



## BANDO DI CONCORSO

### “PREMIO CULTURA”

#### *Edizione 2017-2018*

È indetto dal Rotary Club di Massa Marittima (Gr) il concorso denominato “**PREMIO CULTURA**” che si inquadra nell’ambito dell’azione svolta dal Rotary nel campo della cultura e in quello in favore delle giovani generazioni.

## REGOLAMENTO

### ART. 1 – FINALITÀ

La competizione si pone l’obiettivo di valorizzare la conoscenza e l’utilizzo di un paniere di prodotti tipici del territorio della Maremma Toscana con particolare riferimento alla zona delle Colline Metallifere ed arricchire le competenze degli studenti sulla base delle emergenti richieste del settore della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera.

L’iniziativa si pone altresì l’obiettivo di sostenere la scuola nell’azione di miglioramento delle tecniche della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera, al fine di elevare la qualità della didattica e promuovere, in ambito scolastico, il “Made in Italy”, la sostenibilità nelle sue diverse forme e la conoscenza delle risorse agro-alimentari locali.

### ART. 2 – DESTINATARI, CATEGORIE E ORGANIZZAZIONE

La competizione è rivolta agli studenti dell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” dell’ISIS “B. Lotti” di Massa Marittima (Gr).

La partecipazione al concorso è completamente gratuita ed avviene a titolo individuale.

Sono istituite due sezioni competitive: la sezione SALA e la sezione CUCINA. Ogni sezione sarà articolata in due categorie: “**JUNIOR**”, in cui saranno ricompresi gli studenti del triennio (1°, 2° e 3°) e “**SENIOR**”, in cui saranno ricompresi gli studenti del biennio (4° e 5°). Gli studenti della categoria “Junior” appartenenti al 1° e 2° anno di corso potranno decidere se candidarsi per la sezione sala o per la sezione cucina. Tutti gli altri studenti parteciperanno alla rispettiva sezione in base al profilo di studio di appartenenza.

Il docente interno referente dell’iniziativa è il prof. Marco Buccianti. I docenti delle materie tecnico pratiche di cucina e sala-vendita delle classi coinvolte sono individuati “**TUTOR**” e si occuperanno di affiancare e guidare gli allievi nelle diverse fasi del concorso.

Il concorso è suddiviso in tre fasi: la “*fase training*”, la “*fase iniziale*” e la “*fase finale*”.

### ART. 3 – FASE TRAINING ED INVIO CANDIDATURE

Gli studenti delle classi a cui è rivolto il concorso, sia della sezione cucina sia della sezione sala, parteciperanno ad uno più incontri formativi denominati **“TRAINING”** presso la sede della scuola nei periodi **18/22 DICEMBRE 2017 e 8/12 GENNAIO 2018**. Gli incontri saranno proposti dall’organizzazione in base agli obiettivi del bando e con la finalità di conoscere le produzioni locali e le eccellenze alimentari del territorio. Inoltre questo permetterà di stimolare la partecipazione degli studenti al concorso.

Successivamente gli studenti potranno inoltrare la domanda di partecipazione al concorso. La candidatura dovrà pervenire alla segreteria dell’IIS “B. Lotti” di Massa Marittima (Gr) entro le **ORE 14:00 DEL GIORNO LUNEDI 22 GENNAIO 2018** compilando attraverso programma di scrittura informatico (Microsoft Word® o equivalente) il modello specifico allegato al presente regolamento (**ALLEGATO A**).

#### **ART.4 – FASE INZIALE**

Gli studenti ammessi alla fase iniziale dovranno inviare il proprio elaborato nelle seguenti modalità:

##### **SEZIONE SALA**

Per la categoria **“JUNIOR”** il candidato dovrà predisporre un lavoro di ricerca che preveda: ideare, realizzare e fotografare una bevanda di caffetteria inedita, calda o fredda, da prima colazione, coffee break o after dinner utilizzando un prodotto tipico tra quelli forniti dall’organizzazione e compilare la scheda progettuale dedicata (**ALLEGATO B**).

Prodotti obbligatori da utilizzare per la realizzazione della bevanda per la categoria **“JUNIOR”**: **latte** oppure **prodotto torrefatto**.

