

2° Concorso nazionale enogastronomico

“Il Mediterraneo racconta...da luogo di scontro a luogo d’incontro” Racconti d’arte in cucina

REGOLAMENTO

La Federazione Italiana dei Club e Centri per l’UNESCO, in collaborazione con il Club per l’UNESCO di Marsala, con il patrocinio della RE.NA.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri) e con il supporto dell’Istituto Statale d’Istruzione Secondaria "Abele Damiani" di Marsala,

-in considerazione dell’esigenza di promuovere la partecipazione dei giovani a dibattiti di particolare rilevanza culturale, attraverso la sensibilizzazione su argomenti di grande valore civico e formativo;

-nell’intento di fare recuperare al bacino del Mediterraneo le sue tradizioni culturali e storiche e la sua natura di “luogo condiviso” rispetto alla sedimentata visione di frontiera;

-nell’intento di ribaltare l’impostazione focalizzandoci sul bene comune più facilmente percepito e percepibile, il mare, con il suo insieme di culture, di colture, delle storie, delle gastronomie che in esso si sono raccontate e si raccontano anche oggi;

-nell’intento di far riscoprire ai partecipanti le antiche ricette del Mediterraneo attraverso il filtro della pittura;

BANDISCE

Il 2° Concorso nazionale Letterario-Enogastronomico rivolto agli alunni delle classi IV e V degli Istituti Professionali Alberghieri d’Italia. La finale del concorso si svolgerà a Marsala nei laboratori dell’**I.P.S.E.O.A. “ Abele Damiani” di Marsala in tre giornate:**

- 1° Giorno: accoglienza delegazioni scuole selezionate, briefing illustrativo e visita guidata nel territorio;
- 2° Giorno: prova concorso, premiazione e cena di gala;
- 3° Giorno: partenza delegazioni scuole partecipanti.

Si precisa che al fine di garantire la massima imparzialità del Concorso l’**I.P.S.E.O.A. “Abele Damiani” di Marsala** non parteciperà quale concorrente al concorso stesso.

Il tema scelto per l’anno scolastico 2015- 2016 è: “Dal quadro alla ricetta”.

Gli alunni dovranno elaborare una preparazione gastronomica inerente il recupero delle tradizioni culturali, gastronomiche ed artistiche del bacino del Mediterraneo prendendo spunto da un'opera pittorica di riferimento.

L'obiettivo è quello di far riscoprire le antiche ricette legate a tradizioni del Mediterraneo, attraverso il filtro della pittura così che i sapori e i colori del cibo, unitamente ai profumi del vino possano fondersi con le pennellate d'autore dell'arte contemporanea.

La cucina diventerà così strumento di unione, ma anche di sperimentazione di percorsi enogastronomici innovativi.

Tempi e modalità di iscrizione e di partecipazione

Entro il 30 Marzo 2015 presentazione della *domanda di iscrizione e di partecipazione* (allegato 1), della liberatoria (allegato 2), della descrizione della ricetta che si intende presentare (allegato n.3) corredata da spiegazioni che ne illustrino gli ingredienti, il procedimento di esecuzione e la fonte pittorica d'ispirazione, La documentazione dovrà essere inviata sia all'indirizzo del Club organizzatore che al Club per l'UNESCO responsabile della selezione regionale ai seguenti indirizzi:

-Club per l'UNESCO di Marsala

- **mail: clubunesco.marsala@libero.it**
- **posta: Club per l'UNESCO di Marsala, Piazza Piemonte e Lombardo n.10, Marsala**

Recapiti telefonici:

Presidente: dott.ssa Cesarina Perrone cell. 366 5458363

Tesoriere : dott.re Salvatore Lombardo cell. 347 5164772

-Club per l'UNESCO responsabile della selezione regionale (vedi elenco allegato)
(Farà fede la data dell'invio per posta elettronica o il timbro postale)

Entro il 30 Giugno 2016 saranno comunicati alle Scuole di appartenenza i nominativi degli studenti selezionati, la data e il programma della manifestazione conclusiva che svolgerà a Marsala nel mese di Ottobre.

Entro il 30 Settembre 2016 ciascuna scuola selezionata dovrà inviare presso la segreteria del Concorso *l'allegato 4* a conferma dei nominativi dei partecipanti e degli accompagnatori con l'indicazione delle data/orario di arrivo e partenza e del mezzo utilizzato.

