

**IL GRAN TROFEO D'ORO
PER EXPO 2015
NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA**



Presentazione	Pagina 3
Organizzazione	
Il Campionato	Pagina 4
La Formazione	Pagina 5
Il periodo	Pagina 6
I luoghi	Pagina 6
I protagonisti	Pagina 7
Finalità	Pagina 16
Obiettivi e ricadute	Pagina 19
Portfolio	Pagina 22

PRESENTAZIONE

Un Progetto del sistema Brescia

Il Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana è un progetto del *sistema* Brescia in cui, storicamente, sono coinvolti i settori agricolo, agroalimentare, formativo e turistico del nostro territorio. **E' un progetto dedicato alla formazione e alla diffusione delle conoscenze del territorio bresciano, dei prodotti agricoli ed agroalimentari tradotto in competizione** dedicata agli istituti di formazione professionale alberghiera ed enogastronomica dove gli studenti si devono cimentare in prove tecnico-pratiche dedicate alla conoscenza del territorio e dei prodotti agricoli ed agroalimentari della provincia di Brescia e del nostro Paese.

Storicamente il Gran Trofeo raggruppa i grandi nomi della formazione post diploma del settore food Cast Alimenti di Brescia e Alma di Parma, i grandi marchi del settore produttivo macchine e utensileria installazioni di cucina del nostro Paese, le PMI del settore agroalimentare, le piccole e le piccolissime aziende agricole presenti in provincia di Brescia, dove le montagne, la pianura o i laghi sono sempre stati presenti con le loro peculiarità territoriali e produttive in modo trasversale.

Un Progetto condiviso a livello nazionale ed europeo

Il Gran Trofeo ha ottenuto riconoscimenti dal Presidente della Repubblica, la Presidenza del Consiglio dei Ministri, il Ministero delle Politiche Agricole, il Ministero dell'Istruzione, la Regione Lombardia..

Il Gran Trofeo d'Oro è ormai riconosciuto da Swiss Education Group, il più importante sistema di formazione universitaria dedicata al management alberghiero, e da AEHT, l'organizzazione europea che raggruppa gli istituti alberghieri, come lo strumento didattico formativo più stimolante e performante per i docenti e gli studenti degli istituti di formazione enogastronomica e alberghiera; per partecipar al Gran Trofeo è necessario un livello di preparazione medio/alto ed un impegno di parecchi mesi per la preparazione degli allievi.

ORGANIZZAZIONE

L'azione si svilupperà con la collaborazione di AIB e potrà prevedere il coinvolgimento, per la progettazione e la gestione tecnico-specialistica, di professionisti del settore con un'esperienza consolidata nella ideazione e nella realizzazione di spazi didattici, dimostrativi e concorsuali legati al food ed ai mestieri del gusto. Le fasi saranno le seguenti:

Il Campionato

Si strutturerà in 7 concorsi distinti con l'obiettivo di lavorare sul tema delle produzioni tipiche agricole ed agroalimentari italiane sviluppando, altresì, i temi cardine di Expo 2015:

- **Concorso Internazionale di Cucina** “Verso Expo 2015 – I prodotti agricoli ed agroalimentari italiani, il ristorante e la cucina intesi come elementi privilegiati di green economy”
- **Concorso Internazionale del Servizio di Sala** “Verso Expo 2015 - La tavola come momento di relazione umana che fonda la società, custodisce tradizioni, consolida le comunità”
- **Concorso Internazionale Carta dei vini bresciani e Sommellerie**
- **Concorso Internazionale Carrello dei Formaggi bresciani e del loro servizio**
- **Concorso Internazionale “Olio extra vergine d’oliva del Garda e del Sebino** – Il benessere a tavola come scelta consapevole”
- **Concorso internazionale “Verso Expo 2015 - I Corti del Gran Trofeo** – La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità e benessere delle persone”
- **Concorso Internazionale “Verso Expo 2015 - A tavola nelle regioni d’Europa** – Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi”

Il trasferimento delle conoscenze - La formazione intesa come percorso di sostenibilità sociale

La formazione dei docenti e degli studenti permette di mettere in connessione diretta il mondo della formazione con il mondo imprenditoriale agricolo ed agroalimentare del nostro territorio.

La formazione potrà veder coinvolti

- CAST Alimenti – La Scuola di Cucina e Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli Alimenti e Scuola di alta formazione nelle Arti culinarie
- ALMA - La Scuola di Cucina
- I Consorzi di Tutela e le Aziende bresciane.

