



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FICLU

Federazione Italiana  
dei Club e Centri  
per l'UNESCO

### **3° Concorso internazionale enogastronomico “Il Mediterraneo racconta...da luogo di scontro a luogo d'incontro” Dalla musica alla tradizione enogastronomica**

#### **REGOLAMENTO**

La Federazione Italiana dei Club e Centri per l'UNESCO, in collaborazione con il Club per l'UNESCO di Marsala, con il patrocinio della RE.NA.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri) e del Comune della città di Marsala.

-in considerazione dell'esigenza di promuovere la partecipazione dei giovani ad azioni di particolare rilevanza culturale, attraverso la sensibilizzazione su argomenti di grande valore civico e formativo;  
-nell'intento di fare recuperare al bacino del Mediterraneo le sue tradizioni culturali e storiche e la sua natura di “luogo condiviso” rispetto alla sedimentata visione di frontiera;  
-nell'intento di ribaltare l'impostazione focalizzandoci sul bene comune più facilmente percepito e percepibile, il mare, con il suo insieme di culture, di colture, delle storie, delle gastronomie che in esso si sono raccontate e si raccontano anche oggi;  
-nell'intento di far riscoprire ai partecipanti le antiche ricette del Mediterraneo attraverso il filtro della musica;  
- come contributo al **Decennio Internazionale UNESCO per l'Avvicinamento delle Culture (2013-2022)** attualmente in corso, e per rispondere, nello specifico, all'impegno di dimostrare il legame tra la diversità culturale e i valori universali di rispetto reciproco, convivenza pacifica ed eliminazione di stereotipi e pregiudizi.

#### **BANDISCE**

Il 3° Concorso internazionale Enogastronomico con riferimenti alla Musica tradizionale, rivolto agli studenti delle classi III e IV degli Istituti Professionali Alberghieri **di: Italia, Francia, Spagna, Tunisia e Romania**. La finale del concorso si svolgerà a **Marsala in tre giornate:**

- 1° Giorno: accoglienza delegazioni scuole selezionate, briefing illustrativo e visita guidata nel territorio;
- 2° Giorno: prova concorso, premiazione e cena di gala;
- 3° Giorno: partenza delegazioni scuole partecipanti.

Il tema scelto per l'anno scolastico 2016-2017 è: **“Dalla musica alla tradizione enogastronomica”**.

Gli alunni dovranno elaborare una preparazione gastronomica inerente il recupero delle tradizioni enogastronomiche del bacino del Mediterraneo prendendo spunto dalla musica dei propri luoghi. L'obiettivo è quello di far riscoprire le antiche tradizioni attraverso il filtro musicale così che i sapori e i colori del cibo, unitamente ai profumi del vino possano fondersi con armonie e melodie. La cucina diventerà così strumento di unione, ma anche di sperimentazione di percorsi enogastronomici innovativi.

## **Tempi e modalità di iscrizione e di partecipazione**

**Entro il 15 maggio 2017** presentazione della *domanda di iscrizione e di partecipazione (allegato 1)*, presentazione della liberatoria (allegato 2), della descrizione della ricetta che si intende presentare (allegato n.3) corredata da spiegazioni che ne illustrino gli ingredienti, il procedimento di esecuzione e la fonte musicale d'ispirazione.

La documentazione dovrà essere inviata sia all'indirizzo del Club organizzatore che al Club per l'UNESCO responsabile della selezione regionale.

Indirizzi:

Club per l'UNESCO di Marsala

• **mail: clubunesco.marsala@libero.it**

• **posta: Club per l'UNESCO di Marsala, Piazza Piemonte e Lombardo n.10, Marsala**

Recapiti telefonici:

Presidente: dott.ssa Cesarina Perrone cell. 345 1112482

Tesoriere: dott.re Salvatore Lombardo cell. 347 5164772

-Club per l'UNESCO responsabile della selezione regionale (vedi elenco allegato)

*(Farà fede la data dell'invio per posta elettronica o il timbro postale)*

**Entro il 30 Giugno 2017** saranno comunicati alle Scuole di appartenenza i nominativi degli studenti selezionati, la data e il programma della manifestazione conclusiva che svolgerà a Marsala nel mese di novembre.

**Entro il 30 Settembre 2017** ciascuna scuola selezionata dovrà inviare presso la segreteria del Concorso *l'allegato 4* a conferma dei nominativi dei partecipanti e degli accompagnatori con l'indicazione delle data/orario di arrivo e partenza e del mezzo utilizzato.

