



2° Edizione Concorso Enogastronomico

“Un Piatto di Salute”

L'Azienda Ospedaliera dei Colli di Napoli in partenariato con l'Ufficio Scolastico Regionale della Campania e con il contributo di Unicredit

- in considerazione dell'esigenza di promuovere la partecipazione dei giovani a dibattiti di particolare rilevanza culturale, attraverso la sensibilizzazione su argomenti di grande valore civico e formativo;
- nell'intento di creare un momento di aggregazione e di confronto tra gli esponenti del mondo sanitario e della ristorazione, e i giovani al fine di renderli sempre più consapevoli del valore del cibo;
- nell'intento di evidenziare gli aspetti salutari della dieta mediterranea;

ha indetto la 2° Edizione del Concorso Enogastronomico “Un Piatto di Salute” rivolto agli alunni di IV e V degli Istituti Professionali Alberghieri della Regione Campania. La finale del concorso si svolgerà a Napoli presso l'Ospedale Monaldi - Azienda Ospedaliera dei Colli in una singola giornata.

L'obiettivo è quello di far riflettere gli operatori del settore e avvicinarli ad una cultura alimentare sana, legata ad una conoscenza approfondita dei cibi, determinante per la prevenzione di numerose malattie.

La cucina diventerà così uno strumento di unione e condivisione di percorsi enogastronomici innovativi.

Gli alunni dovranno elaborare una preparazione enogastronomica che rappresenti il giusto bilanciamento tra principi benefici e salutari degli ingredienti e il gusto e il rispetto della tradizione culinaria regionale.

AVVISO

Requisiti di ammissione

Possono partecipare tutti gli istituti scolastici alberghieri della Regione Campania attraverso l'iscrizione alla competizione di un solo alunno/a del V anno. Ciascun Istituto prenderà visione del presente Regolamento e, mediante una commissione interna presieduta dal

Dirigente scolastico, selezionerà uno studente/studentessa che si sarà distinto/a nell'ideazione/ creazione/ preparazione/ elaborazione/ presentazione della ricetta;

Presentazione e Termini Scadenza Domande

La domanda di ammissione e la documentazione ad essa allegata deve essere indirizzata al direttore Generale dell'Azienda Ospedaliera Specialistica dei Colli, alla Via L. Bianchi s.n.c. CAP 80131 Napoli, in plico chiuso, per posta, mediante raccomandata a.r. esclusivamente a mezzo del "Servizio Postale Italiano" oppure a mano, presso l'Ufficio Protocollo Generale nella sede legale dell'Azienda dal Lunedì al Venerdì, feriali, orari d'ufficio, ovvero mediante pec al seguente indirizzo: ospedalideicolli@pec.it; la validità della trasmissione e ricezione del messaggio di posta elettronica certificata è attestata, rispettivamente, dalla ricevuta di accettazione e dalla ricevuta di avvenuta consegna.

Sul plico, deve essere indicato: la denominazione dell'Istituto Scolastico, domicilio e la procedura Comparativa di cui al presente bando.

La domanda di partecipazione, con la relativa documentazione allegata, deve pervenire nei modi di cui sopra, pena l'esclusione dalle procedure di selezione, **entro le ore dodici del 22 aprile 2016.**

La domanda e la documentazione ad essa acclusa, inviata nei modi di cui sopra, si considera prodotta in tempo utile qualora risulti acquisita dal protocollo generale aziendale entro il termine di scadenza di cui sopra. Non saranno, pertanto, ammessi quei candidati le cui domande perverranno oltre il termine di scadenza del bando per qualsiasi causa non esclusi la forza maggiore od il fatto di terzi. L'Azienda declina ogni responsabilità per dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatta indicazione del recapito da parte del candidato, ovvero da mancata oppure tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo rispetto a quello indicato dallo stesso nella domanda, ancorché per eventuali disguidi postali o telegrafici e/o, ancora, a caso fortuito e/o forza maggiore non imputabili a colpa dell'Azienda. L'Azienda, inoltre, non assume alcuna responsabilità né per eventuali ritardi e/o disguidi postali o telegrafici delle proprie comunicazioni ai candidati, né per il caso di mancato o ritardato recapito di comunicazione dirette ai candidati.

Il termine fissato per la presentazione delle domande è perentorio e l'eventuale riserva di invio successivo di documenti è privo di effetti sia per l'ammissione che per la valutazione alla selezione di cui al presente bando.

Domanda di ammissione

Nella domanda di ammissione, sottoscritta senza l'autenticazione della firma ex art. 39 del D.P.R. 445/2000 redatta in carta semplice secondo l'allegato schema (1), deve dichiarare:

- a) Denominazione dell'Istituto Scolastico

- b) Indirizzo e Codice dell'Istituto Scolastico
- c) Nome e Cognome Dirigente Scolastico/Responsabile di riferimento
- d) Recapiti tel-fax -email del Dirigente Scolastico/Responsabile di riferimento
- e) Nome e Cognome dell'allievo/a partecipante
- f) Classe di provenienza dell'allievo/a partecipante
- g) Professore/Maestro Chef accompagnatore dell'allievo/a

Documentazione da allegare alla domanda

- a) Ricetta proposta per la competizione con ingredienti, dosi e vino abbinato.
- b) Descrizione della ricetta con la spiegazione della scelta degli ingredienti e le loro proprietà benefiche e salutari.

Semifinali regionali

La selezione dei finalisti avverrà attraverso delle competizioni regionali che si svolgeranno presso gli Istituti partecipanti. L'Istituto di una Provincia ospiterà gli allievi appartenenti ad un Istituto di un'altra Provincia e viceversa.. In ogni singola gara si sfideranno due studenti, uno della provincia ospitante e uno di un'altra provincia. Il vincitore, selezionato da un'apposita Commissione, accederà alla finale che si svolgerà a Napoli.

