

## Progetto

# “CUCINA LA CRISI – Le ricette dei nonni”

### PREMESSA

Il Progetto consiste nell’identificare i piatti della tradizione locale della cucina veneta, puntando a sviluppare nel consumatore la capacità di utilizzare in modo intelligente ed economico i prodotti e le ricette locali, che a volte si sono un po’ perse, che il proprio territorio offre, con una spesa contenuta.

### OBIETTIVI

- Valorizzare e tutelare i piatti della tradizione gastronomica veneta, non solamente per la memoria fine a se stessa, ma anche per sfruttare al meglio i prodotti cosiddetti “poveri”;
- promuovere un’alimentazione sana a costi contenuti, tutelando quindi gli interessi e le necessità dei consumatori;
- promuovere l’uso e il consumo di prodotti “a km 0”;
- promuovere le Pro Loco che si impegnano a valorizzare i piatti della tradizione locale

### AZIONI

#### PRO LOCO ADERENTI

- **Identificazione di un piatto** povero della tradizione contadina/ittica locale da promuovere all’interno di un proprio evento
- **Inviare la Candidatura** al progetto
- **Creare**, all’interno dell’evento Pro Loco scelto **una serata a tema**, all’interno delle quali in collaborazione con gli *Istituti Alberghieri* del territorio, con i ristoratori o con i cuochi della pro loco, si proporrà il piatto e i prodotti utilizzati, illustrandone le proprietà organolettiche e nutrizionali, con **lezioni/dimostrazioni pratiche di creazione del piatto e degustazione finale**.
- **Inviare la ricetta** da inserire nel sito internet [cucinalacrisi.it](http://cucinalacrisi.it)
- **Inviare le foto del piatto ad alta risoluzione**

#### UNPLI REGIONALE

- Valutazione del piatto e dell’evento proposto
- Inserimento dell’evento nel sito internet e mettere in atto azioni di comunicazione online e sui social network

#### RICETTARIO

Verrà realizzato un ricettario on line **qualora il progetto venga finanziato, sarà stampato.**