



PREMIAZIONE CONCORSO SFIDE- SEZIONE ANBI EMILIA ROMAGNA

27 maggio ore 11.00/12.30

in diretta streaming su YOUTUBE e FACEBOOK

Con gli attori **Maria Pia Timo e Francesco Damiano**
 Conduce il giornalista **Andrea Gavazzoli**

Il pianeta ha bisogno di cibo.

La popolazione mondiale aumenta sempre più rapidamente.

Occorre dunque ritrovare massima armonia ed equilibrio tra le risorse naturali e l'attività dell'uomo che influisce sull'habitat e sul cambiamento climatico.

L'irrigazione è un valore per l'intera comunità, crea sviluppo e occupazione, se ben fatta, incrementa la qualità dei prodotti del territorio.

L'impiego razionale dell'acqua è alla base di uno stile di vita sostenibile, la cui promozione passa anche attraverso la pratica irrigua delle produzioni agroalimentari.

SFIDE è un acronimo di school - food - innovation - digital – environment. Il concorso - ideato e realizzato da Eikon Communication di cui ANBI è partner - alla sua VII edizione ha visto la partecipazione di **48 classi (1.200 studenti) della Regione Emilia Romagna** tra licei, istituti tecnici e professionali. I ragazzi si sono sfidati sui social a colpi di like presentando i loro piatti e inserendo nella loro ricetta i prodotti del territorio IGP, DOP, STG sostenuto dall'irrigazione, oppure creando contenuti per i social per raccontare come l'acqua diventa un prodotto agroalimentare e qual è il contributo dato dall'agricoltore a questa trasformazione.

Il giorno dell'evento, le classi vincitrici della sezione ANBI e le FOOD MASTER CLASS saranno collegate in diretta sulla piattaforma ZOOM, mentre tutte le classi partecipanti saranno invitate alla diretta streaming sul canale Facebook e Youtube di ANBI ER e di SFIDE. Ogni classe avrà a disposizione 3 minuti di tempo per presentare il proprio lavoro (o parte di esso) in diretta, sono ammessi tutti i mezzi di comunicazione (slide, video, musica, foto, slogan...).



SCALETTA PROGRAMMA

Ore 11.00 Aprono i lavori

- **Alessandro Ghetti, Coordinatore regionale ANBI Emilia Romagna**
- **Patrizia Plazzi, CEO & Marketing and Communication Director Eikon Communication**

Ore 11.10 - Saluti di:

- **Domenico Turazza, Direttore generale del Consorzio di bonifica dell'Emilia Centrale**
- **Paolo Mannini, Direttore Generale del Consorzio di bonifica di II grado per Canale Emiliano Romagnolo**
- **Consorzio di bonifica di Ferrara**

Ore 11.20 - Presentazioni lavori:

- **2 classi vincitrici del titolo FOOD MASTER CLASS 2021** (le classi che sui social hanno ricevuto più like)
 - **3AB dell'Istituto Remo Brindisi di Lido degli Estensi (FE)** per la deliziosa unione tra salato e dolce che ha conquistato 1532 like (tra le scuole alberghiere, dette *professional*)
 - **4U dell'I.T.C.S. Gaetano Salvemini di Casalecchio di Reno (BO)** che con la loro "Lasagna Tienibotta" hanno raggiunto 1104 like, ottenendo il 1° posto tra le *non professional* (cioè tutte le altre scuole)
- **4 classi vincitrici per la SEZIONE ANBI 2021** (maggiore attenzione al tema dell'agricoltura sostenibile e delle eccellenze food del nostro territorio)
 - **4^BAK dell'IST. ALBERGHIERO SPALLANZANI di Castelfranco Emilia (MO)** con i piatti ARMONIA ROSSA e NODINI DORATI (tra i *professional*)



a pari merito (tra i non professional):

- **3[^]CD dell'IST. AGRARIO SERPIERI di Bologna** con il progetto social ACQUA QUIZ
- **4[^]AM e 4[^]EM dell'Ist. Agrario NAVARRA di Ferrara** con due piani editoriali social

- **2 classi vincitrici per la SEZIONE ANBI 2020**, classi degli istituti alberghieri vincitrici dello scorso anno, non premiate a causa dell'emergenza sanitaria:

- **4[^]F Istituto Alberghiero Nelson Mandela di Castelnovo nè Monti (RE)**, PRIMI CLASSIFICATI CATEGORIA ANBI con la Video-ricetta "Torta di riso"
- **2 CA IAL EMILIA ROMAGNA di Ferrara** con il "Cappellaccio DRY"

Ore 12.15 - Premiazione: "Classe più sostenibile anno 2021"

Ore 12.20 - Conclude Francesco Vincenzi, presidente di ANBI