I temi della formazione saranno:

- La conoscenza delle produzioni agricole ed agroalimentari della provincia di Brescia ed il loro territorio attraverso il contatto diretto con le imprese bresciane;
- Lo sviluppo delle capacità imprenditoriali e l'ingresso nel mondo del lavoro; in questa fase saranno forniti gli strumenti per acquisire le conoscenze utili a realizzare un moderno progetto imprenditoriale in ambito ristorativo/accoglienza. L'obiettivo sarà fornire ai giovani ed ai loro formatori gli strumenti utili per un nuovo *concept* di attività ristorativa e per lo *start up* di un'impresa moderna che sappia porsi sul mercato con idee nuove, avvincenti e originali in sintonia con le moderne esigenze del mercato e corrispondenti ai modelli della green economy.
- La connessione tra mondo imprenditoriale e mondo scolastico. Per sviluppare ulteriormente il momento formativo dei concorrenti sarà predisposta l'Azione "Adotta una Scuola". Essa dovrà essere sviluppata in collaborazione con le aziende ed i consorzi bresciani per attivare momenti condivisi dedicati alla conoscenza diretta delle produzioni agricole.

Il Periodo

- 16 - 20 Marzo 2015* Formazione dei docenti presso realtà significative della provincia di Brescia;
- 18 - 19 Maggio 2015* Formazione Studenti Gran Trofeo su temi legati alle produzioni tipiche bresciane ed esperienze gastronomiche di alto livello;
- 20 - 22 Maggio 2015* Le gare - Campionato Internazionale Gran Trofeo d'oro della Ristorazione italiana
- Anno scolastico 2014 -2015* Con il Gran Trofeo "Adotta una Scuola"

I Luoghi del Gran Trofeo

- La formazione dei docenti si svolgerà presso le Aziende agricole ed agroalimentari e i Consorzi che sosterranno il Progetto. Inoltre le lezioni dedicate alla formazione gastronomica si potranno prevedere con il contributo dei Maestri di Cast Alimenti;
- Il Campionato si svolgerà a Brescia - Centro storico presso Ex Tribunale di Brescia, ambiente che sarà dedicato alle iniziative "BREND - Fuori Expo";
- La formazione degli studenti si svolgerà presso Ex Tribunale di Brescia, ambiente che sarà dedicato alle iniziative "BREND Fuori Expo";
- Il progetto "Adotta una Scuola" si svolgerà presso gli Istituti che attiveranno le collaborazioni.

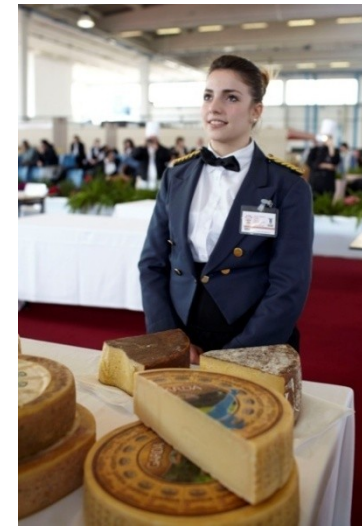
I PROTAGONISTI



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



FINALITA' DELL'INIZIATIVA

Un progetto di formazione per la diffusione della cultura enogastronomica bresciana

Progetto è orientato a sviluppare il tema del Cibo inteso come incontro e dialogo tra le diverse identità culturali e sociali delle regioni d'Europa attraverso la loro tradizione alimentare;

- La tavola e la cucina devono diventare ambienti privilegiati dove sviluppare pratiche gestionali legate alla green economy
- Progetto teso a sviluppare un'attività di network dedicata alla conoscenza delle produzioni agricole in un contesto di contaminazione culturale;
- Progetto orientato a sviluppare la consapevolezza dell'importanza di un'attività ristorativa ecosostenibile;
- Progetto umano, sociale e culturale, che mette in relazione gli studenti, le giovani leve, che rappresentano il futuro della cultura enogastronomica del nostro Paese, con i produttori agricoli, espressione di tradizione, di cultura e di storia;
- Percorso dedicato alla cultura dell'accoglienza che contraddistingue l'Italia in Europa e nel mondo, dedicato agli insegnanti ed agli studenti, i futuri *ambasciatori* del nostro Territorio e del *Saper fare* italiano;
- Competizione fulcro di un progetto formativo attraverso la valorizzazione e la promozione delle conoscenze delle produzioni tipiche, dell'alimentazione e della cultura enogastronomica bresciana e del nostro Paese;
- Progetto i cui attori sono gli studenti che vogliono fare dell'abilità culinaria, dell'arte dell'accoglienza e della cultura enogastronomica il punto di partenza per la loro formazione professionale e il punto di lancio della loro crescita lavorativa;
- Competizione intesa come stage/tirocinio professionalizzante;
- Occasione per favorire lo scambio tra le culture legate all'arte dell'accoglienza e della gastronomia delle Regioni italiane ed europee.

