



CONCORSO “La Biodiversità in cucina”

REGOLAMENTO

Premessa

La Regione Marche, con la L.R. 12/2003 a “*Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano*”, ha messo in atto iniziative ed interventi per la tutela delle risorse genetiche animali e vegetali autoctone, cioè originarie delle Marche o introdotte ed integrate negli agro-ecosistemi marchigiani da almeno cinquant’anni, minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione per le quali esista un interesse economico, scientifico, ambientale, paesaggistico o culturale.

L’ASSAM (Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche) dal 2005 gestisce i due strumenti operativi previsti dalla Legge cioè il Repertorio Regionale e la Rete di Conservazione e Sicurezza.

In tale contesto, per informare e incrementare l’interesse su tali argomenti si attiva la quarta edizione del concorso “**La biodiversità in cucina – siamo arrivati ... al DOLCE**” per l’anno scolastico 2019-2020 rivolta agli Istituti Professionali Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera delle Marche, per avvicinare i futuri cuochi ai diversi prodotti iscritti al Repertorio Regionale della Biodiversità agraria e stimolarli nella preparazione di differenti tipologie di dolci a base di frutta, in linea con le nuove tendenze di consumo.

ART. 1 - OBIETTIVI DEL CONCORSO

L’obiettivo è quello di diffondere nei ragazzi delle scuole alberghiere la conoscenza dei prodotti della biodiversità attraverso un “percorso didattico”, sinergico tra i diversi Istituti che, dagli approfondimenti e ricerche sulla storia di un determinato prodotto del Repertorio Regionale, dei suoi trasformati e derivati e del suo legame col territorio, arrivi alla creazione di un dolce particolare che valorizzi le peculiarità della frutta biodiversa utilizzata.

Variante di questa edizione sarà il lavoro di confronto e sinergia tra i diversi Istituti partecipanti al concorso.

Le classi gareggeranno a coppie individuate dall’A.S.S.A.M. per territorialità e disponibilità dei prodotti biodiversi. Gli Istituti “gemellati” condivideranno (direttamente in classe o tramite videoconferenze) la stessa tipologia di dolce in preparazione e la conoscenza dei diversi prodotti frutticoli della biodiversità.

ART. 2 – MODALITA’ DI AMMISSIONE AL CONCORSO

Per l’ammissione al concorso l’Istituto dovrà far pervenire la DOMANDA DI PARTECIPAZIONE entro il **18 ottobre 2019** come da modello allegato all’ASSAM, via Dell’Industria n.1, Osimo stazione (AN) tramite PEC all’indirizzo assam@emarche.it.

La DOMANDA DI PARTECIPAZIONE risulterà di fatto un impegno dell’Istituto a portare a termine le varie fasi del concorso.

ART. 3 – MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Aderendo al concorso l’Istituto dovrà attuare le seguenti fasi:

- A ciascun Istituto partecipante l’ASSAM fornirà un contributo per un importo massimo di Euro 1000,00 come supporto organizzativo alla realizzazione del progetto (es. fornitura di prodotti della biodiversità, spese per visite: giornata formativa presso l’Università Politecnica delle Marche-Univpm e incontri con l’Istituto “gemellato” nel progetto, eventuali visite alle aziende, etc..). Tale contributo verrà erogato entro l’anno 2019 previa presentazione della DOMANDA DI PARTECIPAZIONE.

