-storia-riscatto-antichi-sapori.html>
- MangiaeBevi.it: “Il progetto che porta a tavola le biodiversità pugliesi”
<https://www.mangiaebevi.it/cime-di-rapa-il-progetto-che-porta-a-tavole-le-biodiversita-pugliesi/>
- ItalPress.com: “Il Food Truck che fa incontrare esperienze e culture”
<https://www.italpress.com/il-food-truck-che-fa-incontrare-esperienze-e-culture/>
- Ansa.it: “Formazione professionale per crearsi un futuro”
https://www.ansa.it/pressrelease/puglia/2021/04/28/formazione-professionale-per-crearsi-un-futuro.-agenzia-formativa-ulisse-lesperienza-scuola-lavoro_3537ba26-0c9a-4593-bafe-542374834f7c.html
- Il Corriere dell'Economia: “Il successo del Brand Cime di Rapa”
<https://www.corrieredelleconomia.it/2021/04/28/parte-da-lecce-la-proposta-dellagenzia-formativa-ulisse-per-realizzare-un-legame-sempre-piu-stretto-tra-formazione-professionale-e-mondo-del-lavoro-il-successo-del-brand-cime-di-rap/>
- AgaPuglia: “Non Solo Cime di Rapa - Festa nazionale dello scambio dei semi”
<https://www.agapuglia.it/non-solo-cime-di-rapa-festa-nazionale-dello-scambio-dei-semi/>



Cime di Rapa

Uffici: Via G. Oberdan 13/g - Lecce

Tel. 0832 17 98 285 - Cell. 339 30 53

928

www.cimedirapa.eu - info@cimedirapa.eu