



BANDO DI CONCORSO "UNA RICETTA PER IL CUORE" A.S. 2017/2018

REGOLAMENTO

Art. 1- L'organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli in collaborazione con l'Ass.ne Onlus "Assocuore di Cesena" organizzano il concorso "Una Ricetta per il Cuore" 2018.

Art. 2 – Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli studenti, futuri chef, verso gli studi e verso l'elaborazione di piatti che aiutino a prevenire le malattie cardio-cerebro vascolari, che tengano conto di condimenti e alimenti alternativi a quelli ricchi di acidi grassi saturi e colesterolo, di tecnologie di preparazione e di trasformazione che rispettino la salubrità degli alimenti e prevedano invece l'utilizzo di alimenti ricchi di antiossidanti favorendo le difese naturali del corpo.

Art. 3- Partecipazione

Il concorso è rivolto agli allievi delle classi quinte di articolazione cucina Anno Scolastico 2017-18 dell'I.P.S.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli.

La partecipazione è completamente gratuita.

Il materiale per realizzare la ricetta il giorno del concorso e il servizio sono a carico dell'istituto.

Art. 4- Tema

Il tema è "Malattie cardiovascolari: la salute vien mangiando attraverso una buona e sana alimentazione".

L'Ass.ne Onlus "Assocuore di Cesena", realizzerà un incontro formativo in data **27 Novembre 2017** rivolto a tutti gli studenti delle classi 5° di articolazione cucina presso l'aula magna dell'istituto, alla presenza dei loro docenti di alimentazione e dei loro docenti di cucina.

L'incontro inizierà con la presentazione ed una breve relazione da parte del presidente di Assocuore di Cesena, il Dott. Flavio Tartagni, "Le malattie cardiovascolari: un'epidemia mondiale", a cui seguirà la lezione di formazione "La salute vien mangiando: la prevenzione delle malattie cardiovascolari" tenuto dalla Prof.ssa **Alessandra Bordon**, dell'Università Alma Mater di Bologna del dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari.

Gli studenti in tale ambito riceveranno le indicazioni ed i riferimenti nutrizionali per la realizzazione delle ricette e del piatto per il concorso.

Art. 5- La Selezione per l'ammissione alla gara pratica

I partecipanti dovranno inviare la *scheda ricetta del piatto loro assegnato* (nell'ambito di ciascuna classe ed alla presenza del docente tecnico-pratico di cucina, verrà sorteggiata, per ciascun partecipante, la tipologia di portata ed il relativo ingrediente principale su cui elaborare la ricetta) dettagliatamente formulata **per 5 porzioni**. L'elaborato dovrà tenere in considerazione le indicazioni tecniche e nutrizionali emerse durante l'incontro del 27 Novembre. Il regolamento, le norme di adesione, le schede da compilare e da inviare saranno pubblicate nel sito della scuola: iisforlimpopoli.gov.it

Elenco materiale richiesto da spedire mediante posta elettronica.

- la **domanda di adesione e di accettazione** di tutte le norme del concorso **firmata**, compreso il consenso al trattamento dei dati. Rif. scheda Allegata n.1.
- la **propria scheda ricetta** corredata dal nominativo, classe frequentata, foto e nome del piatto. Rif. scheda Allegata n.2.
- **scheda del calcolo nutrizionale e giudizio nutrizionale** . Rif. scheda Allegata n.3.

Il piatto scelto farà parte di un ipotetico menù composto da antipasto, un primo e un secondo.

Gli ingredienti principali e gli ingredienti a disposizione dei partecipanti per progettare e realizzare la ricetta sono messi a disposizione dall'Istituto Alberghiero "P. Artusi ". Rif. Scheda Allegata n. 4 .

I partecipanti dovranno far pervenire quanto richiesto tramite posta elettronica in formato Microsoft word all'indirizzo carnac.robert@istitutoartusi.eu entro il **20 gennaio 2018**.

Art. 6 - Criteri di giudizio di ammissione alla prova finale

Per la selezione dei partecipanti alla gara finale pratica verranno seguiti i seguenti criteri:

- Il materiale richiesto, la scheda ricetta, il calcolo calorico ed il giudizio nutrizionale dovranno essere inviati entro il 20 febbraio 2018,
- il nome del piatto, la scheda ricetta, la scheda calcolo calorico e il giudizio nutrizionale dovranno essere completati in ogni loro parte.

Il Dirigente Scolastico dell'I.P.S.S.E.O.A. Pellegrino Artusi di Forlimpopoli nominerà **un'apposita commissione** interna di selezione che, a proprio insindacabile giudizio, valuterà le ricette.

Verranno selezionate un **massimo di dodici ricette, equamente ripartite tra antipasti, primi e secondi** e corrispondenti ad un massimo di 12 studenti.

A ciascuno dei partecipanti alla selezione verrà data comunicazione ufficiale di ammissione o meno alla prova finale (si presume verso il 16 febbraio 2018).

I partecipanti al concorso cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette, i materiali prodotti, le fotografie, ai fini della loro pubblicazione e i relativi diritti televisivi.

Art. 7 - Prova finale

La prova finale si svolgerà presso l' I.P.S.S.E.O.A. "P. Artusi" di Forlimpopoli nella mattina di mercoledì **28 febbraio 2018** .