Il trasferimento delle conoscenze per la valorizzazione del sistema Brescia

Il Gran Trofeo è un'azione dedicata allo sviluppo delle conoscenze sui prodotti agricoli bresciani attraverso un progetto formativo che coinvolge:

I DOCENTI E OPERATORI DEL SETTORE RISTORAZIONE

I docenti coinvolti, al momento del lancio dell'edizione annuale, sono circa 500.

Essi sono docenti di sala e di cucina che, per lo più, sono anche operatori del mondo della ristorazione come proprietari di attività, consulenti Food & Beverage, sommelier, cuochi, chef di cucina o di sala.

I RAGAZZI

I concorrenti sono ragazzi con un'età compresa tra i 18 e i 19 anni, selezionati tra i più motivati a sviluppare il loro futuro professionale nel settore ristorativo ed alberghiero. Essi hanno superato prove di valutazione, organizzate all'interno dei loro istituti scolastici, basate sulla specifica conoscenza del territorio e delle produzioni tipiche della nostra provincia.

In generale, al momento della diffusione dell'edizione annuale del Gran Trofeo, sono coinvolti circa 250 istituti scolastici per un totale di circa 10.000 studenti che, per impostare la loro candidatura al Gran Trofeo, studiano e svolgono le loro attività di laboratorio approfondendo la loro conoscenza dei prodotti agricoli ed enogastronomici del nostro Paese.

*Un progetto per lo sviluppo
della cultura imprenditoriale tra le giovani generazioni*

La IX edizione del Gran Trofeo potrà caratterizzarsi come progetto del *sistema* Brescia per lo sviluppo imprenditoriale agricolo, agroalimentare, turistico e ristorativo del nostro Paese nel contesto di EXPO 2015.

Il Gran Trofeo sarà un progetto in cui saranno:

- riproposti temi legati alla conoscenza delle produzioni agricole ed agroalimentari dei vari territori italiani
- trattati i temi cardine dell'Esposizione universale

- sviluppati concetti dedicati alla diffusione della cultura imprenditoriale, fondata sui principi della sostenibilità ambientale, nel settore ristorativo alberghiero presso le giovani generazioni ed i loro formatori.

I destinatari storici del Gran Trofeo rimarranno i docenti e gli studenti in materie enogastronomiche ed agroalimentari delle scuole italiane ed europee che, interpretando i temi cardine dell'esposizione universale, si troveranno a lavorare in un:

- contesto di aggregazione culturale per la promozione delle genti e dei loro territori attraverso un percorso di contaminazione culturale.
- in un quadro di *Piccola impresa* dove i giovani ed i loro formatori si dovranno cimentare in prove che contribuiranno allo sviluppo delle loro competenze sulle peculiarità enogastronomiche ed agroalimentari italiane e sulla gestione green di un'attività imprenditoriale del settore ristorativo.

OBIETTIVI E RICADUTE

L'obiettivo del Gran Trofeo d'Oro è sviluppare la conoscenza delle produzioni tipiche agricole ed agroalimentari della Provincia di Brescia attraverso un progetto formativo dedicato ai giovani e ai loro formatori.

Per comprendere la ricaduta del progetto e meglio orientare gli obiettivi è stata condotta un'indagine intervistando un campione di 200 docenti che hanno partecipato alle passate edizioni del Gran Trofeo. I dati emersi ci fanno constatare che il progetto ha coinvolto gli operatori del settore ristorativo di tutte le regioni italiane, ha sviluppato la conoscenza dei prodotti della provincia di Brescia incentivando il loro utilizzo durante le lezioni tecnico-pratiche di ogni istituto e favorendo il rapporto diretto tra istituti ed aziende.

