



## 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 terza edizione del concorso “**La biodiversità in cucina – impastiamo con le farine ... diverse**” per l’anno scolastico 2017-2018 rivolta agli Istituti Professionali Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera delle Marche, per avvicinare i futuri cuochi alle diverse farine derivanti dai prodotti iscritti al Repertorio Regionale della Biodiversità agraria e stimolarli nella preparazione di differenti tipologie di paste, 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” 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 una pasta particolare che valorizzi le peculiarità delle farine biodiverse utilizzate.

### ART. 2 – MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Per l’ammissione al concorso dovrà pervenire il seguente materiale:

- DOMANDA DI PARTECIPAZIONE entro il **31 ottobre 2017** come da modello allegato;
- ultima settimana di novembre 2017 (**28 - 30 novembre**) GIORNATA DIVULGATIVA presso l’Università Politecnica delle Marche a cui saranno inviate tutte le classi partecipanti al concorso in cui si susseguiranno approfondimenti sul progetto regionale Biodiversità, sui cereali e le altre farine, sugli aspetti nutrizionali dei prodotti, sugli oli monovarietali autoctoni e la conoscenza diretta delle aziende custodi e dei loro prodotti.
- entro il **16 febbraio 2018** consegna di una relazione finale descrittiva del “percorso didattico” che illustri le motivazioni della scelta dei prodotti, il loro legame con il territorio, lo studio per la preparazione di un certo tipo di pasta (% farine, tecniche d’impasto, etc.), la collaborazione con un pastificio locale, la ricerca della ricetta, la sua rielaborazione con particolare attenzione alla stagionalità degli ingredienti utilizzati;
- Il concorso si concluderà il **5 marzo 2018** nell’ambito dell’iniziativa Tipicità – Fermo con una giornata interamente dedicata alla preparazione ed assaggio dei piatti valutati dalla giuria.

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’Agenzia.

### **ART.3 - 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.4 - 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) Ogni istituto affiderà il tema del concorso ad un gruppo/classe individuato tra le III o IV; la classe (o il gruppo di lavoro) potrà partecipare con 1 ricetta/elaborato per la creazione di una PASTA CON FARINA BIODIVERSA (es. Orzo nudo, Mais ottofile, Cece Quercia e Cece nero, Cicerchia, Roveja, Fava e Frumento Jervicella mescolate necessariamente alla farina di frumento duro di varietà antiche indicate successivamente)

Essendo la realizzazione della pasta il focus del concorso, nella giornata dedicata all'assaggio dei piatti (5 marzo, Tipicità Fermo) la pasta dovrà essere presentata dall'Istituto in 2 versioni:

- abbinata esclusivamente con un olio monovarietale specifico;

- abbinata ad un condimento elaborato dalla scuola con particolare attenzione alla stagionalità degli ingredienti utilizzati (opzionale l'utilizzo di altri ingredienti della biodiversità agraria).

c) La consegna degli elaborati comporta automaticamente l'accettazione integrale del presente regolamento e la cessione del diritto di utilizzo.

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

e) La DOMANDA DI PARTECIPAZIONE deve essere inoltrata entro il **31 ottobre 2017** all'ASSAM, via Dell'Industria n.1, Osimo stazione (AN) tramite PEC all'indirizzo [assam@emarche.it](mailto:assam@emarche.it).

f) 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 2017 date da concordare periodo 28-30 novembre - presso l'Università Politecnica delle Marche in cui si susseguiranno approfondimenti sul progetto regionale Biodiversità agraria, sui cereali e le altre farine, sugli aspetti nutrizionali dei prodotti, sugli oli monovarietali autoctoni e la conoscenza diretta delle aziende custodi e dei loro prodotti.

### **ART. 5 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

a) Gli elaborati finali dovranno pervenire, pena esclusione, entro e non oltre il **16.02.2018**, 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](mailto:assam@emarche.it), contrassegnato con la scritta: concorso "La Biodiversità in cucina".

b) A ciascun istituto partecipante l'ASSAM fornirà un contributo per un importo massimo di Euro 500,00 come supporto organizzativo alla realizzazione del progetto (es. fornitura di prodotti della biodiversità, spese per visite nelle aziende degli agricoltori custodi, etc..). Tale contributo verrà erogato dietro presentazione della documentazione delle spese effettivamente sostenute dalla scuola.

### **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 chef, un rappresentante di Tipicità e un rappresentante dell'Accademia Italiana della Cucina.

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 giudizio della Commissione è insindacabile.

#### **ART.7 - PREMIO**

Agli Istituti vincitori del concorso “**La biodiversità in cucina – impastiamo con le farine ... diverse**” verranno assegnati i seguenti premi :

1° CLASSIFICATO : € 2.000,00

2° CLASSIFICATO : € 1.000,00

3° CLASSIFICATO : € 1.000,00

che dovranno essere destinati all'acquisto di attrezzature per la lavorazione delle paste.

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 : 31 ottobre 2017

Termine ultimo di presentazione degli elaborati finali :16/02/2018

In occasione dell'evento Tipicità – Fermo – marzo 2017:

- 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 12/10/2017 sul sito web [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it) - sezione avvisi.

Sul medesimo sito sarà inoltre pubblicata la graduatoria finale del concorso.

**A.S.S.A.M.**

**Direttore**

**Cristina Martellini**



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 – impastiamo con le farine ... diverse”**

**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. ....

**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 – impastiamo con le farine ... diverse” a valere per l’a.s. 2017 - 2018*

SI AUTORIZZA *altresi il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.e i.*

DATA

Timbro e firma