



Basilicata a Tavola

X Concorso Internazionale di Enogastronomia

IL DECENNALE

Eccellenza Nazionale MIUR

Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 10-14 aprile 2019

BANDO DEL CONCORSO

L'I.I.S. "G. Gasparrini" – Settore Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA) con sede a Melfi (Pz), dal 10 al 14 aprile 2019 organizza il X Concorso Internazionale di Enogastronomia "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. 2018/2019, 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 (*World Association of Cooks Societies*)

RICONOSCIMENTO ECCELLENZA NAZIONALE MIUR

A partire dall'edizione 2017 il Concorso Enogastronomico Basilicata a Tavola è stato inserito nel **programma annuale del MIUR** per la valorizzazione delle eccellenze come da decreto ministeriale n. 571 del 27 luglio 2018. La competizione è inserita nella tabella A) allegata al decreto per l'ambito Tecnico-Professionale.

CUCINA/PASTICCERIA

Il Concorso consiste nella presentazione di un menu *italian style* 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)
 - food cost (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
 - foto del piatto in formato "jpg"
 - una breve ricerca storica sull'ingrediente tipico lucano scelto per l'elaborazione del piatto
- 3) Inviare foto dell'alunno/a in formato "jpg"

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 long drink 15-20 cl che contenga obbligatoriamente tra gli ingredienti la Grappa di Aglianico del Vulture ed un ingrediente della regione di appartenenza; 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





Basilicata a Tavola

X Concorso Internazionale di Enogastronomia IL DECENNALE

Eccellenza Nazionale MIUR

Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 10-14 aprile 2019

- scheda attrezzature occorrenti
- foto del cocktail in formato "jpg"
- foto dell'alunno/a in formato "jpg"

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:
 - Tour enogastronomico dei prodotti tipici lucani: *dalla Lucanica al Vino Aglianico, dal Peperone di Senise al Pane di Matera*
 - Tour dei parchi - Vacanza attiva nei Parchi di Basilicata: *dal Parco Nazionale del Pollino al Parco Regionale delle Dolomiti Lucane/Gallipoli Cognato al Parco Regionale della Murgia Materana*
 - Tour storico-culturale nel Vulture-Melfese: *da Melfi a Venosa, da Rionero a Monticchio, da Ripacandida a Lagopesole*
 - Tour delle tipicità locali - I giacimenti enogastronomici del Vulture: *dal marroncino di Melfi all'olio extravergine di oliva DOP del Vulture, dall'Aglianico del Vulture al pecorino di Filiano DOP*
 - Tour socio-antropologico e delle tradizioni religiose lucane: *dalla Madonna Nera del Sacro Monte di Viggiano alla Madonna del Carmine di Avigliano alla Madonna di Pierno di San Fele*
 - Tour dei borghi più belli del Vulture-Alto Bradano: *da Acerenza a Palazzo San Gervasio, da Forenza a Ripacandida, da San Fele e Barile*
 - Tour bio-naturalistico: *Una passeggiata nel Parco Naturale Regionale del Vulture*
 - Tour creativo-letterario – Segni e sogni del cinema e della scrittura in Lucania: *da Carlo Levi (Aliano) a Pier Paolo Pasolini (Matera); da Albino Pierro (Tursi) a Rocco Scotellaro (Tricarico)*
 - *Tour dei Castelli federiciani – Arte, cultura, potere: Castello di Melfi, Castello di Lagopesole, Castel del Monte.*

Inoltre è necessario ideare un logo turistico, un "marchio" che rappresenti in sintesi grafica i contenuti o gli aspetti della "lucanità" che sono stati selezionati nel tour scelto.

L'itinerario può essere presentato in inglese, francese, tedesco o spagnolo; la lingua deve essere diversa dalla madre-lingua dell'alunno.

Per la partecipazione è necessario inviare:

- scheda con indicato l'itinerario scelto e la lingua
- logo turistico in formato "jpg"
- foto dell'alunno/a in formato "jpg"

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





Basilicata a Tavola

X Concorso Internazionale di Enogastronomia

IL DECENNALE

Eccellenza Nazionale MIUR

Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 10-14 aprile 2019

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 e del food cost
- 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 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 ingombri 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 neri o 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. 10 punti)
- ✓ Presentazione del piatto (max. 20 punti)
- ✓ Degustazione (gusto) (max. 20 punti)
- ✓ Originalità della ricetta (max. 10 punti)
- ✓ Preparazione professionale (Mise en place, ordine, pulizia, HACCP, abilità, ecc) (max. 10 punti)
(su indicazione degli assistenti di cucina)

Per un totale di 70/100

Gli altri 30/100 saranno attribuiti da una giuria composta da docenti della scuola per valutare la correttezza formale e tecnica del menu, della ricetta e della ricerca storica, del calcolo calorico e del food cost.

Il vincitore della gara del settore Cucina avrà la possibilità di frequentare gratuitamente una settimana formativa alla Summer School della METRO.