Alle domande formulate dai nostri intervistatori i docenti hanno risposto:

Oltre all'attività di insegnante svolgi attività di cucina, di sala o altro:

- hanno una loro attività nel settore food/ristorazione 10%
- svolgono prestazioni presso il settore ristorazione 50%
- consulente food & beverage 30%
- nessuna attività oltre all'insegnamento 10%

Conoscevi il territorio enogastronomico della provincia di Brescia prima di partecipare al Gran trofeo:

- conosco 10%
- conosco in maniera approssimativa 60%
- non conosco 30%

Quali prodotti conoscevi già prima del Gran Trofeo

- Olio del Garda 5%
- Grana Padano 40%
- Bagòss 5%
- Franciacorta (i più citano solo i brand Bellavista e Cà del Bosco) 50%

Quali prodotti della provincia di Brescia ti hanno colpito di più:

In ordine

- vini (Lugana in particolare)
- olio
- formaggi delle valli bresciane
- tartufo

A seguito dell'attività dedicata al Gran Trofeo hai approfondito la conoscenza di alcuni prodotti:

In ordine

- Franciacorta
- Lugana
- Grana Padano
- Bagòss
- Olio del Garda
- Tartufo
- Formaggi delle valli

La tua attività usuale di insegnante contempla lezioni in cui si parla di prodotti/territorio bresciano

- il progetto formativo comprende lezioni
80%
- Il progetto formativo comprende in parte
20%
- il progetto formativo non comprende
0%

Quale è la motivazione che spinge ad inserire Brescia nei progetti formativi :

- qualità dei prodotti
40%
- tipicità e particolarità dei prodotti
50%
- contesto territoriale
10%

Quali prodotti bresciani utilizzati in modo costante per le lezioni in istituto:

In ordine

- Grana Padano
- Bagòss,
- Pasta di Franciacorta
- Franciacorta,
- Lugana
- Olio extra vergine d'oliva del Garda
- Robiola
- Formaggi di Tremosine

Durante la preparazione per il Gran Trofeo più o meno quanti studenti sono stati coinvolti nel tuo istituto:

- | | |
|----------------|-----|
| ▪ 20 studenti | 30% |
| ▪ 50 studenti | 50% |
| ▪ 100 studenti | 20% |

Presso il tuo istituto hai organizzato piccoli concorsi, degustazioni, piccoli eventi sul tema Brescia, i suoi prodotti e il Gran Trofeo con stampa, autorità, genitori ecc:

- | | |
|-------------------------|-----|
| ▪ hanno organizzato | 95% |
| ▪ non hanno organizzato | 5% |

Per la partecipazione al Gran Trofeo d'Oro o per la tua attività di insegnamento hai consultato siti web delle aziende agricole bresciane:

- | | |
|------|-----|
| ▪ Sì | 90% |
| ▪ No | 10% |

A seguito del Gran trofeo sei entrato in contatto con aziende, consorzi, associazioni ecc, oppure hai consolidato il rapporto:

- | | |
|------|-----|
| ▪ Sì | 95% |
| ▪ No | 5% |

Dando un punteggio da 0 a 10 come consideri i seguenti aspetti del Gran Trofeo:

(è indicata la media dei punteggi)

- Esperienza dedicata alla crescita professionale
9,08

- Conoscenza dei prodotti enogastronomici
9,82
- Possibilità di esercitazioni pratiche con prodotti tipici
8,07
- Esperienza/stage formativo per i ragazzi sui prodotti
9,76
- Percorso dedicato alla cultura dell'accoglienza
8,08
- Percorso dedicato allo scambio tra insegnanti e studenti
9,04

Alla luce dell'esperienza maturata, quali suggerimenti daresti per far meglio conoscere i prodotti bresciani nel tuo territorio:

la maggior parte dei docenti si rende disponibile per organizzare dei momenti di incontro promozionali con le aziende bresciane sul loro territorio per pubblicizzare i prodotti bresciani (organizzazione di eventi, workshop, formazione).