Per la categoria **“SENIOR”** il candidato dovrà predisporre un progetto di ricerca sulla scheda fornita dall’organizzazione (**ALLEGATO C**) che preveda:

- ideare, realizzare e fotografare un cocktail short drink pre-dinner 7 cl che contenga tra gli ingredienti il liquore Galliano. A seguire dovranno essere compilate n.2 schede tecniche (descrizione e drink cost);
- l’abbinamento cibo-vino di n.5 vini scelti all’interno di una lista fornita dall’organizzazione ad altrettanti n.5 piatti di cucina nazionale italiana scelti liberamente, motivando per ogni abbinamento la scelta. A seguire dovrà essere compilata una scheda inerente le caratteristiche di vino scelto tra i cinque elencati.

Sono a carico dello studente le spese di materie prime e/o attrezzature necessarie alla realizzazione del prodotto presentato, ad esclusione del prodotto tipico fornito dall’organizzazione.

##### **SEZIONE CUCINA**

Per la categoria **“JUNIOR”** il candidato dovrà predisporre un lavoro di ricerca che preveda: ideare, realizzare e fotografare un piatto inedito prendendo spunto dalla tradizione gastronomica italiana utilizzando e valorizzando un prodotto tipico tra quelli forniti dall’organizzazione e compilare la scheda progettuale fornita dall’organizzazione (**ALLEGATO D**).

Prodotti obbligatori da utilizzare per la realizzazione del piatto per la categoria **“JUNIOR”**: **pasta secca** oppure **formaggio**.

Per la categoria **“SENIOR”** il candidato dovrà predisporre un lavoro di ricerca che preveda: ideare, realizzare e fotografare un piatto inedito prendendo spunto dalla tradizione gastronomica italiana utilizzando e valorizzando un prodotto tipico tra quelli forniti dall’organizzazione e produrre un progetto di ricerca sulla base scheda progettuale fornita dall’organizzazione (**ALLEGATO E**).

Prodotti obbligatori da utilizzare per la realizzazione del piatto per la categoria **“SENIOR”**: **farina di castagne** oppure **farina di grani antichi** oppure **olio extravergine di oliva**.

Per entrambe le categorie il piatto può essere scelto tra antipasto, primo, secondo con contorno o dessert.

Sono a carico dello studente le spese di materie prime e/o attrezzature necessarie alla realizzazione del prodotto presentato, ad esclusione del prodotto tipico fornito dall’organizzazione.

#### **ART.5 – INVIO ELABORATI**

La scadenza per la consegna dell’elaborato è fissata per le **ORE 14:00 DEL GIORNO MERCOLEDÌ 28 FEBBRAIO 2018**. La stampa dovrà essere a colori obbligatoriamente solo per la pagina contenete le fotografie.

Gli elaborati dovranno pervenire in busta chiusa. L'allegato B o C o D o E (a seconda della categoria di appartenenza) andrà inserito in una busta grande, mentre in una busta più piccola andranno inseriti i propri dati. La busta più piccola andrà inserita in quella più grande e successivamente sigillata.

**LE BUSTE SARANNO DISPONIBILI PRESSO LA SEGRETERIA DELL'IIS "B. LOTTI" DI MASSA MARITTIMA (GR).  
OGNI CANDIDATO AVRÀ DIRITTO A N.1 BUSTA GRANDE PER L'INSERIMENTO DELL'ELABORATO E N.1 BUSTA PICCOLA CON IL MODULO PER L'INSERIMENTO DEI PROPRI DATI PERSONALI.**

Una giuria interna valuterà gli elaborati e comunicherà ad ogni studente di ammissione o meno alla prova finale. Saranno ammessi alla finale n.10 candidati per ciascuna sezione (sala e cucina), a sua volta suddivisi ognuna in n.5 (cinque) candidati per ciascuna categoria (junior e senior).

Non verranno prese in considerazione:

- le candidature pervenute oltre il termine indicato;
- le schede di partecipazione compilate su modello diverso da quello fornito;
- le schede di partecipazione prive di una o più delle indicazioni richieste;
- le schede di partecipazione scritte a mano;
- le candidature prive anche di un solo dato tra quelli richiesti.

