



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Revival of Original Traditional Food in EU

NEWSLETTER N° 1

EUROOTFOOD
EUROOTFOOD

Il progetto "EUROOTFOOD" è
finanziato dal Programma Erasmus+
Partenariati Strategici KA2

Progetto N: 2016-1-TR01-KA202-034444
<http://www.eurootfood.eu>



Ecco la prima Newsletter del progetto EUROOTFOOD!

Non vogliamo intasare la tua casella di posta, ma desideriamo, di tanto in tanto, farti conoscere ciò su cui stiamo lavorando:

- I nostri meeting;
- I materiali che sviluppiamo;
- Gli eventi formativi che organizziamo;
- Tutti i prodotti del progetto;
- Gli eventi;

Non sei interessato?
Nessun problema
Contattaci per non ricevere più la newsletter.

Sito web: <http://www.eurootfood.eu/>

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/eurootfood>



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Il supporto della Commissione europea alla produzione di questa pubblicazione non costituisce una approvazione dei suoi contenuti che riflettono esclusivamente il punto di vista dell'autore. La Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni qui contenute.



Camera di Commercio degli chef e ristoratori
di Usak - Turchia

<http://www.usakasleo.org>

Coordinatore



Scuola secondaria professionale

Fatih Sultan Mehmet - Turchia

<http://usakfsmmtal.meb.k12.tr/>

Partner



Federazione turca dei ristoratori e pasticceri -
Turchia

<http://www.lokantacilarvepastacilar.org.tr>

Partner



Comune di Usak - Turchia

<http://usak.bel.tr>

Partner



Training 2000 – Italia

<http://www.training2000.it>

Partner



EuroTracks – Francia

<http://www.eurotracks.fr>

Partner



MBM Training&Development Center - UK

<http://www.mbmtraining.uk>

Partner

NEWSLETTER EUROOTFOOD

Perché vorremmo informarti sul nostro progetto

Cari amici e colleghi,

Il partenariato EUROOTFOOD è lieto di presentarvi la prima Newsletter del progetto “Revival of Original Traditional Food Practices in Europe” (Riscoperta della cucina tradizionale in Europa).

Il progetto è finanziato dal Programma ERASMUS + della Commissione Europea ed è realizzato da un consorzio composto da 4 organizzazioni turche e 3 europee, provenienti da Inghilterra, Francia ed Italia.

La prima Newsletter vuole presentare gli obiettivi e le attività del progetto EUROOTFOOD, i partner ed i risultati dei primi due meeting di progetto tenutisi a marzo 2017 a Fano (Italia) ed a giugno 2017 a Parigi (Francia).

Questa newsletter ha la finalità di informare i lettori sulle attività di progetto svoltesi dal 15 settembre 2016 al 15 giugno 2017.

Verranno pubblicate altre tre newsletter del progetto EUROOTFOOD, rispettivamente a dicembre 2017, maggio 2018 e settembre 2018.

Il progetto “Revival of Original Traditional Food Practices in Europe” costituisce un emozionante viaggio per tutti noi e speriamo di poter raggiungere insieme gli obiettivi del progetto, legati alla formazione professionale sul turismo gastronomico ed, in particolare, sul cibo tradizionale e biologico in Europa.

Il team del progetto EUROOTFOOD
15 giugno 2017

INTRODUZIONE AL PROGETTO

Cosa è "EUROOTFOOD"

Il progetto **EUROOTFOOD – Revival of Original Traditional Food in the EU** è finanziato dal programma ERASMUS+ della Commissione Europea.

Il progetto è stato ispirato dai risultati di un'analisi, sul settore della ristorazione e sui percorsi formativi relativi alla cucina ed al turismo gastronomico, condotta in Turchia, in particolare nella regione di Usak.

L'invasione di cibi veloci, poco costosi e poco sani, a seguito della globalizzazione e del monopolio delle industrie alimentari, sta minacciando le comunità locali, non solo in Turchia, ma in tutti i paesi europei. La riscoperta di cibi tradizionali, inseriti in percorsi di turismo gastronomico viene considerato dagli esperti un'ottima strategia per ritornare mangiare in modo sano.

La necessità di creare programmi educativi e commerciali incentrati sulla riscoperta dei cibi tradizionali è stata identificata dalla Camera di Commercio degli chef e ristoratori di Uşak che ha sviluppato l'idea del progetto EUROOTFOOD insieme alla federazione turca dei ristoratori pasticceri, al Comune di Uşak ed alla scuola professionale Uşak Fatih Sultan Mehmet. Il consorzio EUROOTFOOD è composto da altre tre organizzazioni partner: Training 2000 dall'Italia, Eurotracks dalla Francia e MBM Training and Development Center dall'Inghilterra.

Il progetto è coordinato dalla Camera di Commercio degli chef e ristoratori di Uşak. Ciascun partner contribuisce alle attività del progetto apportando la proprie competenze nell'ambito della formazione professionale, della formazione continua, e-learning, sviluppo locale e regionale e mobilità in Europa.

Il progetto EUROOTFOOD ha lo scopo di creare nuove destinazioni gastronomiche in Europa attraverso la riscoperta dei cibi tradizionali. Questo darà un beneficio a tutta l'industria alimentare ed al settore della ristorazione in Turchia e in Europa.

