



FLAG JONIO 2

Scuola di Cucina Uno Chef per Elena e Pietro

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE AI
LIGHT MASTER RELATIVI AL PROGETTO

Calabria fish experience

DESTINATARI: PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE CALABRESI

Codice progetto 05/MCO/20

CUP J72I20000240009



L'Associazione Temporanea di Scopo denominata "CALABRIA FISH EXPERIENCE", costituita dal FLAG Jonio 2 soc. coop., con sede in Roccella Ionica, C.da Melissari snc c/o Porto delle Grazie, e dall'Associazione "Uno Chef per Elena e Pietro", con sede in Bianco, Via Umberto I n. 50

Premesso che:

- la Regione Calabria, tramite il Dipartimento "Agricoltura e Risorse Agroalimentari", ha finanziato, mediante l'utilizzo di risorse a valere sul Fondo FEAMP 2014-2020, un progetto denominato "CALABRIA FISH EXPERIENCE" che consiste nella organizzazione di n. 5 "Light Master" rivolti a professionisti calabresi della ristorazione e finalizzati all'erogazione di didattiche inerenti alle specie ittiche dei mari calabresi, alla sostenibilità della pesca, alle caratteristiche nutrizionali di suddette specie e alle ricette del territorio;
- tra la Regione Calabria, Dipartimento "Agricoltura e Risorse Agroalimentari" e l'Associazione Temporanea di Scopo costituita dal FLAG Jonio 2 soc. coop. e l'Associazione Uno Chef per Elena e Pietro è stata sottoscritta la convenzione rep. n. 8549 del 30/12/2020, contenente i termini e le modalità di attuazione del progetto "CALABRIA FISH EXPERIENCE"
- il numero complessivo dei destinatari, stabilito in base alle esigenze rilevate sul territorio, nonché in relazione alla disponibilità di risorse finanziarie attribuite al progetto e alle capacità logistiche della Scuola di cucina, è stato determinato in n. 9 per ciascuna edizione del Light Master;

per le motivazioni di cui in premessa, che qui si intendono trascritte e confermate, indice la presente

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

per l'individuazione di professionisti della ristorazione che siano residenti in Calabria, ovvero operino in un'impresa del settore ristorazione e/o accoglienza che abbia una sede operativa in Calabria, interessati a partecipare ai corsi indicati relativi al progetto "**CALABRIA FISH EXPERIENCE**".

Art. 1 – Oggetto.

Il progetto consiste nell'erogazione a titolo gratuito di n. 5 edizioni di un Light Master della durata di 3 giorni, full time (8 ore al giorno), focalizzato su tematiche inerenti alla valorizzazione di alcune specie ittiche tipiche del Mare Jonio, alla sostenibilità della loro pesca, alle loro caratteristiche nutrizionali e alle ricette del territorio che hanno per protagoniste tali specie, come di seguito specificato.

Quali pesci per quali piatti, 10 specie alternative per 10 menù

Le specie ittiche protagoniste del progetto sono:

Alaccia (*Sardinella aurita*), Acciuga (*Engraulis encrasicolus*), Sarda (*Sardina philcardis*), Sgombro (*Scomber scombrus*), Palamita (*Sarda sarda*), Sauro (*Trachurus trachurus*), Tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), Tonno Alalunga (*Thunnus Alalunga*), Moscardino (*Eledone spp.*), Totano (*Ilex spp.*).

Queste specie sono caratterizzate da esemplari dal ciclo vitale breve e dalla rapida riproduzione. La loro scelta soddisfa tre necessità:



- 1) la sicurezza per la salute dell'uomo, in quanto questi pesci, data la loro breve vita, non hanno tempo di accumulare nelle loro carni alti livelli di contaminanti o micro e nano plastiche;
- 2) la tutela ambientale, perché pescando esemplari delle giuste dimensioni si ha la certezza che si siano già riprodotti;
- 3) l'economicità, in quanto il prezzo di mercato, per tutte, è sufficientemente basso.

Infine, caratteristica da non sottovalutare, le loro carni hanno ottimi sapori e presentano un'elevata versatilità in cucina.

Programma del corso:

- Lezione su pesca e acquacoltura e sostenibilità delle risorse rinnovabili, a cura di **Silvio Greco**
- Ricettario (esecuzione), Menù (elaborazione) e Food cost, a cura di **Bruno De Francesco**
- Vini e Pesce a cura di **Gennaro Convertini**
- Olio e Pesce a cura di **Angela Sposato**

Le lezioni si svolgeranno presso la sede della Scuola di Cucina "Uno Chef per Elena e Pietro", sita nel comune di Bianco (Rc), adeguatamente attrezzata per l'erogazione delle didattiche di che trattasi.

La partecipazione è totalmente gratuita.

A ciascun allievo viene garantita, inoltre, laddove richiesta, la sistemazione in pensione completa per l'intera durata del percorso didattico (2 pernottamenti e vitto per 3 giorni) nel comune di Bianco.

Il calendario didattico per ciascuna edizione del Light Master sarà predisposto al raggiungimento del numero minimo di adesioni e successivamente comunicato ai partecipanti.

La data presunta di avvio della prima edizione è fissata nella seconda metà del mese di febbraio 2021.

Art. 2 – Destinatari

Possono presentare istanza di partecipazione tutti i professionisti della ristorazione che siano residenti in Calabria ovvero operino in un'impresa del settore ristorazione e/o accoglienza che abbia una sede operativa in Calabria.

Art. 3 – Modalità e termini di presentazione delle istanze di partecipazione

I professionisti interessati a partecipare al master dovranno trasmettere la propria domanda di partecipazione – redatta secondo lo schema di cui all'allegato 1 – tramite consegna a mano presso la sede dell'Associazione "Uno Chef per Elena e Pietro" sita in Bianco, via Umberto I n. 50, oppure posta elettronica all'indirizzo unochefperelenaepietro@yahoo.com (in quest'ultimo caso, il file dovrà essere in formato pdf e l'oggetto dell'email dovrà riportare la dicitura **Domanda di partecipazione progetto "Calabria Fish Experience"**)



Art. 4 – Modalità di selezione degli allievi

Per l'ammissione ai corsi si seguirà una procedura "a sportello", le domande saranno cioè accolte in base all'ordine cronologico di presentazione fino alla concorrenza del numero massimo di allievi ammissibili.

Art. 5 – Riservatezza e rispetto normative

Il FLAG Jonio 2 e l'Associazione "Uno Chef per Elena e Pietro" garantiscono il rispetto delle pari opportunità e di tutti i principi di cui all'art. 35 del D.Lgs. 165/2001; inoltre, ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati dell'Unione Europea n. 679/2016 (GDPR), i dati, gli elementi ed ogni informazione acquisita in riferimento alla presente manifestazione d'interesse sono utilizzati esclusivamente con la finalità di cui al presente avviso, garantendo l'assoluta sicurezza e riservatezza, secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia di privacy, anche in sede di trattamento dati con sistemi automatici e manuali.

Responsabile del trattamento è il Dott. Ernesto Francesco Alecci, domiciliato per l'incarico, presso la sede del FLAG Jonio 2.

Art. 6 – Pubblicità e informazioni

Il presente avviso viene pubblicato in forma integrale sui siti internet del FLAG Jonio 2, dell'Associazione "Uno Chef per Elena e Pietro" e della Regione Calabria.

Tutte le informazioni potranno essere richieste via email all'indirizzo unochefperelenaepietro@yahoo.com