### **Fasi concorsuali**

#### **1<sup>a</sup> Fase: Interna alla scuola (entro il 15 maggio 2017)**

• invio della *domanda di iscrizione e di partecipazione (allegato 1)*, della liberatoria allegato 2), della descrizione della ricetta che si intende presentare (allegato n.3) corredata da spiegazioni che ne illustrino gli ingredienti, il procedimento di esecuzione e la fonte musicale d'ispirazione.

#### **2<sup>a</sup> Fase: prima selezione delle domande di partecipazione (entro il 15 giugno 2017)**

La Federazione di ciascuno Stato individuerà i Club per l'UNESCO di riferimento regionale, all'interno dei quali un'apposita Commissione, composta da uno Chef, da un sommelier e da un rappresentante del direttivo del Club per l'UNESCO Regionale, provvederà a selezionare a proprio insindacabile giudizio un vincitore/vincitrice regionale che parteciperà alla terza fase del concorso. Qualora, per qualsiasi motivo, la selezione regionale non avesse luogo nei tempi indicati dal Bando, la stessa sarà effettuata da apposita Commissione nominata dalla Presidente nazionale della FICLU. Le decisioni delle Commissioni sono insindacabili.

#### **3<sup>a</sup> Fase: Selezione dei finalisti (entro il 30 giugno 2017)**

La Federazione di ciascuno Stato individuerà il Club per l'UNESCO di riferimento che effettuerà la selezione nazionale mediante un'apposita Commissione composta da uno Chef, da un sommelier e da un rappresentante del direttivo del Club per l'UNESCO. La Commissione provvederà a selezionare a proprio insindacabile giudizio **un finalista** ammesso a partecipare alla quarta fase del Concorso.

#### **4ª Fase: Finale del Concorso Nazionale (3 e 4 novembre 2017)**

Le cinque scuole selezionate, una per ogni Stato, parteciperanno alla finale del concorso che si terrà a Marsala, il 3 e 4 novembre 2017. In questa fase, gli studenti si cimenteranno nella realizzazione del proprio elaborato dinanzi ad un'apposita Giuria composta da 7 membri: Il Presidente della FI-CLU, uno Chef di fama internazionale, un esperto musicale, un giornalista enogastronomico, un medico nutrizionista, un sommelier, un rappresentante del MIUR.

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

#### **Punteggi e premi**

Il vincitore assoluto è il concorrente che ha riportato il punteggio più alto (*vedi griglia di valutazioni*).

Ai primi tre classificati verranno assegnati targhe e gadget, per tutti i selezionati alla fase finale attestato di partecipazione.

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

#### **CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO**

Mise en place e organizzazione degli alimenti: corretta preparazione professionale e igiene. Tecniche e tecniche di lavoro.	0-15 punti
Organizzazione del posto di lavoro:	0-15 punti
Rispetto del tempo assegnato:	0-5 punti
Presentazione:	0-10 punti
Gusto:	0-35 punti
Abbinamento eno-gastronomico	0-20 punti
Totale punteggio	0-100 punti

**A conclusione della valutazione della Giuria, verrà effettuato un momento di confronto tra i concorrenti e la Giuria.**

## **Partecipanti**

Ogni Istituto può aderire con due partecipanti:

-allievo di sala/bar;

-allievo di cucina;

Il comitato organizzatore può, a suo insindacabile giudizio, annullare il concorso qualora risulti un numero esiguo di iscritti. In tal caso saranno tempestivamente avvisati gli interessati.

L'iscrizione al Concorso comporta l'accettazione incondizionata del presente regolamento.

L'organizzazione si riserva di poter apportare in ogni momento modifiche al presente Bando.

## **Concorso**

Il concorso prevede una categoria unica: cucina calda, rivolto a concorrenti singoli con l'ausilio del partner di sala per l'abbinamento enogastronomico.

Tema del concorso: "Dalla musica alla tradizione enogastronomica", il piatto in esecuzione deve essere un *main course* (secondo piatto a base di carne o pesce o vegetale/vegana)

1.1 ogni allievo in sede di gara presenterà 8 porzioni della propria ricetta su piatti forniti dall'organizzazione composta da 7 giurati e una porzione per la presentazione destinata alle foto.

1.2 ciascuna scuola sarà rappresentata da due allievi e da un docente accompagnatore I.T.P. di enogastronomia (cucina) o sala e vendite.