PORTFOLIO

- PROVINCIA DI BRESCIA
- CASTALIMENTI - SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE NELLE ARTI CULINARIE
- CASTALIMENTI - DIVISIONE CENTRO ARTE SCIENZA E TECNOLOGIA DELL'ALIMENTO
- ALMA - LA SCUOLA DI CUCINA INTERNAZIONALE
-
- REGIONE LOMBARDIA - DG AGRICOLTURA
- COMUNE DI BRESCIA
- COMUNE DI DESENZANO
- COMUNE DI MONTICHIARI
- COMUNE DI SIRMIONE
- COMUNE DI ROVATO
- CAMERA DI COMMERCIO DI BRESCIA
- ISTITUZIONI AGRARIE RAGGRUPPATE (IN PARTICOLARE L'ISTITUTO PASTORI, L'ISTITUTO AGRARIO DI BARGNANO E LONATO)
- CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
- CENTRO FIERA DEL GARDA
-
- ORTOMERCATO
- CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO
- CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO SILTER
- CONSORZIO TUTELA NOSTRANO DELLA VALTROMPIA
- COOPERATIVA VALLE DI BAGOLINO
- CA.BRE.
- MONTIRONE CORTE
- CASEIFICIO SOCIALE VALSABBINO
- CISSVA
- COOPERATIVA ALPE DEL GARDA
- COMUNITÀ MONTANA DI VALLE CAMONICA
- COMUNITÀ MONTANA DI VALLE TROMPIA
- COMUNITÀ MONTANA DI VALLE SABBIA
- COMUNITÀ MONTANA ALTO GARDA BRESCIANO
- G.A.L. GARDA VALLE SABBIA
- G.A.L. VALLE TROMPIA SEBINO
- G.A.L. VALCAMONICA VAL DI SCALVE
- ASSOCIAZIONE FLOROVIVAISTI
- CONSORZIO GARDA D.O.P.
- CONSORZIO TUTELA OLIO EXTRA VERGINE D.O.P. DEL GARDA
- ENTE VINI BRESCIANI
- CONSORZIO LUGANA
- CONSORZIO PER LA TUTELA DEL VINO FRANCIACORTA
- CONSORZIO VALTÈNESI
- CONSORZIO MONTENETTO
- CONSORZIO BOTTICINO
- CONSORZIO IGT VALLECAMONICA
- STRADA DEL VINO FRANCIACORTA
- STRADA DEL VINO COLLI DEI LONGOBARDI
- STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL GARDA
- UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI
- COLDIRETTI BRESCIA
- CIA BRESCIA
- COPAGRI BRESCIA
-
- ASSOCIAZIONE ALBERGATORI DI BRESCIA
- ARTHOB
- FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, SEDE DI BRESCIA
- CONSORZIO PASTICCERI ARTIGIANI DI BRESCIA
- ACCADEMIA BRESCIANA ARTI E MESTIERI DELLA BUONA TAVOLA
- AMPI ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI
- AMIRA - ASSOCIAZIONE MAESTRI DI SALA
- APCI ASSOCIAZIONE PROFESSIONAL CUOCHI ITALIANI
- ONAF ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI
- ONAV ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI VINO
- A.I.P.O.L. ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PRODUTTORI OLIVICOLI LOMBARDI

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



- JRE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE DI FRANCIA, AUSTRIA SPAGNA
 - EUROPE 3000 - HUMAN RESOURCES AGENCY
 - S.E.G.
 - IL CLUB DEL BUONGUSTAIO
 - PAPILLON
 - BACCUS
 - GAMBERO ROSSO
 - AEHT - LUXEMBOURG
 - SAN PATRIGNANO
 - GRUPPO BOSSONI

 - METRO CASH&CARRY
 - IRINOX
 - DESCO
- AGRIMONTANA
 - ARTEBIANCA
 - ARTIC
 - SIRMAN
 - BALLARINI
 - ELECTROLUX
 - ILSA

 - HAUSBRANDT
 - LAINOX
 - MEIKO
 - MOLINO DALLA GIOVANNA
 - ITALIAN GOURMET
 - LA PASTA DI FRANCIACORTA
 - POLIN
 - ALLEGRINI
 - MAGAZZINI ROSSI
- PENTOLE AGNELLI
 - PAPERLYNEN
 - R&D RISTORAZIONE E DESIGN
 - SANELLI
 - PALACE HOTEL
 - TROTICOLTURA FOGLIO ANGELO
 - CASCINA ITALIA
 - TRISMOKA
 - ILLY
 - GREEN LINE
 - MAIL BOXES ETC
 - INTEGRA-RENT
 - RISTO-RENT
 - ARGENTERIA ZANOLLI
 - ACQUA CASTELLO

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



In collaborazione con
ASSOCIAZIONE INDUSTRIALE BRESCIANA
CAST Alimenti