## **ART.6 – FASE FINALE**

### **SEZIONE SALA - FINALE "JUNIOR"**

La prova finale si terrà **DALLE ORE 08:00 ALLE ORE 14:00 DI LUNEDÌ 23 APRILE 2018** nei locali dell'IIS "B. Lotti" di Massa Marittima (Gr).

I candidati selezionati per la prova finale dovranno realizzare:

- il prodotto inedito progettato/ideato;
- un cappuccino.

Entrambi dovranno essere presentati alla giuria nominata dal Rotary Club di Massa Marittima (Gr). La prova si svolgerà nei locali dell'IIS "B. Lotti" di Massa Marittima (Gr). Tempo massimo 20 minuti.

Si precisa che in caso di prodotti recanti lo stesso nome sarà obbligatorio, per quello pervenuto in data successiva, procedere alla sostituzione del nome.

L'allievo potrà accedere all'office mezz'ora prima dall'inizio della gara per la preparazione della decorazione. Si precisa che il materiale necessario per la decorazione deve essere commestibile ed è a carico del concorrente.

Bicchieri e attrezzature saranno forniti dall'organizzazione ad eccezione di eventuali bicchieri e attrezzature particolari, le quali sono a carico e discrezione del candidato.

La presentazione dei prodotti avverrà seguendo l'ordine alfabetico dei nominativi dei candidati.

La giuria valuterà la prova in base ai seguenti parametri:

- presentazione del cappuccino e della ricetta inedita (max. 25 punti);
- gusto dei prodotti elaborati (max. 15 punti);
- originalità della ricetta inedita (max. 10 punti);
- preparazione professionale ovvero mise en place e pulizia del banco di lavoro, precisione nello svolgimento delle attività, rispetto norme HACCP, abilità tecniche (max. 35 punti).

Il punteggio a ciascun candidato sarà assegnato in centesimi.

### **SEZIONE SALA - FINALE "SENIOR"**

La prova finale si terrà **DALLE ORE 08:00 ALLE ORE 14:00 DI LUNEDÌ 23 APRILE 2018** nei locali dell'IIS "B. Lotti" di Massa Marittima (Gr).

I candidati selezionati per la prova finale dovranno:

- effettuare l'analisi organolettica di n.1 vino che verrà scelto dalla giuria tra quelli (cinque) descritti nel lavoro di ricerca e farlo degustare alla giuria. Tempo massimo 15 minuti;
- realizzare il cocktail short drink pre-dinner progettato/ideato per n.6 persone (n.1 per la presentazione con decorazione e n.5 per la giuria senza decorazione). Tempo massimo 15 minuti.

Entrambi dovranno essere presentati alla giuria nominata dal Rotary Club di Massa Marittima (Gr). La prova si svolgerà nei locali dell'IIS "B. Lotti" di Massa Marittima (Gr).

Si precisa che in caso di prodotti recanti lo stesso nome sarà obbligatorio, per quello pervenuto in data successiva, procedere alla sostituzione del nome.

L'allievo potrà accedere all'office mezz'ora prima dall'inizio della gara per la preparazione della decorazione. Si precisa che il materiale necessario per la decorazione deve essere commestibile ed è a carico del concorrente.

Bicchieri e attrezzature saranno forniti dall'organizzazione ad eccezione di eventuali bicchieri e attrezzature particolari, le quali sono a carico e discrezione del candidato.

La presentazione dei prodotti avverrà seguendo l'ordine alfabetico dei nominativi dei candidati.

La giuria valuterà la prova in base ai seguenti parametri:

- abbinamento e analisi organolettica del vino (max. 30 punti);
- presentazione cocktail (max. 20 punti);
- gusto cocktail (max. 20 punti);
- preparazione professionale ovvero mise en place e pulizia del banco di lavoro, precisione nello svolgimento delle attività, rispetto norme HACCP, abilità tecniche (max. 20 punti);
- originalità cocktail (max. 10 punti).

Il punteggio a ciascun candidato sarà assegnato in centesimi.

### **SEZIONE CUCINA - FINALE "JUNIOR" E "SENIOR"**

La prova finale si terrà **VENERDÌ 27 APRILE 2018 DALLE ORE 08:00 ALLE ORE 14:00** nei locali dell'IIS "B. Lotti" di Massa Marittima (Gr).