Il docente accompagnatore deve essere al fianco dell'allievo, ma non interverrà in alcun modo nella preparazione del piatto, potrà fornire soltanto suggerimenti durante la competizione (coaching).

1.3 si richiede una redazione precisa della ricetta in grammi per 8 persone, usando i verbi al tempo infinito (ad es. pulire i funghi, spadellare gli asparagi, tirare la pasta). Si prega inoltre di suddividere gli ingredienti per preparazione.

1.4 i concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso, tranne gli ingredienti inseriti nel paniere (allegato n.5). Non è previsto alcun rimborso spese.

1.5 è ammesso l'uso di materie prime già pulite e conservate sottovuoto, altresì non è consentito portarle porzionate.

Sarà ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina, ma non salse finite). Per garantire l'imparzialità, i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.

1.6 gli studenti selezionati che parteciperanno alla finale del Concorso, dovranno indossare la prevista divisa del proprio istituto, con relative scarpe antinfortunistiche.

1.7 ciascun allievo completerà la prova pratica con la presentazione del piatto, ne farà l'analisi sensoriale e la descrizione delle caratteristiche nutrizionali, spiegandone il procedimento, illustrerà l'accostamento piatto vino e lo spunto artistico che lo ha portato all'ideazione e alla realizzazione della ricetta.

## **Organizzazione**

2.1 la finale si terrà , possibilmente, all'interno della cucina a vista, allestita all'interno di box da competizioni, provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali (forno, piastre ad induzione, abbattitore, lavandini, frigorifero).

2.2 i concorrenti dovranno provvedere al proprio set di coltelli e alla piccola attrezzatura per induzione.

2.3 la cucina dovrà essere riconsegnata, al termine del proprio turno di lavoro, in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi, o danneggiamenti.

2.4 all'ingresso in postazione un commissario di gara verificherà l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.

2.5 per la presentazione degli elaborati tutti i concorrenti potranno scegliere tra 2 diversi piatti standard bianchi di diametro 26 cm oppure 32 cm forniti dall'organizzazione.

Si specifica che 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 deve essere portata dai singoli Istituti partecipanti.

## **Tempi**

3.1 i tempi sono stabiliti nei modi seguenti: 100 min. per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto + 10 per la presentazione ed inoltre 15 minuti per la pulizia e il riordino della cucina dopo l'uscita.

3.2 ore 8.30 i commissari di cucina provvederanno all'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti, foto dei partecipanti.

3.3 ore 9.00 i concorrenti potranno accedere alla cucina/postazione assegnata e così, a scalare tutti gli altri.

3.4 ore 17.00 premiazione.

Nel corso della prova finale, i concorrenti potranno accedere in cucina ad intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, seguendo l'ordine fissato sulla base dell'estrazione .

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.

## **Ospitalità e spese**

Per ciascuna scuola ammessa alla selezione finale le spese di viaggio dei due concorrenti finalisti e di un docente accompagnatore sono a carico dei partecipanti, mentre le spese di soggiorno sono a carico dell'organizzazione.

L'organizzazione non è responsabile di eventuali incidenti a persone e/o cose per tutta la durata del Concorso.

Eventuali disdette o non partecipazione degli Istituti selezionati vanno comunicate non oltre il sessantesimo giorno antecedente la manifestazione così da consentire lo scorrimento della graduatoria fino al terzo posto. In caso di rinuncia dei primi tre classificati di ogni stato estero scatterà un posto per l'Italia. La disdetta o la non partecipazione degli Istituti selezionati oltre il termine precedentemente indicato comporterà l'esclusione dagli eventuali percorsi indetti dalla FICLU e una penale pari a 500 euro, fatti salvi i casi di impedimento causato da forza maggiore.

### **Proprietà delle idee delle ricette**

Le ricette premiate e selezionate, i testi e gli elaborati relativi resteranno proprietà dell'Istituto organizzatore.

I concorrenti non potranno vantare alcuna pretesa economica, diritti o di altro genere per le esecuzioni effettuate nella serata finale, nemmeno per l'eventuale utilizzazione televisiva, radiofonica o in caso di riprese fotografiche o discografiche. I vincitori dovranno presenziare alla manifestazione finale che si terrà a Marsala.

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

Il coordinamento, la segreteria e l'organizzazione sono a carico della presidente del Club per l'UNESCO di Marsala.

### **Manifestazione finale**

In occasione della manifestazione finale i concorrenti selezionati prepareranno "in diretta" il piatto. La Commissione effettuerà la scelta del I, del II e del III classificato.