- Partecipazione alla GIORNATA DIVULGATIVA (organizzata orientativamente l'ultima settimana di novembre 2019) presso l'Università Politecnica delle Marche a cui saranno invitate tutte le classi partecipanti al concorso e in cui si susseguiranno approfondimenti sul progetto regionale Biodiversità, sui prodotti frutticoli e trasformati, sugli aspetti nutrizionali dei prodotti, e la conoscenza diretta delle aziende agricole e dei loro prodotti freschi e trasformati.
- Gli elaborati finali dovranno pervenire, pena esclusione, entro e non oltre il **28.02.2020**, all'ASSAM, via Dell'Industria n.1, Osimo stazione (AN) attraverso le seguenti modalità: a mano, a mezzo posta, tramite PEC all'indirizzo: assam@emarche.it, contrassegnato con la scritta: concorso "La Biodiversità in cucina a.s. 2019-2020".
La relazione finale dovrà descrivere un "percorso didattico" portato avanti in maniera sinergica con l'Istituto alberghiero "gemellato" che illustri le motivazioni della scelta dei prodotti, il loro legame con il territorio, lo studio per la preparazione del dolce individuato con le varianti di frutta, la ricetta, la sua rielaborazione con particolare attenzione all'esaltazione della frutta utilizzata e le modalità di collaborazione tra gli Istituti gemellati.
- Il concorso si concluderà il **9 marzo 2020** nell'ambito dell'iniziativa Tipicità – Fermo con un momento dedicato alla valutazione ed assaggio da parte della giuria dei piatti preparati ed organizzati.

Ogni comunicazione riguardante il concorso da parte di A.S.S.A.M. (riunione organizzativa con gli insegnanti/comunicato stampa dell'Assessorato, data incontro formativo Univpm, report delle attività svolte in itinere, organizzazione giornata Tipicità, varie ed eventuali) verrà inoltrata via e-mail all'indirizzo dell'Istituto e a quello dell'insegnante di riferimento riportato nella DOMANDA DI PARTECIPAZIONE.

La raccolta di tutte le ricette presentate al concorso saranno oggetto di una pubblicazione che resterà di proprietà dell'A.S.S.A.M.; il diritto e le modalità di utilizzo saranno esclusive dell'Agazia.

ART.4 - RESTITUZIONE DEI MATERIALI

Il materiale consegnato dai partecipanti per la selezione non verrà restituito e potrà essere utilizzato dall'A.S.S.A.M., con indicazione dell'autore, per manifestazioni o eventi.

ART.5 - AMMISSIONE AL CONCORSO

a) Il concorso è aperto a tutti gli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera delle Marche della Regione Marche.

b) Per la partecipazione al concorso va utilizzato lo schema di domanda presentato in calce al seguente bando.

c) La DOMANDA DI PARTECIPAZIONE deve essere inoltrata entro il **18 ottobre 2019** all'ASSAM, via Dell'Industria n.1, Osimo stazione (AN) tramite PEC all'indirizzo: assam@emarche.it.

d) Le scuole che avranno inviato la domanda di partecipazione di cui al punto precedente, dovranno inoltre programmare la partecipazione alla GIORNATA DIVULGATIVA - ultima settimana di novembre 2019 (data da concordare in base alla partecipazione dei diversi relatori e il cui programma vi sarà inoltrato i primi di novembre) presso l'Università Politecnica delle Marche in cui si susseguiranno approfondimenti sul progetto regionale Biodiversità agraria, sui cereali e le altre farine, sulla frutta, sugli aspetti nutrizionali dei prodotti, sugli oli monovarietali autoctoni e la conoscenza diretta delle aziende custodi e dei loro prodotti.

e) Ogni Istituto affiderà il tema del concorso ad una **classe III, preferibilmente di pasticceria (dove presente)**; la classe potrà partecipare con 1 ricetta/elaborato per la creazione di un DOLCE CON FRUTTA BIODIVERSA (es. Mela Rosa, Pera Angelica di Serrungarina, Visciola di Cantiano, Agrumi del Piceno, Mela del Papa, Pesca di Massignano, etc.) e/o loro prodotti trasformati.

Essendo **la realizzazione del dolce il focus del concorso insieme al lavoro sinergico a coppie degli Istituti**, nella mattinata dedicata all'assaggio dei piatti (9 marzo 2020, Tipicità Fermo) verranno predisposti dei tavoli di assaggio (1 per ogni coppia di Istituti) così che il dolce verrà presentato in 2 versioni:

- stessa tipologia di dolce per entrambi gli Istituti "gemellati";
- utilizzo e/o guarnizione con frutta diversa a seconda dell'Istituto e della sua provenienza territoriale.