Fasi concorsuali

1ª Fase: Interna alla scuola (Dicembre 2015 – Marzo 2016)

- Ciascun Istituto prenderà visione del presente Regolamento e, mediante una commissione interna presieduta dal Dirigente scolastico, selezionerà lo studente/ la studentessa che si sarà distinto/a nell'ideazione/ creazione/ preparazione/ elaborazione/ presentazione della ricetta;

2ª Fase: Selezione regionale delle domande di partecipazione (Aprile-Maggio 2016)

Un'apposita Commissione Regionale composta da uno Chef, da un sommelier e da un rappresentante del direttivo del Club per l'UNESCO Responsabile Regionale provvederà a selezionare, a proprio insindacabile giudizio. Gli elaborati inviati su supporto cartaceo/fotografico/informatico, di tutte le scuole partecipanti. La commissione selezionerà il/la vincitore/vincitrice regionale che parteciperà alla terza fase del Concorso. Qualora, per qualsiasi motivo, la selezione regionale non avesse luogo nei tempi indicati dal Bando, la stessa sarà effettuata da apposita Commissione nominata dalla Presidente nazionale della FICLU. Le decisioni delle Commissioni sono insindacabili.

3ª Fase: Selezione dei finalisti (Maggio-Giugno 2016)

Un'apposita Commissione composta da uno Chef, da un sommelier e da un rappresentante del direttivo del Club per l'UNESCO di Marsala provvederà a selezionare a proprio insindacabile giudizio gli elaborati inviati su supporto cartaceo/fotografico/informatico, di tutte le scuole selezionate a livello regionale. La commissione selezionerà i cinque finalisti ammessi a partecipare alla quarta fase del Concorso.

4ª Fase: Finale del Concorso Nazionale Ottobre 2016

Le cinque scuole selezionate, parteciperanno alla finale del concorso, che si terrà a Marsala, presso l' I.P.S.E.O.A. " Abele Damiani" di Marsala nel mese di Ottobre 2016, a data da destinarsi

In questa fase, gli studenti si cimenteranno nella realizzazione del proprio elaborato dinanzi ad un'apposita Commissione composta da 6 membri: Il Presidente della FICLU, uno Chef di fama internazionale, un esperto o tecnico della ristorazione, un giornalista enogastronomico a livello regionale o nazionale, un medico nutrizionista, un sommelier, un rappresentante del MIUR.

La Commissione provvederà a premiare a proprio insindacabile giudizio gli studenti vincitori.

Punteggi e premi

Il vincitore assoluto è il concorrente che ha riportato il punteggio più alto (*vedi griglia di valutazione*).

Ai primi tre classificati verranno assegnati targhe e gadget, per tutti i selezionati alla fase finale attestato di partecipazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE			
VALUTAZIONE TECNICA		DEGUSTAZIONE	
Presentazione del piatto	Da 1 a 10	Valutazione e degustazione	da 1 a 10
Utilizzo delle attrezzature	da 1 a 10	Armonia piatto vino	da 1 a 10
Utilizzo e dosaggio degli ingredienti	da 1 a 10	Innovazione e originalità della ricetta	da 1 a 10
Tecnica di esecuzione	da 1 a 10		

Congruenza del piatto con la tematica	da 1 a 10	Totale punteggio massimo:	30
Commento nutrizionale	da 1 a 10		
Totale punteggio massimo:	60		
Punteggio finale:	90		
<u>Tempo di esecuzione: massimo 90 minuti, Penalità: 1 punto ogni minuto di eccesso sul tempo limite.</u>			

A conclusione della valutazione della Giuria, verrà effettuato un momento di confronto tra i concorrenti e la Giuria.

Partecipanti

Ogni Istituto può partecipare con un massimo di due partecipanti:

- allievo di sala/bar;
- allievo di cucina;

Il comitato organizzatore può, a suo insindacabile giudizio, annullare il concorso qualora in esso risulti un numero esiguo di iscritti. In tal caso saranno tempestivamente avvisati gli interessati già iscritti.

L'iscrizione al Concorso comporta l'accettazione incondizionata del presente regolamento. L'organizzazione si riserva di poter apportare in ogni momento modifiche al presente Bando.

Svolgimento della prova

Le categorie di piatti in concorso potranno essere le seguenti: Antipasti - Primi piatti - Secondi piatti. Ogni partecipante potrà presentare una proposta riferita ad una delle categorie sopra elencate.

Ciascuna scuola sarà rappresentata al massimo da 3 persone:

- allievi di cucina n.2
- un docente accompagnatore o il I.T.P. di cucina o di sala

Le materie prime occorrenti per la ricetta saranno a carico dell'Istituto partecipante, tranne gli ingredienti inseriti nel paniere (*allegato n.5*)

Nella stesura della ricetta, l'allievo potrà aggiungere massimo due prodotti freschi tipici della propria zona di provenienza (non forniti dall'Istituto ospitante) e nessun altro prodotto fresco, lavorato e/o semilavorato.

