



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per l'Istruzione

Agli Uffici Scolastici Regionali

LORO SEDI

All'Intendenza Scolastica per la Lingua Italiana di

BOLZANO

All'Intendenza Scolastica per la Lingua Tedesca di

BOLZANO

All'Intendenza Scolastica per la Lingua Ladina di

BOLZANO

Alla Provincia di Trento Servizio Istruzione

TRENTO

Alla Sovrintendenza Agli Studi per la Regione
Autonoma della Valle D'Aosta

AOSTA

Ai Referenti Regionali per l'Educazione alla Salute

LORO SEDI

Oggetto: Concorso Nazionale di cucina "Il Mare nel ... piatto!" a.s. 2014/2015.

Il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nell'ambito delle iniziative volte alla diffusione e al potenziamento dell'educazione alimentare, promuove per l'a.s. 2014/2015 il *Concorso Nazionale di cucina II° Trofeo A.N.M.I. "Il Mare nel ... piatto!"* rivolto agli studenti del IV e V anno degli Istituti Professionali per i Servizi dell'Enogastronomia e ospitalità alberghiera del territorio nazionale.

L'iniziativa è organizzata dalla Presidenza Nazionale A.N.M.I. (Associazione Nazionale Marinai d'Italia), in occasione del XIX Raduno Nazionale dei Marinai d'Italia e della "Settimana del Mare", che si terrà Ravenna dal 2 al 10 maggio 2015, in collaborazione con l'Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Cervia.

Il concorso nazionale di cucina *“Il Mare nel ... piatto!”* intende favorire il consumo del pesce azzurro nella cucina nazionale e locale al fine di stimolare l’interesse degli studenti degli Istituti Professionali sulla cultura gastronomica legata al mare e alla riscoperta o sperimentazione del pesce azzurro. Gli studenti che parteciperanno al concorso dovranno realizzare una ricetta a base di pesce.

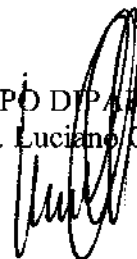
I sette migliori allievi, selezionati a livello nazionale, parteciperanno alla finale del concorso, che si terrà a Cervia, presso l’I.P.S.E.O.A.. In questa fase, gli studenti si cimenteranno nella realizzazione della propria ricetta dinanzi ad apposita Commissione che provvederà a premiare a proprio insindacabile giudizio i vincitori.

Gli istituti scolastici interessati potranno partecipare al concorso secondo i modi e tempi previsti dal Bando allegato. Per ulteriori informazioni o chiarimenti è possibile contattare l’Associazione Nazionale Marinai d’Italia mediante il seguente indirizzo e-mail radunoconcorsocucina@marinaitalia.com.

Considerando l’alto valore formativo delle tematiche trattate e la piena coerenza con le competenze di questo Ufficio riguardanti l’Educazione Alimentare, si pregano le SS. LL. di voler divulgare il più possibile l’iniziativa, dando massima diffusione alla presente nota ed al relativo bando di concorso allegato, presso gli Istituti professionali per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera del proprio territorio di competenza.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
Dott. Luciano Chiappetta





ASSOCIAZIONE NAZIONALE MARINAI D'ITALIA
Presidenza Nazionale

CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA a.s. 2014-2015
II° Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel ... piatto !"
(Cervia, Maggio 2015)

PREMESSA

La Presidenza Nazionale A.N.M.I. (Associazione Nazionale Marinai d'Italia), in occasione del XIX Raduno Nazionale dei Marinai d'Italia e della "Settimana del Mare", che si terrà Ravenna dal 2 al 10 maggio 2015, promuove il concorso nazionale di cucina II° Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel ... piatto !", organizzato in collaborazione con l'Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Cervia.

Il Concorso è riservato agli studenti del IV e V anno degli Istituti Professionali per i Servizi dell'Enogastronomia e ospitalità alberghiera del territorio nazionale.

Il II° Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel ... piatto !" intende favorire il consumo del pesce azzurro (cfr. allegato 3) nella cucina nazionale e locale al fine di stimolare l'interesse degli studenti degli Istituti Professionali sulla cultura gastronomica legata al mare attraverso attività formative e/o informative orientate alla riscoperta o sperimentazione del pesce azzurro.

