



Basilicata a Tavola

VIII Concorso Internazionale di Enogastronomia **Eccellenza Nazionale MIUR** Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 5-8 aprile 2017

L'I.I.S. "G. Gasparrini" – Settore Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEO) con sede a Melfi (Pz), dal 5 all' 8 aprile 2017 organizza l'VIII Concorso "Basilicata a Tavola", a cui è lieto di invitare gli Istituti Alberghieri d'Italia e d'Europa. Il Concorso riguarda i settori:

- ❖ Cucina/Pasticceria
- ❖ Sala e Vendita
- ❖ Accoglienza Turistica

Il Concorso è riservato agli alunni che, nell'a.s. 2016/2017, frequentano il 3° - 4° - 5° anno.

Gli Istituti possono partecipare anche ad uno solo dei settori in gara.

I concorrenti ammessi al concorso saranno valutati secondo i criteri WACS.

RICONOSCIMENTO ECCELLENZA NAZIONALE MIUR

A partire da questa edizione il Concorso Enogastronomico Basilicata a Tavola è stato inserito nel programma triennale del MIUR per la valorizzazione delle eccellenze come da decreto ministeriale n. 554 del 6 luglio 2016. La competizione Basilicata a Tavola è inserita nella tabella A) allegata al decreto n. 554/2016 per l'ambito Tecnico-Professionale.

CUCINA/PASTICCERIA

Il concorso consiste nella presentazione di un menu completo che contenga proposte del territorio lucano e la preparazione di un piatto contenuto in esso (a scelta dall'antipasto al dolce) il cui ingrediente principale sia almeno uno degli ingredienti contenuti nel paniere comune di prodotti tipici lucani fornito dall'organizzazione ad ogni concorrente (tutti gli altri ingredienti sono a carico del concorrente stesso).

Per la partecipazione è necessario:

1) Inviare un progetto complessivo costituito da un menu completo di cui sia parte il piatto da realizzare nella prova pratica. Nel progetto va indicato l'occasione per cui è stato scelto quel tipo di menu, la descrizione dei piatti, il valore nutritivo che deve rispondere sempre, in qualsiasi caso o occasione, ai valori di una buona alimentazione, sana ed equilibrata.

2) Del piatto da preparare inviare:

- scheda ricetta per 5 persone con la descrizione di ingredienti, procedimento e attrezzature occorrenti
- calcolo calorico (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
- foto del piatto
- foto dell'alunno
- una breve ricerca storica sull'ingrediente tipico lucano scelto per l'elaborazione del piatto

SALA E VENDITA

La gara prevede:

- presentazione e degustazione del vino scelto in abbinamento al piatto preparato dall'alunno di cucina/pasticceria; ogni concorrente avrà a disposizione un paniere comune di vini lucani fornito dall'organizzazione (tutti gli altri vini sono a carico del concorrente).
- preparazione di un cocktail short drink pre-dinner 7 cl che contenga tra gli ingredienti la Grappa di Aglianico del Vulture; ogni concorrente avrà a disposizione un paniere comune di grappe di Aglianico fornito dall'organizzazione (tutto il resto è a carico del concorrente).

Per la partecipazione è necessario inviare:

- scheda abbinamento vino-piatto, in cui sia chiaramente indicato il vino scelto.
- scheda ricetta per 5 persone del cocktail con la descrizione degli ingredienti e del relativo procedimento
- scheda attrezzature occorrenti
- foto del cocktail
- foto dell'alunno





Basilicata a Tavola

VIII Concorso Internazionale di Enogastronomia **Eccellenza Nazionale MIUR** Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 5-8 aprile 2017

ACCOGLIENZA TURISTICA

La gara prevede due momenti:

- 1) allestimento di uno stand turistico con materiale illustrativo, pubblicitario e con prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza della scuola partecipante
- 2) presentazione di un itinerario turistico scelto tra le seguenti proposte:
 - ✓ **Sapori di Basilicata - Tour enogastronomico dei prodotti tipici lucani:** dalla Lucanica al Vino Aglianico, dal Peperone di Senise al Pane di Matera
 - ✓ **Luoghi e suggestioni - Viaggi sentimentali tra i Parchi letterari di Basilicata:** Parco Isabella Morra a Valsinni, Parco Carlo Levi ad Aliano, Parco Albino Pierro a Tursi, Fondazione Sinisgalli a Montemurro
 - ✓ **Passeggiando nei parchi - Tour naturalistico nei Parchi nazionali di Basilicata:** Parco Nazionale del Pollino e Parco Nazionale dell'Appennino Lucano
 - ✓ **Vulturismo - Tour culturale nel Vulture- Melfese:** Melfi, Venosa, Ripacandida, Rionero e Lagopesole
 - ✓ **Basilicata 2019 - Emotional tour fino a Matera 2019**

L'itinerario può essere presentato in inglese, francese, tedesco o spagnolo, la lingua deve essere diversa da quella di appartenenza. La presentazione dell'itinerario turistico avverrà nella città di Matera.

REGOLAMENTO

CUCINA/PASTICCERIA

L'allievo di cucina/pasticceria deve:

- presentare il menu
- realizzare il piatto prescelto per 5 persone (4 assaggi per la giuria e 1 piatto visto freddo) entro il termine massimo di 90 minuti (70 minuti per la preparazione del piatto, 10 minuti per la *mise en place*, 10 minuti per il riordino della postazione)
- presentare il piatto alla giuria giustificando le sue scelte
- relazionare sul valore nutritivo del piatto
- presentare il prodotto tipico lucano scelto come ingrediente principale

La reperibilità di ingredienti non contenuti nel paniere comune di prodotti tipici lucani è a carico del concorrente.

Le attrezzature saranno fornite dall'organizzazione ad eccezione di eventuali attrezzi "particolari".

Durante lo svolgimento del Concorso non sono ammesse in cucina persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSEOA di Melfi.

È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate ma non cotte o confezionate. È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione come: fondi di cottura non salati e non addensati, alimenti marinati, prodotti cotti in bassa temperatura (dovranno essere completati in loco), prodotti panificati.

Non sono ammessi zoccoli e guarnizioni realizzati in materiale non commestibile; gli stessi devono essere preparati durante la prova.

I bordi dei piatti non devono essere ingombrati da cibo per evitare il senso di disordine e la scarsa considerazione di igiene che ne deriverebbe.

La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca e cappello bianco, pantaloni sale e pepe, grembiule bianco e scarpe antinfortunistiche.

La Giuria, composta da chef della Federazione Italiani Cuochi, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- ✓ Valorizzazione e relazione ingrediente tipico (max. 20 punti)
- ✓ Presentazione del piatto (max. 20 punti)
- ✓ Degustazione (gusto) (max. 20 punti)
- ✓ Relazione (Esposizione verbale della ricetta e dei principi nutritivi) (max. 10 punti)



REGIONE BASILICATA





Basilicata a Tavola

VIII Concorso Internazionale di Enogastronomia **Eccellenza Nazionale MIUR** Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 5-8 aprile 2017

- ✓ Originalità della ricetta (max. 10 punti)
- ✓ Preparazione professionale (Mise en place, ordine, pulizia, HACCP, abilità, ecc) (max. 20 punti)
(su indicazione degli assistenti di cucina)

SALA E VENDITA

L'allievo di sala e vendita deve:

- presentare il vino abbinato al piatto preparato dall'allievo di cucina/pasticceria e farlo degustare alla giuria
- realizzare un cocktail short drink pre-dinner 7 cl per 5 persone (3 per la giuria senza decorazione + 1 per il concorrente senza decorazione + 1 per la presentazione con la decorazione da preparare nell'office al momento), tempo massimo 15 minuti.

Si precisa che in caso di cocktail 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 dell'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 attrezzi "particolari". Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse, nell'office e vicino al banco di lavoro, persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSEOA di Melfi.

