



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria

Direzione Generale - Ufficio II

Via Lungomare 259, 88100 CATANZARO - Tel. 0961734411 Codice Ipa: m_pi

Ai Dirigenti Scolastici
 degli Istituti Professionali per i Servizi per
 l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 della Regione Calabria

LORO SEDI

e.p.c. Ai Dirigenti degli AA.TT.PP.della Calabria

LORO SEDI

e.p.c. All' OCEANIA Srl
 Viale Della Resistenza n. 39, Catanzaro

Al sito web www.istruzione.calabria.it

OGGETTO: 6° Concorso Enogastronomico Regionale "Mediterranea Chef & Sapori -La Calabria fra Talento e Tradizione" – **Scadenza adesioni 30 Giugno 2017.**

Dal 7 al 15 Ottobre 2017, presso il Parco Commerciale "Le Fontane" di Catanzaro Lido, si svolgerà la manifestazione espositiva Calabria Sposi La Fiera, nel corso della quale ci sarà un padiglione dedicato al Gusto Made in Calabria.

La Oceania SRL, società organizzatrice della manifestazione, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale – Uff. II - intende promuovere un Concorso Enogastronomico Regionale indirizzato agli alunni degli Istituti Professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEO) della Regione Calabria, che si confronteranno nella preparazione dei piatti ispirandosi al tema "SAPORI ANTICHI E CELIACHIA – Le ricette della tradizione in chiave Gluten Free".

In particolare, si intendono sensibilizzare i partecipanti sulla intolleranza al glutine, detta appunto celiachia, che interessa una enorme percentuale di persone: ogni anno, sostiene infatti l'AIC, Associazione Italiana Celiachia, vengono effettuate cinque mila nuove diagnosi ed ogni anno nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento annuo del 9%. Dunque, si ritiene che anche preparazioni nate nell'alveo della tradizione e delle antiche ricette possano essere rivisitate per renderle fruibili da persone celiache: nello specifico, parliamo di ricette che nella loro versione originaria e tradizionale contengono il glutine.

Il Concorso si svolgerà **Giovedì 12 Ottobre 2017** con inizio alle ore 9.00 all'interno dell'Area Cooking nella tensostruttura fieristica, allestita presso il Parco Commerciale "Le Fontane" di Catanzaro Lido.

Modalità di partecipazione e selezione delle candidature

Responsabile del procedimento: *Giovanna Olivadese*

0961/734512

Responsabile dell'istruttoria: *Daniela Colosimo*

0961/734498



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria

Al Concorso potrà partecipare una squadra formata da tre alunni della III, IV o V classe ed un docente accompagnatore.

Le scuole dovranno presentare una relazione descrittiva della ricetta del piatto che intendono realizzare in estemporanea, completa di dosi e di procedimento; dovranno, altresì, indicare i tempi di realizzazione, i prodotti che utilizzeranno, la motivazione dell'accostamento della stessa ad un vino del territorio.

Le relazioni, dovranno essere inviate entro e non oltre **il 30 Giugno 2017** al seguente indirizzo email: DRCAL.ufficio2@istruzione.it e saranno esaminate da una apposita commissione che valuterà la fattibilità dei piatti che dovranno essere preparati in estemporanea il 12 Ottobre 2017, presso l'area Cooking della Fiera.

Le scuole partecipanti saranno contattate dall'Ufficio Scolastico Regionale per eventuali modifiche o integrazioni in relazione ai tempi di esecuzione delle ricette ed agli ingredienti richiesti.

Indicazioni per la partecipazione

1. Le postazioni di cucina sono due e quindi le squadre lavoreranno due per volta in contemporanea; le postazioni verranno messe a disposizione delle prime due squadre alle ore 9,30: ogni squadra avrà a disposizione 40 minuti per la realizzazione del piatto.
2. Ogni squadra sarà costituita da 3 alunni ed un docente accompagnatore.
3. La presentazione del piatto alla giuria seguirà l'ordine di entrata, relativamente al sorteggio che verrà effettuato lo stesso giorno.
4. Il tempo massimo per la costruzione dell'opera è di 40 minuti. Gli orari devono essere rigorosamente rispettati.
5. Ogni presentazione dovrà essere accompagnata da apposito supporto cartaceo indicante il nome assegnato all'opera, i nomi dei candidati e la scuola d'appartenenza.
6. I piatti di presentazione dell'opera, vengono portati da ciascuna scuola; i piatti per l'assaggio della giuria saranno forniti dall'organizzazione fieristica.
7. Le opere devono essere eseguite e realizzate completamente in loco e non è ammesso l'utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta. Sono accettate solo decorazioni costituite da elementi commestibili prodotti esclusivamente nelle ore di sviluppo del concorso, pena il ritiro del prodotto e di una eventuale decurtazione di punti.
8. Ogni gruppo dovrà realizzare la ricetta in concorso sull'apposito piatto da esposizione fornito e n. 7 assaggi per la giuria, abbinandoci il vino prescelto.
9. Durante lo svolgimento la giuria potrà verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento, richiedendo alla squadra partecipante le modalità di esecuzione del piatto.
10. Al termine della prova ai concorrenti compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato, con la descrizione del vino abbinato.