Il partenariato promuove anche lo sviluppo di diversi servizi turistici che contribuiranno allo sviluppo regionale delle aree rurali attraverso l'attenzione alla produzione di cibo biologico.

I tre prodotti creati dal progetto avranno lo scopo di aumentare le conoscenze e le abilità di cuochi e ristoratori sul cibo tradizionale ed il turismo gastronomico. Inoltre, contribuiranno a riscoprire cibi tradizionali dimenticati ed aumentare l'attenzione sull'importanza del cibo tradizionale per il turismo gastronomico e lo sviluppo rurale.

Verrà realizzata una serie di attività finalizzate al raggiungimento di questi obiettivi. Queste attività comprenderanno attività di ricerca, stesura di pubblicazioni, creazione di video di ricette tradizionali, creazione di un corso per cuochi e ristoratori sul turismo gastronomico. Inoltre verrà creato un museo degli utensili da cucina tradizionali ed un festival della cucina tradizionale in Usak (Turchia).

Per la divulgazione dei risultati del progetto è stato creato un sito web in cui trovare le informazioni ed i risultati relativi al progetto. Per consultarlo vai all'indirizzo <http://www.eurootfood.eu>

PRIMO MEETING DI PROGETTO A FANO, ITALIA

Il partenariato EUROOTFOOD ha organizzato il primo meeting di progetto a Fano, in Italia, dal 16 al 18 Febbraio 2017.

Il meeting è stato ospitato dal partner italiano, Training 2000, che ha organizzato l'evento in collaborazione con il coordinatore del progetto, la Camera di Commercio degli chef e ristoratori di Uşak. Ogni partner ha fornito un contributo alle discussioni relative allo sviluppo del progetto definendo attività, responsabilità e scadenze. Sono stati anche definiti i canali comunicativi e gli strumenti di divulgazione più appropriati.

I partner hanno discusso approfonditamente gli obiettivi di apprendimento da perseguire con il progetto.

Sulla base degli obiettivi del progetto il partenariato ha concordato la pianificazione delle attività future.



Secondo meeting di progetto a Parigi (Francia)

Il secondo meeting di progetto, ospitato dal partner francese Eurotracks, si è tenuto il 12, 13 e 14 giugno 2017 al fine di discutere i progressi del progetto e pianificare le successive attività.

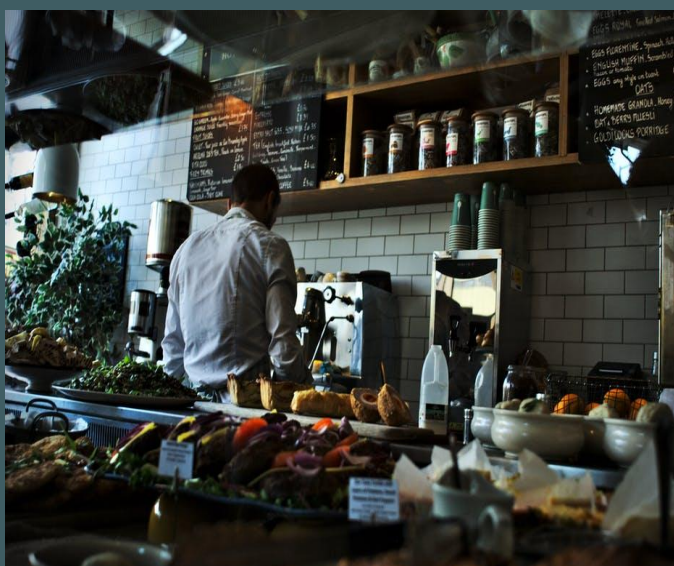
Il programma del meeting ha combinato visite guidate con presentazioni interattive di buone pratiche locali relative e programmi formativi sulla cucina tradizionale. Sono state presentate le attività progettuali a breve termine e sono state pianificati gli obiettivi successivi.

Tra marzo 2017 e giugno 2017 i partner hanno lavorato su:

- Condivisione iniziale dei risultati della ricerca sui cibi tradizionali dei paesi partner;
- Preparazione della pagina web del progetto e della piattaforma e-learning per la formazione di cuochi e ristoratori;
- Preparazione delle attività relative al piano di valutazione della qualità ed alla strategia di monitoraggio e valutazione del progetto.

Le prossime attività saranno focalizzate sull'implementazione dei contenuti per la formazione e-learning, sulla valutazione di formatori e partecipanti e sulla preparazione dell'evento formativo in Turchia. Le attività saranno accompagnate da un costante monitoraggio della qualità, sulla base del piano di monitoraggio e valutazione del progetto.

Il prossimo meeting di progetto si terrà nel dicembre 2017 a Liverpool (Inghilterra).



CONTINUA

La nostra seconda newsletter sarà pubblicata a dicembre 2017 con notizie aggiornate sui progressi del progetto EUROOTFOOD.

Intanto, se vuoi avere maggiori informazioni: **visita il sito web del progetto**
<http://www.eurootfood.eu> e seguici su **facebook** alla **pagina**
<https://www.facebook.com/eurootfood>