



**28° Edizione Rassegna
"Il Piatto Verde"
Riolo Terme
18/20 marzo 2020
*LE ERBE DELLA SOSTENIBILITA'***



REGOLAMENTO

- **Art. 1 - L'organizzazione**

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme in collaborazione con IF Imola Faenza tourism company, organizza la manifestazione

Il Piatto Verde 2020.

- **Art. 2 - Le finalità**

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli studi sull'utilizzo delle erbe aromatiche incentivando l'affermazione professionale degli allievi, favorendo l'incontro tra alunni e docenti provenienti da regioni e realtà socioculturali diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

- **Art. 3 - La partecipazione**

Possono partecipare al concorso gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione e parificati italiani ed esteri.

L'Istituto di Riolo Terme, in qualità di scuola ospitante, non parteciperà al Concorso.

Il Concorso è riservato **agli alunni frequentanti il terzo anno del corso di cucina con età non superiore ad anni diciotto.**

La partecipazione è completamente gratuita.

Gli Istituti selezionati saranno ospitati a Riolo Terme per il periodo necessario allo svolgimento del concorso (**per un max. di 3 partecipanti per istituto: l'alunno/a concorrente, il docente accompagnatore ed il Dirigente Scolastico**).

Il viaggio e il materiale per realizzare la ricetta e il servizio sono a carico degli Istituti partecipanti.

Gli Istituti prescelti saranno pertanto rappresentati da:

- Un allievo di cucina;
- Un insegnante accompagnatore.
- Il Dirigente Scolastico

Eventuali ulteriori ospiti saranno a carico dei rispettivi Istituti.

L'allievo di cucina dovrà realizzare il piatto prescelto per 5 persone ed occuparsi della relativa presentazione.

- **Art. 4 - Il tema**



IFIMOLAFANZA
tourism company

28° Edizione Rassegna

“Il Piatto Verde”

Riolo Terme

18/20 marzo 2020

LE ERBE DELLA SOSTENIBILITA'



Il tema di questa edizione è **“Le Erbe della Sostenibilità”**, vale a dire tutte quelle erbe spontanee commestibili che rappresentano una straordinaria risorsa naturale: borragine, asparago selvatico, cerfoglio selvatico, rosa canina, tarassaco, ortica, stellaria media, spinacio selvatico, malva vetriola, cicerbite, finocchio selvatico, bietole selvatiche, sedano rapa, rutabaga, topinambur, daikon, scorzonera, cime di rapa.

I partecipanti dovranno inviare, tramite la scheda allegata, un piatto a scelta fra antipasto, primo, secondo e dessert dettagliatamente formulato per 5 persone.

E' possibile presentare anche più ricette, solo una parteciperà al concorso.

Ingredienti base delle singole ricette dovranno essere le erbe aromatiche selezionate fra quelle sopra indicate ed essere elemento essenziale della preparazione.

Dovrà essere anche presentato il relativo abbinamento vino secondo la scheda allegata.

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comitato Organizzatore tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, i menu, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

• **Art. 5 - Le prove**

Selezione: le scuole dovranno far pervenire presso l'IPSSAR di Riolo Terme tramite posta elettronica **in formato Microsoft Word** a: rarh020004@istruzione.it, **entro sabato 1 febbraio 2020:**

- La propria scheda di adesione corredata dai nominativi dei partecipanti, l'attestazione comprovante l'ammissibilità al concorso e l'accettazione di tutte le norme del concorso, oltre al titolo della ricetta e all'abbinamento vino, secondo il modello **“Scheda di adesione”** (allegato n°1);
- Una o più ricette definitive con indicati ingredienti e procedimento ed il relativo abbinamento vino **“Scheda ricetta”** e **“Scheda abbinamento vino”** (allegati n°2 a/b)
Le schede dovranno essere in lingua italiana o inglese e scritte esclusivamente in formato word.
- **“Scheda alloggio e transfert”** e **“Liberatoria”** (allegato n°3 e liberatoria)

Verranno selezionati un massimo **dodici Istituti**; a ciascuno dei partecipanti alla selezione sarà data comunicazione ufficiale di ammissione o meno alla prova finale.