La parte conclusiva del concorso si svolgerà nei laboratori dell'**IP.S.E.O.A. di Cervia (RA)** secondo il seguente calendario:

- martedì 5 maggio 2015 accoglienza delegazioni scuole selezionate e briefing illustrativo
- mercoledì 6 maggio 2015 concorso e cena di gala
- giovedì 7 maggio 2015 partenza delegazioni scuole partecipanti

TERMINI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il Concorso di cui al presente bando è suddiviso in tre fasi:

1ª Fase: Concorso interno (ottobre 2014 – 28 febbraio 2015)

- Presso ciascun Istituto sarà indetta la 1° fase del Concorso riservata agli studenti del IV e V anno degli Istituti Professionali per i Servizi dell'Enogastronomia e ospitalità alberghiera del territorio nazionale (A.S. 2014-2015);
- Ciascun Istituto, mediante una commissione interna, presieduta dal Dirigente scolastico, selezionerà lo studente/ la studentessa che si sarà distinto/a nell'ideazione/ creazione/ preparazione/ elaborazione/ presentazione di specifiche ricette a base di pesce;

2ª Fase: Selezione delle domande di partecipazione (marzo 2015)

Un'apposita Commissione intermedia, composta da uno Chef, da un giornalista enogastronomico e da un rappresentante della Presidenza Nazionale A.N.M.I., provvederà a selezionare a proprio insindacabile giudizio gli elaborati, inviati su supporto cartaceo/fotografico/informatico, di tutti i singoli studenti selezionati dagli Istituti. La commissione selezionerà i 7 finalisti ammessi a partecipare alla terza fase del Concorso. I nominativi dei membri della Commissione saranno pubblicati entro il 28 febbraio 2015 sul sito dell'Associazione.



Entro il 31 marzo 2015, saranno tempestivamente resi noti sul sito web dell'Organizzazione e comunicati alle Scuole di appartenenza i nominativi degli studenti selezionati.

3^a Fase: Finale del Concorso Nazionale 6 maggio 2015

I sette migliori allievi, selezionati a livello nazionale, parteciperanno alla finale del concorso, che si terrà a Cervia, presso l'I.P.S.E.O.A. sito in piazzale Artusi 7. In questa fase, gli studenti si cimenteranno nella realizzazione del proprio elaborato dinanzi ad apposita Commissione composta da 5 membri: uno Chef di fama internazionale, un esperto o tecnico della ristorazione, un giornalista enogastronomico a livello regionale o nazionale, un medico nutrizionista e il Presidente Nazionale dell'A.N.M.I.

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

L'iscrizione e la partecipazione al Concorso è gratuita e avverrà mediante l'invio dell'apposita domanda di partecipazione, (vedi *allegato n. 1*), completa della descrizione della ricetta che si intende presentare (vedi *allegato n.4*). Tale documentazione potrà essere scaricata anche dal sito Internet www.marinaiditalia.com, a partire dal 1 settembre 2014.

La descrizione della ricetta, corredata di spiegazioni che ne illustrino gli ingredienti e il procedimento di esecuzione, dovrà essere inviata al seguente indirizzo: radunoconcorsocucina@marinaiditalia.com entro il 28/2/2015. Le immagini dovranno essere inviate in formato .jpg (lato maggiore definizione 1.200 dpi).

Saranno ammessi al Concorso i piatti/ricette realizzati con qualsiasi procedimento: tradizionale, innovativo, di rielaborazione e "fusion", a condizione che siano fatti solo ed esclusivamente con prodotti ittici nazionali. Le categorie di piatti in concorso potranno essere le seguenti: Antipasti - Primi piatti - Secondi piatti. Ogni partecipante potrà presentare una o più proposte delle categorie sopra elencate.

Ciascuna scuola sarà rappresentata al massimo da 3 persone:

- un allievo di cucina,
- un docente accompagnatore
- il Dirigente Scolastico, che può anche delegare ad altro rappresentante.

Si precisa che le delegazioni provenienti da fuori regione, composte dall'allunno rappresentante il proprio Istituto, dal docente accompagnatore ed eventualmente dal Dirigente scolastico, saranno ospitate dall'Organizzazione, mentre **le spese di viaggio saranno a carico degli istituti partecipanti. Per quanto attiene ai rimborsi delle spese sostenute dai candidati e accompagnatori, l'Organizzazione si riserva di fornire elementi di informazione.**

1. SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Gli studenti selezionati che parteciperanno alla finale del concorso, dovranno indossare la 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 mezze porzioni per la giuria di degustazione ed una porzione intera per la presentazione) da realizzare in un tempo massimo di 90 minuti. Ciascun allievo partecipante dovrà, rispettando le norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, preparare un piatto con prodotti ittici 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; al termine, dovrà riordinare la propria postazione.

Ciascun allievo, insieme alla domanda di partecipazione, dovrà proporre un elaborato utilizzando i prodotti ittici *messi a disposizione dall'Istituto ospitante* e gli ingredienti del paniere comuni elencati (vedi *allegato n.3*).