La Giuria, formata da *maitre* dell'AMIRA e AIBES o appartenenti ad altre Associazioni operanti nel settore riconosciute a livello nazionale, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- ✓ Abbinamento e degustazione vino (max. 30 punti)
- ✓ Presentazione cocktail (max. 20 punti)
- ✓ Degustazione cocktail (gusto) (max. 20 punti)
- ✓ Originalità cocktail (max. 10 punti)
- ✓ Preparazione professionale (Mise en place, ordine, pulizia, HACCP, abilità, ecc) (max. 20 punti)
(su indicazione degli assistenti di sala)

3

ACCOGLIENZA TURISTICA

L'allievo di accoglienza turistica deve:

- ✓ presentare l'itinerario turistico prescelto secondo le seguenti indicazioni (l'itinerario sarà consegnato alla segreteria del Concorso all'arrivo a Melfi della delegazione in modo da acquisire il file e collaudare pc e proiettore):
 1. lingua: inglese, francese, tedesco o spagnolo, la lingua deve essere diversa da quella di appartenenza
 2. tempo disponibile: 15 minuti
 3. formato: digitale
- ✓ allestire uno stand nel centro storico di Melfi
L'allestimento deve prevedere prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza e, eventualmente, tutto quello che l'allievo ritiene opportuno per far conoscere al meglio il suo territorio di provenienza. Lo stand sarà in primo luogo presentato alla giuria e successivamente alla cittadinanza che avrà l'occasione di conoscere e degustare i prodotti.

Il punteggio finale è dato dalla somma del punteggio della presentazione dell'itinerario turistico e da quello dell'allestimento dello stand. È previsto un premio speciale per il solo allestimento dello stand conferito dalla giuria popolare (cittadinanza).

Il materiale occorrente per l'allestimento dello stand è a carico di ogni singola scuola, l'organizzazione metterà a disposizione uno spazio espositivo di circa 3 m².

La Giuria, formata da direttori di hotel, docenti di lingua, esperti del settore turistico e giornalisti a proprio insindacabile giudizio, esprimerà un voto comprensivo dei seguenti parametri:

- ✓ Itinerario (max. 20 punti)
- ✓ Presentazione itinerario (max. 20 punti)
- ✓ Capacità di esprimersi in lingua (max. 20 punti)



REGIONE BASILICATA





Basilicata a Tavola

VIII Concorso Internazionale di Enogastronomia **Eccellenza Nazionale MIUR** Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 5-8 aprile 2017

- ✓ Allestimento stand (max. 20 punti)
- ✓ Presentazione dello stand e dei prodotti presenti (max. 20 punti)

NORME IGIENICO-SANITARIE

I concorrenti potranno essere penalizzati in caso di inosservanza delle norme HACCP e delle norme igienico-sanitarie previste dalla vigente normativa.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà *venerdì 7 aprile 2017*.

Si precisa che durante la premiazione e la cena di gala tutti i partecipanti devono presentarsi in divisa.

I premi saranno i seguenti per ogni settore:

- 1° classificato Euro 200 + targa + attestato
- 2° classificato Euro 150 + targa + attestato
- 3° classificato Euro 100 + targa + attestato

A tutti gli alunni partecipanti e agli Istituti rappresentati saranno consegnati attestati di partecipazione.

Allo stand vincitore del premio della giuria popolare sarà assegnata una targa e un manufatto artistico-artigianale della zona.

La scuola che consegnerà il punteggio più alto risultante dalla somma delle tre gare riceverà una targa e un manufatto artistico-artigianale della zona.

Considerato che il Concorso Enogastronomico Basilicata a Tavola è stato inserito nel programma triennale del MIUR per la valorizzazione delle eccellenze con decreto ministeriale n. 554 del 6 luglio 2016, in attuazione di tale programma, gli studenti vincitori delle tre categorie saranno inseriti nell'**Albo Nazionale delle Eccellenze MIUR-INDIRE** e saranno destinatari degli incentivi previsti dall'art. 4 del d.lgs. n. 262 del 2007.

SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

Il viaggio è a carico degli Istituti partecipanti.

Il vitto e l'alloggio è a carico dell'IPSEOA di Melfi. Sistemazione alberghiera: dirigenti in camere singole, docenti in camere doppie (possibilità della singola, in funzione delle disponibilità alberghiere, con supplemento a carico della scuola partecipante), alunni in camere multiple.

SCADENZE

- 5 dicembre 2016 Invio Scheda di Adesione da parte delle scuole
- 16 dicembre 2016 Comunicazione del paniere comune dei prodotti tipici, dei vini e delle grappe
Invio programma dettagliato del Concorso
- 9 febbraio 2017 Invio materiale relativo alle gare di cucina/pasticceria e/o di sala e vendita da parte delle scuole
- 22 febbraio 2017 Comunicazione ammissione al Concorso
- 6 marzo 2017 Invio numero dei partecipanti e dettagli del viaggio da parte delle scuole

FINALISTI

Gli Istituti ammessi al concorso potranno essere rappresentati al massimo da cinque persone: un allievo di cucina/pasticceria, un allievo di sala e vendita, un allievo di accoglienza turistica, un insegnante accompagnatore e il Dirigente Scolastico, che può anche delegare.

MODULISTICA

La modulistica deve essere **inviata esclusivamente tramite e-mail** (testi in formato word o pdf e immagini in formato ".jpg") al seguente indirizzo: **basilicataatavola.melfi@virgilio.it**

I partecipanti alla manifestazione **cedono all'IPSEOA di Melfi tutti i diritti** concernenti il materiale e la



VIII Concorso Internazionale di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale MIUR
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 5-8 aprile 2017

documentazione relativa al concorso.

REFERENTI

- Responsabile Concorso - prof.ssa Matilde Calandrelli 335.6729286
- Settore Cucina – Prof. Emidio Anania 346.4941841
- Sala e Vendita – Prof. Raffaele Borreca 338.8432876
- Accoglienza Turistica – Prof.ssa Maria Brienza 320.7523401 e Prof. Alfonso Castelli 320.6483539

SEGRETERIA DEL CONCORSO

I.I.S. “G. Gasparrini” – Settore Servizi ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA
Via G. Galilei, Melfi (Pz) – Tel.0972.21453 basilicataatavola.melfi@virgilio.it

Informativa privacy

L’I.I.S. “G. Gasparrini” di Melfi (Pz), ai sensi dell’art. 13 del D.Lgs. 196/03 informa che i dati personali da voi forniti, saranno trattati per le finalità connesse agli adempimenti necessari al Concorso, per tali ragioni la loro comunicazione è obbligatoria. Il trattamento verrà effettuato con procedure sia cartacee che informatizzate, in modo lecito con logiche correlate alle finalità indicate e comunque in modo da garantire la sicurezza, la riservatezza e la protezione dei dati medesimi. I dati personali acquisiti non saranno oggetto di diffusione. L’interessato gode del diritto di accesso ai propri dati e degli altri diritti definiti dall’art. 7 della norma citata. Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico, quale rappresentante legale dell’istituto. Il titolare è reperibile presso la sede dell’Istituto sita in Melfi (Pz) Via L. Da Vinci snc e telefonicamente al numero 0972/24436. Incaricato del trattamento dei dati è il personale preposto all’organizzazione del Concorso.

I dati possono essere comunicati a soggetti pubblici in relazione ad operazioni finalizzate ad acquisizioni di finanziamenti o a rendicontazioni di spesa disciplinate da normativa primaria o secondaria, o comunque quando la comunicazione sia necessaria per lo svolgimento di compiti istituzionali dell’istituto o dei soggetti pubblici che ne facciano richiesta oltre che alla Banca che detiene il servizio di cassa per i relativi adempimenti contabili.