ART.6 - PROCEDURA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elaborati presentati saranno sottoposti all'esame di una Commissione di valutazione composta da un rappresentante dell'Ufficio scolastico regionale, un funzionario A.S.S.A.M., un docente rappresentante dell'Univpm, due pasticceri e un rappresentante dell'Accademia di Tipicità.

La Commissione verificherà la regolarità degli elaborati pervenuti.

La Commissione valuterà gli elaborati presentati sulla base dei seguenti criteri:

- valutazione del percorso didattico realizzato, attraverso la completezza della relazione descrittiva presentata (max 18 punti)
- presentazione del piatto (descrizione della ricetta) (max 8 punti)
- caratteristiche sensoriali (assaggio del piatto: forma, colore, sapore) (max 14 punti)

Ogni commissario assegnerà tre voti, uno per ogni parametro.

Il punteggio di ogni progetto sarà definito dalla somma dei voti dei diversi commissari.

Il punteggio del singolo Istituto verrà sommato al punteggio dell'Istituto gemellato al fine di decretare il migliore dolce di squadra.

Il giudizio della Commissione è insindacabile.

ART.7 - PREMIO

Alla squadra degli Istituti gemellati vincitori del concorso **“La biodiversità in cucina – siamo arrivati ... al DOLCE”** verranno assegnati i seguenti premi :

- n. 2 attrezzature professionali da pasticceria - uno per ogni Istituto;
- risalto mediatico delle ricette vincitrici;
- collaborazione degli Istituti gemellati vincitori con A.S.S.A.M. per l'organizzazione dell'evento in occasione della giornata nazionale della Biodiversità agraria - 20 maggio 2020.

Tale premio è da intendersi vincolato al progetto e non al numero di persone che hanno partecipato alla realizzazione del progetto - ricetta.

ART.8 - CALENDARIO

Invio della DOMANDA DI PARTECIPAZIONE: 18 ottobre 2019

GIORNATA DIVULGATIVA - ultima settimana di novembre 2019 presso Univpm

Termine ultimo di presentazione degli elaborati finali: 28/02/2020

In occasione dell'evento Tipicità – Fermo – 9 marzo 2020:

- Degustazione delle proposte da parte della commissione giudicatrice
- Comunicazione dell'esito del concorso
- Manifestazione di consegna dei premi alle scuole vincitrici.

ART.9 - PUBBLICAZIONE

Il presente bando viene pubblicato il giorno 01/10/2019 sul sito web www.assam.marche.it - sezione avvisi.

A.S.S.A.M.

Direttore

Lorenzo Bisogni



biodiversità
agraria
MARCHE



Prot.

Spett.le A.S.S.A.M.
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche
Via Dell'Industria, 1
60027 Osimo (AN)

Concorso: "La biodiversità in cucina – siamo arrivati ... al DOLCE"

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto _____ dirigente scolastico dell'istituto:

Via _____ CAP _____ Comune _____ Prov _____

C.F./P.I. _____ Tel. _____ Fax _____

E_mail _____

IBAN _____

CHIEDE

l'iscrizione al concorso "La biodiversità in cucina" con la classe _____

INSEGNANTE/I COORDINATORE/I:

e-mail

cell.

La **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE** risulterà di fatto un impegno dell'Istituto a portare a termine le varie fasi del concorso.

Il Dirigente Scolastico

Con la presente scheda di adesione, SI DICHIARA *di aver preso visione e di accettare il Regolamento del concorso “La biodiversità in cucina – siamo arrivati ... al DOLCE” a valere per l’a.s. 2019 - 2020*

SI AUTORIZZA *altresì il trattamento dei dati personali ai sensi del Reg. UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 (Codice privacy) così come modificato dal D.Lgs. 101/2018.*

DATA

Timbro e firma