La proclamazione dei vincitori sarà effettuata nel corso di una cerimonia ufficiale alla presenza del Sindaco della città di Marsala, del Presidente della FICLU, del Presidente del Club per l'UNESCO di Marsala e di altre autorità.

Il Club per l'UNESCO di Marsala, in qualità di organizzatore dell'evento, offrirà ai finalisti e ai docenti accompagnatori, un cena di gala nel corso della quale verranno allestiti dei "TAVOLI TERRITORIALI" così da offrire ai presenti un momento di *accoglienza e di presentazione* delle tipicità degli istituti partecipanti. In tale contesto è gradito il contributo di ciascuna scuola con prodotti tipici del proprio territorio che potranno essere inviati precedentemente o trasportati se si utilizza un mezzo che lo consenta.

La partecipazione al concorso presuppone la totale accettazione di tutte le parti del presente Bando.

La Presidente della FICLU



*Prof.ssa Maria Paola Azzario*

*Allegato 1*

**SCHEMA DI ADESIONE**

**“Il Mediterraneo racconta...da luogo di scontro a luogo d’incontro”  
Dalla musica alla tradizione enogastronomica  
Riservato agli Istituti Professionali Alberghieri di: Italia, Francia, Spagna, Tunisia e Romania.**

ISTITUTO (INDIRIZZO, NR. TELEFONO E FAX)

DIRIGENTE SCOLASTICO \_\_\_\_\_

Docente accompagnatore: \_\_\_\_\_

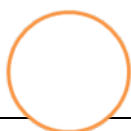
Recapito (nr cellulare docente accompagnatore): \_\_\_\_\_

**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**

LIBERATORIA RELATIVA ALLA PUBBLICAZIONE DI IMMAGINI E/O FIL-  
MATI DI  
ALUNNI/E MAGGIORENNI E DOCENTI

Il/La sottoscritto/a .....

Nato/a a ..... prov. .... il .....

Residente a ..... prov. .... indirizzo.....

AUTORIZZA

La FICLU e il Club per l'UNESCO di Marsala a divulgare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza nulla pretendere in termini di compensi e/o diritti, immagini, filmati e/o altro materiale realizzati a scopo divulgativo nell'ambito del **3° Concorso internazionale enogastronomico**

**“Il Mediterraneo racconta...da luogo di scontro a luogo d'incontro”**

**Dalla musica alla tradizione enogastronomica**

**Riservato agli Istituti Professionali Alberghieri di: Italia, Francia, Spagna, Tunisia e Romania**

DICHIARA

Di essere stato stato/a informato/a che

- la pubblicazione avverrà a mezzo rete internet 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 4: orario arrivo/partenza**

**“Il Mediterraneo racconta...da luogo di scontro a luogo d’incontro”**

**Dalla musica alla tradizione enogastronomica**

**Riservato agli Istituti Professionali Alberghieri d’Italia, di Francia, della Spagna, della Tunisia e della Romania.**

ISTITUTO (INDIRIZZO, NR. TELEFONO E FAX)
Docente accompagnatore _____
Recapito (nr cellulare docente accompagnatore): _____
Alunno concorrente: _____ classe : _____ data e luogo di nascita: _____
Alunno concorrente: _____ classe : _____ data e luogo di nascita: _____
Arrivo previsto il _____ ora _____ Mezzo proprio <input type="checkbox"/> treno <input type="checkbox"/> aereo <input type="checkbox"/>
Partenza prevista il _____ ora _____ Si desidera usufruire del pernottamento per i giorni 3 e 4 novembre 2017 SI NO
<b><u>DICHIARAZIONE DI ADESIONE E INCONDIZIONATA ACCETTAZIONE</u></b>
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.
 <b>TIMBRO e FIRMA</b>

## *Allegato 5*

**“Il Mediterraneo racconta...da luogo di scontro a luogo d’incontro”**

**Dalla musica alla tradizione enogastronomica**

**Riservato agli Istituti Professionali Alberghieri di: Italia, Francia, Spagna, Tunisia e Romania**

### **PANIERE DEGLI INGREDIENTI COMUNI (a carico dell’organizzazione)**

#### **Erbe aromatiche e spezie**

Basilico, prezzemolo, rosmarino, timo, alloro, aglio, menta fresca, salvia, pepe bianco e nero, peperoncino, noce moscata.

Olio extravergine