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 long drink 15-20 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 25 minuti (10' in office + 15' per presentazione).

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 barmen 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:





Basilicata a Tavola

X Concorso Internazionale di Enogastronomia IL DECENNALE

Eccellenza Nazionale MIUR

Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 10-14 aprile 2019

- ✓ 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)

Il vincitore della gara del settore Sala e Vendita avrà la possibilità di frequentare gratuitamente una settimana formativa alla Summer School dell'ALMA.

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 dalla madre-lingua del concorrente
 2. tempo disponibile: 15 minuti
 3. formato: digitale
 4. l'itinerario deve contenere i costi, gli orari, i trasferimenti e le altre informazioni utili all'utenza..
 5. Ideare un "marchio" che rappresenti in sintesi grafica i contenuti o gli aspetti della "lucanità" che sono stati selezionati nel tour scelto.
- ✓ 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 accoglienza turistica, docenti di lingua, esperti del settore turistico e giornalisti a proprio insindacabile giudizio, esprimerà un voto complessivo dei seguenti parametri:

- ✓ Itinerario (max. 20 punti)
 - ✓ Presentazione itinerario (max. 20 punti)
 - ✓ Capacità di esprimersi in lingua (max. 20 punti)
 - ✓ Marchio (20 punti)
- Per un totale di 80/100

Una giuria ristretta formata dal Presidente della giuria, da un rappresentante del Comune di Melfi, da un docente di Accoglienza turistica, giudicherà lo stand nella seguente modalità:

- ✓ Allestimento stand (max. 10 punti)
 - ✓ Presentazione dello stand e dei prodotti presenti (max. 10 punti)
- Per un totale di 20/100

Il vincitore della gara del settore Accoglienza Turistica avrà la possibilità di frequentare gratuitamente una settimana formativa al Forte Village in Sardegna.





Basilicata a Tavola

X Concorso Internazionale di Enogastronomia

IL DECENNALE

Eccellenza Nazionale MIUR

Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 10-14 aprile 2019

NORME IGIENICO-SANITARIE E CORRETTEZZA FORMALE

I concorrenti potranno essere penalizzati in caso di inosservanza delle norme HACCP e delle norme igienico-sanitarie previste dalla vigente normativa. Potranno inoltre scontare penalità se non si presentano con le divise adeguate al servizio da svolgere e se non mantengono un atteggiamento corretto in ogni circostanza concorsuale.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà *sabato 13 aprile 2019*.

Si precisa che durante la cerimonia di premiazione tutti i partecipanti devono presentarsi in divisa.

I premi saranno i seguenti:

CUCINA/PASTICCERIA	SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA
1° classificato Settimana Summer School METRO	1° classificato Settimana Summer School ALMA	1° classificato Settimana formativa al Forte Village (Sardegna)
2° classificato Euro 150 + attestato	2° classificato Euro 150+attestato	2° classificato Euro 150 + attestato
3° classificato Euro 100 + attestato	3° classificato Euro 100+ attestato	3° classificato Euro 100+ 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 inserito nel programma annuale del MIUR per la valorizzazione delle eccellenze, 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.

5

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

10 dicembre 2018	Invio Scheda di Adesione da parte delle scuole
17 dicembre 2018	Comunicazione da parte dell'organizzazione del paniere comune dei prodotti tipici, dei vini e delle grappe.
3 febbraio 2019	Invio materiale relativo alle gare di cucina/pasticceria e/o di sala e vendita, e la scheda del settore accoglienza turistica da parte delle scuole
17 febbraio 2019	Comunicazione ammissione al Concorso. Invio programma dettagliato del Concorso.
7 marzo 2019	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.





Basilicata a Tavola

X Concorso Internazionale di Enogastronomia

IL DECENNALE

Eccellenza Nazionale MIUR

Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 10-14 aprile 2019

MODULISTICA

La modulistica deve essere **inviata esclusivamente tramite e-mail** (testi in formato word 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 documentazione relativa al concorso.

REFERENTI

- Responsabile Concorso - Prof.ssa Matilde Calandrelli 335.6729286
- Settore Cucina – Prof. Emidio Anania 346.4941841
- Settore Sala e Vendita – Prof. Raffaele Borreca 338.8432876
- Settore Accoglienza Turistica – Prof.ssa Maria Brienza 320.7523401
- Referente contatti con sponsor ed istituzioni - Prof.ssa Antonella Montanarella 347.9347798
- Ufficio stampa – Prof.ssa Anita Ferrari (ufficiostampabasilicataatavola@gmail.com)

SEGRETERIA DEL CONCORSO

I.I.S. “G. Gasparini” – Settore Servizi ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via G. Galilei, Melfi (Pz) – Tel. 0972.21721 basilicataatavola.melfi@virgilio.it

Informativa privacy

L’I.I.S. “G. Gasparini” di Melfi (Pz), ai sensi dell’art. 13 del Regolamento UE 679/16, 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.