Finale del Concorso Regionale

Le cinque scuole selezionate, una per Provincia, parteciperanno alla finale del concorso, che si terrà a Napoli, presso l'Ospedale Monaldi - Azienda Ospedaliera dei Colli nel **Maggio 2016**. In questa fase, gli studenti si cimenteranno nella realizzazione del proprio elaborato dinanzi ad un'apposita Commissione composta da 6 membri.

La Commissione provvederà a premiare a proprio insindacabile giudizio lo studente/essa vincitore/trice.

Punteggi e Premi

Il vincitore finale è il concorrente che ha riportato il punteggio più alto (vedi griglia di valutazione). Ad esso spetterà in premio uno stage formativo, presso una Scuola di Cucina, scelto in base alle sue inclinazioni, per un costo massimo di 2.500 euro + iva.

A tutti i partecipanti alle semifinali e alla finale verranno consegnati degli attestati di partecipazione.

| | Candidato/a | Valutazione/note |
|---|-------------|------------------|
| <i>Rispetto delle regole di abbigliamento in cucina</i> | | |
| <i>Rispetto norme HACCP e tecniche di lavoro</i> | | |
| <i>Rispetto della stagionalità degli ingredienti utilizzati</i> | | |
| <i>Corretta descrizione di eventuali proprietà benefiche dei singoli ingredienti preparati</i> | | |
| <i>Descrizione delle proprietà benefiche legate alla particolare colorazione degli ingredienti</i> | | |
| <i>Messa in evidenza dell'apporto calorico del piatto presentato</i> | | |
| <i>Descrizione delle caratteristiche sensoriali del piatto proposto</i> | | |
| <i>Indicare se la pietanza può essere destinata ad una utenza varia o se sono presenti ingredienti non consigliati per alcune patologie</i> | | |
| <i>Messa in evidenza della presenza di allergeni secondo le indicazioni previste dal Reg. Ce 1169 del 2011</i> | | |
| <i>Corretto abbinamento Vino/cibo</i> | | |

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

Partecipanti

Ogni Istituto può partecipare con un singolo allievo. Il comitato organizzatore può, a suo insindacabile giudizio, annullare il concorso qualora in esso risulti un numero esiguo di iscritti. In tal caso saranno tempestivamente avvisati gli interessati già iscritti.

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

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

Svolgimento della prova

Le categorie di piatti in concorso potranno essere le seguenti: Antipasti - Primi piatti - Secondi piatti. Ogni partecipante potrà presentare una proposta riferita ad una delle categorie sopra elencate.

Ciascuna scuola sarà rappresentata al massimo da 2 persone:

- 1 allievo di cucina
- un docente accompagnatore o Maestro Chef

Le materie prime occorrenti per la ricetta saranno a carico dell'Istituto partecipante.

Nella stesura della ricetta, l'allievo potrà aggiungere massimo prodotti freschi tipici della propria zona di provenienza (non forniti dalla sede ospitante) e nessun altro prodotto lavorato e/o semilavorato.

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

La prova da eseguire sarà individuale e consisterà nella preparazione di un piatto per 7 persone (n. 6 per la giuria di degustazione ed una porzione per la presentazione) da realizzare in un tempo massimo di 4 ore.

Ciascuno allievo partecipante dovrà, rispettando le norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, preparare un piatto con prodotti nazionali o regionali del proprio territorio di provenienza destinato alla valutazione della commissione.

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 i principi salutari che lo hanno portato all'ideazione e alla realizzazione della ricetta.

Al termine dovrà riordinare la propria postazione.

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 devono essere portati dai singoli Istituti partecipanti.

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.

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

Il coordinamento, la segreteria e l'organizzazione sono a carico.

Giornata finale

In occasione della manifestazione finale i concorrenti selezionati prepareranno "in diretta" il piatto.

La proclamazione del vincitore sarà effettuata nel corso di una cerimonia ufficiale.

La partecipazione al concorso presuppone la totale accettazione di tutte le parti del presente Bando e l'invito alla manifestazione finale è aperto a tutti.

ALLEGATO (1)

FAC SIMILE DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Al Direttore Generale Azienda Ospedaliera Specialistica di Colli, alla Via Leonardo Bianchi s.n.c.
in Napoli CAP 80131

Il Dirigente Scolastico/Referente _____ dell'Istituto
Scolastico _____ codice _____
sito in _____ via _____ n _____ CAP _____
Tel _____ fax _____ email _____

chiede

di partecipare alla 2° Edizione della manifestazione enogastronomica "Un Piatto di Salute", il cui
Avviso è stato pubblicato sul sito web aziendale in data _____.

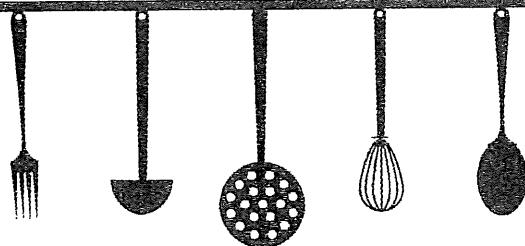
A tal fine dichiara che l'allievo/a che parteciperà alla competizione è :

Nome _____ Cognome _____ Classe _____
accompagnato dal Prof./Maestro Chef _____

Autorizzo il trattamento dei dati personali per le finalità di gestione della procedura ex D.Lgs
196/2003.

Data _____ Firma _____

TITOLO RICETTA



PREPARAZIONE

INGREDIENTI

“ISTITUTO SCOLASTICO”