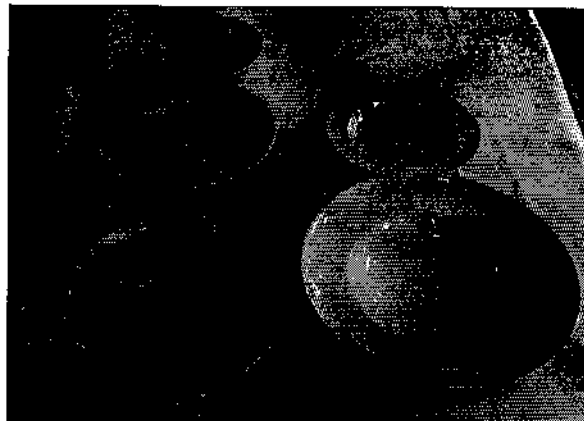
Gli ingredienti per la realizzazione delle ricette sono a carico dell'Organizzazione.



Nella stesura della ricetta, l'allievo potrà aggiungere massimo 2 prodotti freschi, tipici della propria zona di provenienza (non forniti dall'Istituto ospitante) e nessun altro prodotto fresco, lavorato e/o semilavorato.

Per la presentazione degli elaborati, **TUTTI I CONCORRENTI**, potranno scegliere tra 5 diversi piatti bianchi di diverse misure forniti dall'organizzazione:

- piatto piccolo "da dessert" diametro 21 cm.
- piatto piano medio diametro 26 cm.
- piatto piano grande "desirée" diametro 31 cm.
- piatto fondo diametro 22 cm.
- Piatto fondo grande "cappello del prete" diametro 29,5 cm.



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'IPSEO di Cervia.

In occasione della prova finale del Concorso, 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.

2. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Il concorrente, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio e televisione), della ricetta prodotta per il Concorso.

Il concorrente, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza la ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva durante l'evento di premiazione di tale Concorso e rinuncia a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito.

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

Qualsiasi comunicazione o variazione ufficiale delle disposizioni del presente Bando sarà pubblicata sul sito www.marinaiditalia.com.

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando e la non accettazione anche di una sola di queste annulla la partecipazione al Concorso (*allegato n.2*).



3. VALUTAZIONE

Per la valutazione degli elaborati nelle fasi 1 e 3, le rispettive Commissioni utilizzeranno la seguente griglia:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE			
VALUTAZIONE TECNICA		DEGUSTAZIONE	
Aspetto e presentazione del concorrente	da 1 a 10	Presentazione del piatto	da 1 a 10
Utilizzo delle attrezzature	da 1 a 10	Valutazione e degustazione	da 1 a 10
Utilizzo e dosaggio degli ingredienti	da 1 a 10	Armonia	da 1 a 10
Tecnica di esecuzione	da 1 a 10	Innovazione e originalità della ricetta	da 1 a 10
Descrizione del piatto	da 1 a 10		
Commento nutrizionale	da 1 a 10		
Totale punteggio massimo: 60		Totale punteggio massimo: 40	
Punteggio finale:			
Tempo di esecuzione: massimo 90 minuti.			
Penalità: 1 punto ogni minuto di eccesso sul tempo limite			

4. PREMIAZIONE

La premiazione avverrà in occasione della Serata di Gala a Cervia che si svolgerà **mercoledì 6 maggio 2015 alle ore 20.00** presso la sede dell'Istituto Alberghiero di Cervia.

A tutti gli alunni partecipanti e agli Istituti rappresentati saranno consegnati attestati di partecipazione. Ai primi tre classificati saranno anche assegnati premi da parte dell'Organizzazione e di suoi sponsor.



Allegato 1

SCHEDA DI ADESIONE

CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA
II° Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel...piatto!"
Cervia, Maggio 2015

ISTITUTO (INDIRIZZO, NR. TELEFONO E FAX)

DIRIGENTE SCOLASTICO (o suo delegato) _____

Docente accompagnatore: _____

Recapito (nr cellulare docente accompagnatore): _____

Alunno concorrente: _____

classe : _____ data e luogo di nascita: _____

Arrivo previsto il _____ ora _____

Mezzo proprio

treno

aereo

Partenza prevista il _____ ora _____

Si desidera usufruire del pernottamento per martedì 5 maggio 2015 e mercoledì 6 maggio 2015 SI NO

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

**CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA
II° Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel...piatto!"
Cervia, Maggio 2015**

**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

l'A.N.M.I. e l'I.P.S.E.O.A. di Cervia a divulgare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza nulla pretendere in termini di compensi c/o diritti, immagini, filmati e/o altro materiale realizzati a scopo divulgativo nell'ambito della Gara Nazionale I.P.S.E.O.A che si svolgerà il 6 Maggio 2015.