Dotazione approntata dall'organizzazione fieristica

L'organizzazione fieristica mette a disposizione dei concorrenti la seguente dotazione:

2 punti cottura ciascuno costituito da:

- 2 piastre a induzione

- 1 piastra
- 1 piano lavoro
- 1 lavello
- 1 frigorifero
- 1 forno
- 1 forno a microonde
- Tovaglie

Sono invece a carico delle scuole tutti gli altri utensili da cucina occorrenti: (pentole, padelle – compatibili con i fuochi a induzione- taglieri, coltelli, spelucchini, forme, formelle ed altro).

Realizzazione dei Piatti durante il Concorso

1. La squadra deve svolgere la propria preparazione rispettando i tempi e non dovrà ostacolare per nessun motivo il lavoro degli altri concorrenti. Dopo aver completato il servizio, la postazione dovrà essere ripulita e riconsegnata nelle condizioni in cui era all'inizio della prova.
2. I piatti selezionati dovranno essere prodotti in estemporanea dagli alunni sotto la supervisione del docente accompagnatore, il quale non potrà intervenire durante la preparazione.

Giuria

1. La Giuria nominata dalla Oceania Srl e dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria comprenderà Chef, Direttori d'Hotel e Proprietari di strutture di ristorazione o di catering.
2. La Giuria eleggerà all'inizio dei lavori un Presidente il cui voto prevarrà in caso di parità di punteggio tra i concorrenti.
3. La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale e il suo giudizio è inappellabile.

Criteri di valutazione

Per la valutazione la Giuria prenderà in esame i seguenti indicatori:

- o Mise en place (organizzazione del posto di lavoro) da 0 a 10 punti
- o Esposizione (esposizione verbale relativa alla preparazione, alla tradizione, agli aspetti nutrizionali ed all'accostamento del vino) da 0 a 20 punti
- o Preparazione (tecniche di cottura e scelta dei prodotti) da 0 a 25 punti
- o Degustazione (Qualità organolettiche) da 0 a 25 punti
- o Dressage (creatività e aspetti cromatici) da 0 a 20 punti

Il punteggio massimo espresso da ogni singolo giurato sarà di 100.

Premiazione

1. La premiazione avrà luogo nella stessa giornata di venerdì 12 Ottobre 2017 al termine della gara.
Saranno premiati i primi tre piatti che avranno raggiunto il punteggio più alto, tutti gli alunni partecipanti riceveranno l'attestato di partecipazione.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria*

Premi

Alla scuola 1° classificata andrà il Trofeo Regionale “Mediterranea Chef & Sapori – La Calabria tra talento e tradizione” e materiale didattico.

Alla scuola 2° classificata andrà una targa premio e materiale didattico.

Alla scuola 3° classificata andrà una targa premio e materiale didattico.

A tutti i concorrenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Termini e modalità di iscrizione

La domanda di iscrizione, corredata dalla relazione esplicativa, dovrà pervenire entro il **30 Giugno 2017** al seguente indirizzo e-mail: DRCAL.Ufficio2@istruzione.it

Il giudizio della giuria è inappellabile e insindacabile.

Le spese di viaggio saranno a carico delle scuole.

Per ulteriori informazioni e/o chiarimenti si può telefonare a:

- Giovanna Olivadese 0961- 734512
- Daniela Colosimo 0961- 734498

Si inviano in allegato:

- la scheda di adesione al concorso (allegato A);
- la scheda da utilizzare per la relazione descrittiva (allegato B)
- la scheda per il consenso ai sensi dell'art. 23 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n° 196.

Si confida nella consueta collaborazione e nella più ampia partecipazione.

IL DIRIGENTE
Angela RIGGIO

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione Digitale ed atti connessi



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria*