

press,commtech. the leading company in local digital advertising

## Cervianotizie.it



### Gli studenti dell'Alberghiero di Ravenna e di Cervia partecipano a "Sfide": raccontare attraverso i social le eccellenze gastronomiche italiane

di Redazione - 20 Gennaio 2021 - 12:13 [Commenta](#) [Stampa](#) 3 min

Più informazioni su

- cittadinanza attiva
- comune di ravenna
- comunicazione sostenibile
- cultura digitale
- istituto alberghiero 'tonino guerra' di cervia
- istituto morigia perdisa di ravenna
- scuole
- cervia
- ravenna



Sono oltre 1.200 gli studenti e i professori dell'Emilia-Romagna (27 scuole in tutta la Regione, di cui 7 Istituti Alberghieri. Per la nostra provincia partecipano l'Istituto Alberghiero Tonino Guerra di Cervia e l'Istituto Morigia Perdisa di Ravenna) pronti a partecipare alla VII edizione di SFIDE – School of Food, Innovation, Digital & Environment, avviata in questi giorni e che terminerà a fine marzo. In un anno che ha visto gli adolescenti costretti alla DAD – s legge nella nota degli organizzatori – non è diminuito l'entusiasmo dei ragazzi a mettersi in gioco e a collaborare tra loro per riflettere su temi fondamentali per il loro futuro, oggi più che mai: la sostenibilità ambientale e la valorizzazione dei territori, delle filiere e dei prodotti locali, senza dimenticare il ruolo della comunicazione digitale per costruire cittadinanza attiva. Sono, infatti, 48 le classi ai blocchi di partenza: mai così tante da quando il progetto è stato ideato, nel 2014, da Eikon Communication di Bologna.

Se la pandemia da covid-19 costringe al distanziamento sociale, riducendo al minimo le possibilità di incontro, non deve venir meno per i ragazzi la voglia di "fare gruppo" e di collaborare con i propri coetanei, evitando così il rischio



Alfonsine, l'ex casa famiglia ospita ancora anziani senza riscaldamento: il servizio di Striscia la Notizia

RAmeteo Previsioni

Ravenna 12°C -3°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>



Cielo poco nuvoloso in provincia di Ravenna, mercoledì 20 gennaio previsioni

[Commenta](#)

di isolamento. Come fare? Imparando ad utilizzare al meglio i canali digitali – si aggiunge nella nota del progetto – come Facebook e Instagram, per veicolare una comunicazione etica e sostenibile, frutto della collaborazione e dello scambio di idee tra compagni di classe. Il covid-19 ha posto la scuola davanti ad una sfida nuova e difficile: continuare il proprio ruolo educativo e formativo anche a distanza, con il supporto delle tecnologie digitali. Se c'è qualcosa che sarà importante conservare e valorizzare anche una volta terminata l'emergenza sanitaria è proprio questa: il digital e i social network, troppo spesso giudicati unicamente in modo negativo dagli adulti, devono diventare risorse preziose per comunicare con i ragazzi e supportarli nella costruzione della loro cittadinanza attiva e della presa di responsabilità.

**È questa la sfida lanciata agli studenti dal progetto SFIDE: raccontare attraverso i social network le eccellenze agroalimentari e gastronomiche italiane.** Oggi più che mai – si legge nella nota – è importante “ritornare alla terra e ai territori”, effettuando con consapevolezza le proprie scelte alimentari. Per questo, se si parla di sostenibilità ambientale e alimentare e di cittadinanza attiva, non si può prescindere dalla salvaguardia dei territori e dei prodotti che li esprimono al meglio oltre che dai concetti di qualità, stagionalità, tipicità, biodiversità e tracciabilità. **Le classi dovranno, così diventare social media manager, costruendo calendari editoriali e post e storie per Facebook e Instagram per raccontare i Salumi DOP Piacentini, il Pecorino Romano DOP e l'Arancia Rossa di Sicilia IGP e per riflettere, come richiesto da ANBI Emilia-Romagna, sul ruolo dell'agricoltore e dell'acqua per i prodotti DOP, IGP e STG.**

I più creativi potranno cimentarsi anche nella creazione di un logo per il Consorzio del Pecorino Romano DOP mentre gli Istituti Alberghieri saranno chiamati a ideare una vera e propria strategia di comunicazione per far conoscere i piatti da loro realizzati rivisitando ricette tipiche della tradizione emiliano-romagnola. Anche Coop Reno chiederà agli Istituti dei suoi territori di cimentarsi in cucina.

Con SFIDE, i social network rappresentano una forma di comunicazione – concludono gli organizzatori – che diventa cittadinanza attiva, con gli studenti protagonisti di un movimento, per ora solo virtuale, per valorizzare e promuovere la cultura alimentare dei nostri territori e la salvaguardia dell'ambiente. Nei prossimi mesi arriveranno così immagini, approfondimenti, idee e ricette; i primi risultati delle SFIDE dei nostri giorni.

SFIDE è un progetto di Eikon Communication realizzato in partnership con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP, Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP, Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, ANBI Emilia-Romagna, Coop Reno, con il patrocinio dell'Ufficio Scolastico Regionale, della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Ravenna, in compartecipazione con l'associazione Per Gli Altri di Ravenna e con il contributo di **Fondazione del Monte** di Bologna e Ravenna..

### Per maggiori informazioni

Sito web [www.progetto-sfide.eu](http://www.progetto-sfide.eu); Email [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu); Facebook SFIDE: School of Food – Innovation – Digital – Environment; Instagram [s.f.i.d.e](https://www.instagram.com/s.f.i.d.e).