I candidati selezionati per la prova finale dovranno realizzare il prodotto inedito inviato e presentarlo alla giuria nominata dal Rotary Club di Massa Marittima (Gr).

La scuola metterà a disposizione il laboratorio di cucina, l'attrezzatura necessaria per svolgere la ricetta e gli ingredienti base da condimento: sale, pepe, aceto e spezie. Tutti gli ingredienti necessari per l'elaborazione della ricetta saranno messi a disposizione dal Rotary Club di Massa Marittima (Gr).

Non sono ammessi semilavorati, a meno di richiesta prontamente comunicata ed approvata dalla commissione.

I piatti da preparare saranno:

- 1 che verrà spiegato di fronte alla commissione e poi fotografato;
- 5 piccole porzioni che verranno servite ai giurati.

La scuola fornirà piatti standard uguali per tutti per il servizio della portata.

Il candidato dovrà presentare alla giuria la scheda tecnica del piatto preparato al momento della valutazione da parte della giuria.

Il tempo a disposizione per ciascun candidato:

- n.3 ore per la realizzazione del piatto;
- n.10 minuti per la presentazione del piatto;
- n.10 minuti per le domande della giuria.

La presentazione del piatto, per ciascuna categoria, avverrà in ordine alfabetico, partendo prima dalla categoria "Junior" e poi a seguire la categoria "Senior".

La giuria valuterà la prova in base ai seguenti parametri:

- preparazione professionale ovvero mise en place e pulizia del banco di lavoro, precisione nello svolgimento delle attività, rispetto norme HACCP, abilità tecniche (max. 30 punti);
- esposizione orale del progetto/lavoro di ricerca (max. 20 punti);
- presentazione estetica del piatto (max. 20 punti);
- originalità (max. 20 punti);
- gusto del piatto (max. 10 punti).

Il punteggio a ciascun candidato sarà assegnato in centesimi.

Durante lo svolgimento della fase finale, per entrambe le sezioni, non sono ammesse persone estranee nei locali in cui avviene la prova. L'assistenza al candidato verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IIS "B. Lotti" di Massa M.ma (Gr).

## ART. 7 – LA GIURIA

La giuria per la “fase iniziale” sarà composta da docenti interni all’IIS “B. Lotti” di Massa Marittima (Gr). L’esito sarà comunicato entro 21 giorni dalla scadenza della consegna degli elaborati per tutte le categorie.

La giuria in occasione della “fase finale” per entrambe le sezioni sarà composta da:

- n.1 membro del Rotary di Massa Marittima (Gr);
- n.2 docenti interno all’istituzione scolastica;
- n.2 esperti del settore enogastronomia scelti dal Rotary di Massa Marittima (Gr).

Il giudizio della giuria è inappellabile.

## ART. 8 – VINCITORI E PREMI

Il Rotary Club di Massa Marittima (Gr) mette in palio i seguenti premi:

Categoria “**JUNIOR**” settore CUCINA

Al 1° classificato: set utensili professionali da cucina

Al 2° classificato: utensile professionale

Al 3° classificato: volume collana Plan o Bliibliotheca Culinaria o Italian Gourmet

Al 4° classificato: pacco di prodotti tipici agroalimentari del territorio

Al 5° classificato: pacco di prodotti tipici agroalimentari del territorio

Categoria “**JUNIOR**” settore SALA

Al 1° classificato: set utensili professionali da sala-bar

Al 2° classificato: utensile professionale

Al 3° classificato: volume collana professionale

Al 4° classificato: pacco di prodotti tipici agroalimentari del territorio

Al 5° classificato: pacco di prodotti tipici agroalimentari del territorio

Categoria “**SENIOR**” settore CUCINA

Al 1° classificato: corso di formazione sezione cucina “ALMA Summer School 2018” e viaggio a/r in treno

Al 2° classificato: set utensili professionali da cucina

Al 3° classificato: libro collana Plan o Bliibliotheca Culinaria o Italian Gourmet