DICHIARA

Di essere stato stato/a informato/a che

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

In fede

(luogo e data)

(firma)



Allegato 3

VARIETA' DI PESCE AZZURRO UTILIZZABILE e PANIERE DEGLI INGREDIENTI

**CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA
II° Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel...piatto!"**

Cervia, Maggio 2015

VARIETA' PESCE AZZURRO UTILIZZABILE (a carico dell'organizzazione)

Aguglia (Belone Belone)

Alaccia (Sardinella Aurita)

Alice o Acciuga (Engraulis Encrasicolus)

Alosa

Aringa

Cicerello (Gymnammodites Cicerellus)

Lampuga

Lanzardo (scomber japonicus colias)

Pesce spada (xiphias gladius)

Saraghina o papalina o spratto (sprattus sprattus)

Sardina (sardina pilchardus)

Sgombro o maccarello (scomber scombrus)

Suro o sugherello (trachurus picturatus)

Tonno (thunnus thynnus) (rosso, alalunga, alletterato, palamita)

PANIERE DEGLI INGREDIENTI COMUNI (a carico dell'organizzazione)

Prodotti ortofrutticoli

Aglio, 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 freschi, lenticchie, spinaci freschi, bietoline fresche, piselli surgelati, radicchio rosso, patate, olio extravergine d'oliva, asparagi.

Erbe aromatiche e spezie

Basilico, prezzemolo, rosmarino, erba cipollina, timo, alloro, aglio, maggiorana fresca, prezzemolo, riccio, menta fresca, salvia, zafferano, pepe bianco e nero, peperoncino, noce moscata, maggiorana, curry, paprika, pepe verde in salamoia.

Farine, farinacei e cereali

Semola di grano duro, farina integrale, farina tipo 0, farina tipo 00, polenta bramata, farina di riso, farina di grano saraceno, fecola, maizena, riso vialone nano, orzo perlato.

Condimenti e prodotti vari

Latte intero uht, panna da cucina uht, burro, panna fresca, olio extravergine, pasta sfoglia, latte, grana padano, ricotta vaccina, 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, pinoli, mandorle, nocciole, uva passa, vino bianco e rosso da cucina, brandy, stampini monoporzione in alluminio.



Allegato 4

SCHEDA RICETTA

**CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA
II° Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel...piatto!"**

Cervia, Maggio 2015

NOME DELLA RICETTA

.....
.....

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Si ricorda che le proporzioni degli ingredienti devono essere in funzione delle porzioni da preparare (n° 5 mezze porzioni per la giuria di degustazione ed una porzione normale per la presentazione)



Elencare anche attrezzature e utensili necessari allo svolgimento della ricetta. Sarà cura dell'Organizzazione informare tempestivamente dell'eventuale impossibilità di mettere a disposizione quanto richiesto.

DESCRIZIONE ALIMENTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'



PROCEDIMENTO:

UTENSILI ED ATTREZZATURE

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



Allegato 5

Programma della manifestazione
(da confermare)

Martedì 5/5/2015 (spostamenti in pullman da e per l'hotel a carico dell'organizzazione)

Entro ore 17:30 – arrivo e accoglienza dei partecipanti presso I.P.S.E.O.A. di Cervia in piazzale Artusi 7. Trasferimento in hotel con pulmino.

Ore 19:30 Briefing di gara all'IPSEOA di Cervia ed estrazione dell'ordine di ingresso in cucina dei concorrenti

A seguire, cena di benvenuto dell'Istituto

Rientro in hotel e pernottamento

Mercoledì 6/5/2014 (spostamenti in pullman da e per l'hotel a carico dell'organizzazione)

Ore 8:00 Prima colazione presso hotel

Ore 9:30 Visita saline e museo del Sale

Ore 12:30 Buffet all'Istituto

Ore 14:00 Inizio svolgimento gara nelle cucine dell'Istituto alberghiero di Cervia

Ore 15:30 valutazione primo elaborato

Ore 17:30 valutazione ultimo elaborato

Ore 20:00 Cena di gala con premiazione (a carico dell'organizzazione)

Al termine rientro in Hotel e pernottamento

Giovedì 7/5/2014

Ore 8:00 Prima colazione presso hotel

A seguire partenza delle delegazioni per le rispettive sedi

Note:

- Organizzazione e informazioni:

Referente e responsabile dell'attività: Contrammiraglio Alessandro Pini

Mob. + 39 334/996 57 87

e.mail: alexpini@tin.it

- Referente di cucina I.P.S.E.O.A. Cervia:

Prof. Domenico Magnifico

Tel. 0544/976498