Gli studenti selezionati che parteciperanno alla finale del Concorso, dovranno indossare la prevista

divisa del proprio istituto, con relative scarpe antinfortunistiche.

La prova da eseguire sarà individuale e consisterà nella preparazione di un piatto per 6 persone (n. 5 per la giuria di degustazione ed una porzione per la presentazione) da realizzare in un tempo massimo di 90 minuti+ 10 minuti extra time.

Ciascuno allievo partecipante dovrà, rispettando le norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, preparare un piatto con prodotti nazionali o regionali del proprio territorio di provenienza destinato alla valutazione della commissione.

Completerà la prova pratica con la presentazione del piatto, ne farà l'analisi sensoriale e la descrizione delle caratteristiche nutrizionali, spiegandone il procedimento, illustrerà l'accostamento piatto vino e lo spunto artistico che lo ha portato all'ideazione e alla realizzazione della ricetta.

Al termine dovrà riordinare la propria postazione.

Per la presentazione degli elaborati tutti i concorrenti potranno scegliere tra 2 diversi piatti standard bianchi di diametro 26 cm oppure 32 cm forniti dall'organizzazione.

Non sono ammessi ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti precotti, e sono accettate solo eventuali decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova. Eventuale attrezzatura particolare necessaria alla realizzazione del piatto devono essere portati dai singoli Istituti partecipanti.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee, compreso il docente accompagnatore; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'Istituto Abele Damiani di Marsala.

Nel corso della prova finale, i concorrenti potranno accedere in cucina ad intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, seguendo l'ordine fissato sulla base dell'estrazione avvenuta il giorno precedente. Si precisa che anche l'uscita dei piatti seguirà il medesimo ordine. Il ritardo rispetto all'orario prestabilito costituirà una penalità di cui la giuria terrà conto.

Ospitalità e spese

Le spese di viaggio dei concorrenti finalisti e di un docente accompagnatore sono a carico dei partecipanti, mentre le spese di soggiorno sono a carico dell'organizzazione.

L'organizzazione non è responsabile di eventuali incidenti a persone e/o cose per tutta la durata del Concorso.

Eventuali disdette o non partecipazione degli Istituti selezionati vanno comunicate non oltre il sessantesimo giorno antecedente la manifestazione. La disdetta o la non partecipazione degli Istituti selezionati oltre il termine precedentemente indicato comporterà l'esclusione dagli eventuali percorsi indetti dalla FICLU, fatti salvi i casi di impedimento causato da forza maggiore.

Proprietà delle idee delle ricette

Le ricette premiate e selezionate, i testi e gli elaborati relativi resteranno proprietà dell'Istituto organizzatore.

I concorrenti non potranno vantare alcuna pretesa economica, diritti o di altro genere per le

esecuzioni effettuate nella serata finale, nemmeno per l'eventuale utilizzazione televisiva, radiofonica o in caso di riprese fotografiche o discografiche. I vincitori dovranno presenziare alla manifestazione finale che si terrà a Marsala-

Ai sensi del D.Lgs 196/03 tutti i dati personali dei concorrenti saranno utilizzati solo per quanto attiene al concorso e alle attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle del concorso.

L'organizzazione non è responsabile di eventuali incidenti a persone e/o cose per tutta la durata del Concorso.

Il coordinamento, la segreteria e l'organizzazione sono a carico della presidente del Club per l'UNESCO di Marsala. La supervisione sarà del consigliere nazionale Vincenzo Bandi (3476962653).

Manifestazione finale

In occasione della manifestazione finale i concorrenti selezionati prepareranno "in diretta" il piatto. La Commissione effettuerà la scelta del I, del II e del III classificato.

La proclamazione dei vincitori sarà effettuata nel corso di una cerimonia ufficiale alla presenza del Sindaco della città di Marsala, del Presidente della FICLU, del Presidente del club per l'UNESCO di Marsala e di altre autorità. I Presidenti dei Club per l'UNESCO eventualmente presenti nelle città di provenienza delle scuole vincitrici potranno partecipare alla fase finale e l'ospitalità sarà a carico del Club di Marsala.

Il Club per l'UNESCO di Marsala, in qualità di organizzatore dell'evento, offrirà ai finalisti e ai docenti accompagnatori, un cena di gala nel corso della quale verranno allestiti dei "TAVOLI TERRITORIALI" così da offrire ai presenti un momento di *accoglienza e di presentazione* delle tipicità regionali degli istituti partecipanti. In tale contesto è gradito il contributo di ciascuna scuola con prodotti tipici del proprio territorio che potranno essere inviati precedentemente o trasportati se si utilizza un mezzo che lo consenta.