Prova finale: la prova finale si svolgerà presso la cucina dell'Istituto Artusi di Riolo Terme nelle giornate di giovedì 19 e venerdì 20 marzo 2020.

Ogni concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di due ore e trenta minuti.



IFIMOLAFANZA
tourism company

28° Edizione Rassegna "Il Piatto Verde"

Riolo Terme

18/20 marzo 2020

LE ERBE DELLA SOSTENIBILITA'



Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni concorrente dovrà realizzare la propria ricetta per quattro persone più un piatto da esposizione e presentarla su singoli piatti esclusivamente forniti dall'Istituto organizzatore.

Non è ammesso l'utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti cotti, e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Terminato il proprio elaborato, la squadra dovrà riordinare la propria postazione e lasciare la sede della gara.

Tutti i prodotti alimentari necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso, nonché attrezzatura particolare, devono essere portati dai partecipanti; le erbe aromatiche necessario per la realizzazione del piatto dovranno essere portate dall'Istituto concorrente.

I piatti singoli per il servizio saranno forniti dall'IPSSAR di Riolo Terme.

• **Art. 6 – La logistica**

La prova finale si svolgerà presso le cucine dell'IPSSAR di Riolo Terme.

• **Art. 7 – I criteri di giudizio**

Per la selezione degli Istituti partecipanti al concorso e al fine di definire i dodici finalisti verranno seguiti i seguenti criteri:

- La scheda di adesione e la modulistica devono essere inviate **non oltre sabato 1 febbraio 2020**;
- La modulistica deve essere completa in ogni sua parte;
- Le schede devono essere debitamente compilate in ogni parte.

Le due schede (ricetta, abbinamento vino) saranno valutate da una apposita Commissione di Selezione nominata dalla Dirigente Scolastica dell'IPSSAR di Riolo Terme che, a proprio insindacabile giudizio, valuterà in base ai parametri di seguito indicati:

- Ricetta da 0 a 35
- Abbinamento vino o birra da 0 a 15

Massimo 50 punti.

Una volta ammessi alla prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- Preparazione da 0 a 15 punti
- Presentazione da 0 a 15 punti
- Degustazione da 0 a 30 punti
- Originalità da 0 a 20 punti

Massimo 100 punti.

Gli allievi che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti; inoltre



IFIMOLAFANZA
tourism company

28° Edizione Rassegna "Il Piatto Verde"

Riolo Terme

18/20 marzo 2020

LE ERBE DELLA SOSTENIBILITA'



coloro che presenteranno il proprio piatto con massimo 5 minuti di ritardo verranno penalizzati di 5 punti, mentre se il ritardo raggiunge i 10 minuti i punti di penalità saranno 10.

Nel caso il ritardo superi i 10 minuti i punti di penalità saranno 10 e l'elaborato potrà essere presentato solo al termine di tutti gli altri in concorso nella giornata.

Il punteggio massimo raggiungibile sarà di 100 punti; la votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda.

Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee e accompagnatori; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSSAR di Riolo Terme.

• **Art. 8 – La giuria**

La giuria di quattro membri, più un segretario senza diritto di voto, verrà nominata dalla Dirigente Scolastica dell'IPSSAR di Riolo Terme.

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto prevale in caso di parità.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile.

• **Art. 9 – La premiazione**

La premiazione avverrà in occasione della serata di Gala a Riolo Terme che si svolgerà venerdì 20 marzo 2020 presso la sede dell'Istituto Alberghiero.

Gli Istituti partecipanti alla fase finale saranno ospiti d'onore alla cena durante la quale verranno assegnati i seguenti premi:

1° classificato	Euro 500 + trofeo + stage presso
2° classificato	Euro 300 + trofeo
3° classificato	Euro 200 + trofeo



Potranno inoltre essere assegnati diversi premi speciali.

Per informazioni e chiarimenti:

- Istituto Alberghiero Tel. 0546.71113 – 71636
- Prof. Fabbri Alex 3351460879
- Prof.ssa Pelliconi Angela per la logistica 054671456

Allegati: "Scheda di adesione" (allegato n°1)

"Scheda ricetta" (allegato n°2 a/b)

"Scheda alloggio e transfert" e Liberatoria (allegato n°3 e Liberatoria)