Ogni concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di due ore e trenta minuti (2 ore e ½).

Per la prova finale la giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- preparazione 0 - 10 punti (h.a.c.c.p. - tecnica di lavoro)

- presentazione del piatto 0 - 20 punti (valorizzazione degli ingredienti utilizzati)
- degustazione 0 - 20 punti (persistenza e piacevolezza del gusto)
- originalità 0 - 20 punti (tecniche di cottura, ingredienti impiegati e preparazione)
- correttezza nutrizionale 0 - 30 punti (rispetto delle indicazioni nutrizionali suggerite)

Gli allievi che:

- non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino a - 10 punti;
- presenteranno il proprio piatto entro 10 minuti di ritardo verranno penalizzati con un punto in meno ogni minuto. In caso il ritardo superi i 10 minuti, i punti di penalità saranno 2 ogni minuto di ulteriore ritardo e l'elaborato potrà essere presentato solo al termine di tutti gli altri in concorso.

Il punteggio massimo raggiungibile sarà di 100 punti.

Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma ed alla media dei voti espressi dai giurati.

Durante lo svolgimento del concorso, l'assistenza verrà assicurata dal personale dell'istituto.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale, il suo giudizio è inappellabile.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni concorrente dovrà realizzare la **propria ricetta per 5 porzioni** (quattro porzioni per la giuria più un piatto da esposizione) e presentare il proprio piatto alla giuria, (eventuali punti di forza e di debolezza) motivando le scelte fatte, la tecnica adottata, gli aspetti nutrizionali del piatto.

Tutti i prodotti alimentari necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso verranno forniti dall'istituto, rimarrà a carico del concorrente l'eventuale attrezzatura particolare, non presente in istituto, che dovrà essere portata dallo stesso previa dichiarazione sulla scheda ricetta.

Non è ammesso utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti precotti e portati da casa e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Terminato il proprio elaborato l'alunno dovrà riordinare la propria postazione.

I piatti singoli per il servizio saranno forniti dall'istituto.

Art. 8 – La Giuria

La Giuria e' composta da 5 membri con diritto di voto, e da un segretario.

I 5 membri con diritto di voto sono :

il Presidente Assocuore Cesena Dott. Flavio Tartagni, il Dirigente Scolastico, prof. Giorgio Brunet, la nutrizionista dell'Alma Mater di Bologna, prof.ssa Alessandra Bordoni, lo chef Paolo Teverini, lo chef, interno all' I.P.S.S.E.O.A. "P. Artusi " di Forlimpopoli, il prof. Fabio Barzanti.

Il prof. Roberto Carnaccini docente di Alimentazione dell' I.P.S.S.E.O.A. "P. Artusi" di Forlimpopoli funge da coordinatore e segretario della giuria.

Art. 9 - Logistica

La prova finale si svolgerà presso le cucine dell' I.P.S.S.E.O.A. "P. Artusi " di Forlimpopoli.

Art. 10 - La premiazione

La premiazione avverrà in occasione **della cena di gala** che si svolgerà il **22 Marzo 2018** presso la sede dell'istituto alla presenza delle autorità locali (Sindaco, Prefetto), dei componenti della giuria, del Consiglio di Amministrazione di Assocuore di Cesena, dei 3 ragazzi vincitori della gara e i loro genitori, degli altri 9

ragazzi che hanno partecipato alla prova finale pratica e sarà aperta al pubblico. Sarà cura da parte dell'istituto coinvolgere la stampa locale.

Del menù faranno parte le 3 ricette vincitrici : *antipasto, primo, secondo* .

Durante la cena verranno assegnati i seguenti premi:

- 1° classificato antipasto euro 200 + targa 1° premio antipasto + stage lavorativo presso “ristorante stellato “ + libro
- 1° classificato primo piatto euro 200 + targa 1° premio primo piatto + stage lavorativo presso “ristorante stellato “ + libro
- 1° classificato secondo piatto euro 200 + targa 1° premio secondo piatto + stage lavorativo presso “ristorante stellato “ + libro
- Attestato di partecipazione ai ragazzi che hanno preso parte alla gara finale + libro

art. 11 - La realizzazione di materiale divulgativo

In collaborazione con Assocuore di Cesena, l'istituto alberghiero “Pellegrino Artusi“ realizzerà un opuscolo con le 12 ricette ammesse alla gara finale corredate da foto, giudizio nutrizionale e nome degli autori .

La realizzazione dell'opuscolo sarà a cura dei docenti e dei ragazzi delle classi 4° e 5° dell'articolazione accoglienza turistica.

L'opuscolo verrà divulgato al pubblico, troverà diffusione nei ristoranti del territorio, presso manifestazioni, Enti ed Associazioni che hanno a tema la salvaguardia della salute e la passione per il gusto e la gastronomia.

- ALLEGATI :**
- All. 1** - scheda adesione e consenso trattamento dati
 - All. 2** - scheda ricetta
 - All. 3** - scheda calcolo calorico e giudizio nutrizionale
 - All. 4** - elenco alimenti base della gara

Forlimpopoli, 05 Dicembre 2017