La partecipazione al concorso presuppone la totale accettazione di tutte le parti del presente Bando.

Il Presidente della FICLU



Maria Paola Azzario

Allegato 1

SCHEDA DI ADESIONE

ISTITUTO (INDIRIZZO, NR. TELEFONO E FAX)

DIRIGENTE SCOLASTICO _____

Docente accompagnatore: _____

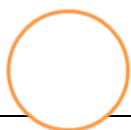
Recapito (nr cellulare docente accompagnatore): _____

DICHIARAZIONE DI ADESIONE E INCONDIZIONATA ACCETTAZIONE

Il Dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero sopra indicato, presa visione del Bando di concorso,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità personale, di accettare incondizionatamente ogni norma ivi indicata.



TIMBRO e FIRMA

Allegato 2

LIBERATORIA

LIBERATORIA RELATIVA ALLA PUBBLICAZIONE DI IMMAGINI E/O
FILMATI DI
ALUNNI/E MAGGIORENNI E DOCENTI

Il/La sottoscritto/a

Nato/a a prov. il

Residente a prov. indirizzo.....

AUTORIZZA

La FICLU e il Club per l'UNESCO di Marsala a divulgare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza nulla pretendere in termini di compensi e/o diritti, immagini, filmati e/o altro materiale realizzati a scopo divulgativo nell'ambito del 2° Concorso nazionale di enogastronomia 2015/16 “ **Il Mediterraneo racconta...da luogo di scontro a luogo d'incontro**” *Racconti d'arte in cucina riservato agli Istituti Professionali Alberghieri d'Italia*

DICHIARA

Di essere stato stato/a informato/a che

- la pubblicazione avverrà a mezzo rete internet e/o supporti digitali, cartelloni, locandine, brochure, depliant;
- l'Istituto non trarrà alcun guadagno economico da tali pubblicazioni.

In fede


(luogo e data)

(firma)

PROCEDIMENTO:	UTENSILI ED ATTREZZATURE	

Si invia in allegato la foto del piatto in formato .jpg

Allegato 4: orario arrivo/partenza

ISTITUTO (INDIRIZZO, NR. TELEFONO E FAX)
Docente accompagnatore _____
Recapito (nr cellulare docente accompagnatore): _____
Alunno concorrente: _____ classe : _____ data e luogo di nascita: _____
Alunno concorrente: _____ classe : _____ data e luogo di nascita: _____
Arrivo previsto il _____ ora _____
Mezzo proprio <input type="checkbox"/> treno <input type="checkbox"/> aereo <input type="checkbox"/>
Partenza prevista il _____ ora _____
Si desidera usufruire del pernottamento per i giorni 15 e 16 Ottobre 2016 SI NO
<u>DICHIARAZIONE DI ADESIONE E INCONDIZIONATA ACCETTAZIONE</u>
Il Dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero sopra indicato, presa visione del Bando di concorso,
DICHIARA
sotto la propria responsabilità personale, di accettare incondizionatamente ogni norma ivi indicata.
 TIMBRO e FIRMA

Allegato 5

PANIERE DEGLI INGREDIENTI COMUNI (a carico dell'organizzazione)

Prodotti ortofrutticoli

Aglione, peperoni rossi e gialli, melanzane, pomodori rossi, pomodori ciliegino, zucchine comuni, rucola, champignon, carote, cipolle bianche e rosse, porro, sedano, scalogno, patate, limoni, arance, mele, lattuga, cetrioli, valeriana, fagiolini , lenticchie, spinaci , bietoline fresche, radicchio rosso, patate, olio extravergine d'oliva,

Erbe aromatiche e spezie

Basilico, prezzemolo, rosmarino, timo, alloro, aglio, menta fresca, salvia, pepe bianco e nero, peperoncino, noce moscata, maggiorana, curry, paprika, pepe verde.

Farine, farinacei e cereali

Semola di grano duro, farina integrale, farina tipo 0, farina tipo 00, fecola, maizena .

Condimenti e prodotti vari

Latte intero uht, panna da cucina uht, burro, panna fresca, olio extravergine, grana padano, ricotta di pecora, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico commerciale, lardo, pancetta affumicata, sale fino e grosso, zucchero, uova fresche, pomodoro pelato, concentrato di pomodoro, filetti di alici sott'olio, capperi, piselli surgelati, pangrattato, mandorle , uva passa, vino bianco e rosso da cucina, brandy, stampini monoporzione in alluminio.