Al 4° classificato: pacco di prodotti tipici agroalimentari del territorio

Al 5° classificato: pacco di prodotti tipici agroalimentari del territorio

Categoria “**SENIOR**” settore SALA

Al 1° classificato: corso di formazione sezione sala “ALMA Summer School 2018” e viaggio a/r in treno

Al 2° classificato: set utensili professionali da sala-bar

Al 3° classificato: libro collana professionale

Al 4° classificato: pacco di prodotti tipici agroalimentari del territorio

Al 5° classificato: pacco di prodotti tipici agroalimentari del territorio

*L’ALMA Summer School è un corso di alta formazione composto da lezioni pratiche e teoriche tenute da docenti ALMA interni e/o invitati speciali presso la sede di Colorno (Pr) e visite didattiche nella food-valley. La settimana è riservata a 20 ragazzi di cucina e 20 di sala meritevoli frequentanti il 4° e 5° anno degli istituti alberghieri italiani. Il periodo di svolgimento è tra la fine di luglio l’inizio di agosto del 2018.*

Al termine della manifestazione verrà rilasciato attestato di partecipazione a tutti gli studenti e docenti.

## ART. 9 – MANIFESTAZIONE DI PREMIAZIONE

La manifestazione di premiazione si terrà alle **ORE 20:00 DI VENERDÌ 4 MAGGIO 2018** in occasione della conviviale del Rotary Club di Massa Marittima (Gr) presso il centro sociale Auser Filo D’Argento, Via Curiel n.9 Massa Marittima (Gr).

## **ART. 10 – COMUNICAZIONE**

La comunicazione dell'esistenza e dello svolgimento del concorso sarà a cura del Rotary Club di Massa Marittima (Gr) attraverso i canali stampa, web e social.

Tutte le comunicazioni inerenti aggiornamento e svolgimento del concorso saranno disponibili sul sito del Rotary Club di Massa Marittima all'indirizzo <https://www.rotarymassamarittima.it/> e sul sito della scuola <http://www.islotti.gov.it/> nell'apposita sezione dedicata.

## **ART. 11 – ACCETTAZIONE**

La partecipazione alla competizione comporta l'accettazione incondizionata del presente Regolamento.

La non accettazione, anche di una sola delle clausole, manifestata in qualunque fase dello svolgimento della procedura concorsuale, annulla la partecipazione alla competizione stessa.

## **ART. 12 – PRIVACY**

Tutti i dati personali saranno utilizzati esclusivamente in relazione alla competizione ed alle attività collegate, enunciate nel presente Regolamento. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse.

## **ART. 13 – VARIE**

Eventuali modifiche al programma del concorso saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività attraverso i canali di comunicazione della scuola.

## **ART. 14 – RIFERIMENTI E CALENDARIO**

Per informazioni rivolgersi a:

Commissione progetti Rotary Club Massa Marittima (Gr)

Dr. Alessandro Masotti

mail. [alessandro\\_masotti@libero.it](mailto:alessandro_masotti@libero.it)

Istituto d'Istruzione Superiore "Bernardino Lotti"

Via della Manganello 3/5

580124 – Massa Marittima (Gr)

Prof. Marco Buccianti

cell. 3286121985

mail. [marcobuccianti@gmail.com](mailto:marcobuccianti@gmail.com)

### **CALENDARIO**

2 DICEMBRE 2017

PRESENTAZIONE BANDO

18-22 DICEMBRE 2017

FASE TRAINING – INCONTRI CON ESPERTI

08-12 GENNAIO 2018

FASE TRAINING – INCONTRI CON ESPERTI

22 GENNAIO 2018

SCADENZA PRESENTAZIONE DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

28 FEBBRAIO 2018

FASE INZIALE - SCADENZA CONSEGNA ELABORATO

21 MARZO 2018

COMUNICAZIONE CANDIDATI AMMESSI ALLE FINALI

23 APRILE 2018

FASE FINALE SEZIONE SALA CATERGORE JUNIOR E SENIOR

27 APRILE 2018

FASE FINALE SEZIONE CUCINA CATEGORIE JUNIOR E SENIOR

4 MAGGIO 2018

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

Massa Marittima (Gr), lì 01.12.2017

Il Presidente del Rotary Club di Massa Marittima (Gr)  
Marcello Bernardini