



CONCORSO DI CUCINA FEDERBIO

"Buono è BIO"

PREMESSA

FEDERBIO, in occasione della quinta edizione della **"FESTA DEL BIO"**, promuove la seconda edizione del contest, rivolto agli studenti e alle studentesse degli Istituti Alberghieri, **"Buono è BIO"**, che si terrà tra dicembre 2022 e marzo 2023. Prima tappa dell'evento a Bologna il 3 dicembre 2022, a seguire, nei primi mesi del 2023 seconda e terza tappa a Milano e Roma.

Il Concorso è riservato agli **studenti del IV e V anno** degli Istituti Professionali per i Servizi dell'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera delle Regioni Emilia Romagna, Lombardia e Lazio.

Il Concorso **"Buono è BIO"** ha l'obiettivo di **promuovere la formazione di chef del futuro attenti all'utilizzo di prodotti BIO, sensibilizzarli all'uso nella cucina locale e nazionale dei prodotti da agricoltura biologica, tracciabili, rispettosi della natura e della biodiversità, oltre ad avere una particolare attenzione verso la realizzazione di menu sostenibili e sani.**

Agli studenti e alle studentesse verrà richiesto di proporre **un'interpretazione personale, moderna e creativa di un primo piatto a scelta**, utilizzando i prodotti biologici locali e dove è possibile integrarli con **i prodotti biologici messi a disposizione dalle aziende sponsor che parteciperanno alla "FESTA DEL BIO"**.

Nel caso fosse necessario e possibile, la fornitura dei prodotti degli sponsor verrà inviata nel momento in cui verrà comunicata l'adesione al concorso.

TERMINI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il Concorso di cui al presente bando è suddiviso in due fasi:

1^a Fase: Concorso interno

- Presso l'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera scelti dall'organizzazione dopo l'invio dell'invito, sarà indetta la 1° fase del Concorso riservata agli studenti del IV e V anno (A.S. 2022-2023).
- **L'Istituto, mediante una commissione interna, selezionerà** attraverso una prima "prova" 1 (uno/una) **studente/studentessa** che si sarà distint* attraverso la realizzazione del suo piatto BIO utilizzando prodotti biologici.



2^a Fase: Finale del Concorso presso la manifestazione “La Festa del BIO”

I tre migliori alliev* selezionati dalla commissione interna del proprio Istituto di riferimento (uno per Istituto) parteciperanno alla finale del concorso, che si terrà nella città di svolgimento della Festa del BIO.

In ogni città verrà decretato un solo vincitore.

In questa fase, gli studenti si cimenteranno nella **preparazione finale del proprio elaborato** (un primo piatto) dinanzi al pubblico e ad un'apposita commissione composta **dagli sponsor e dagli organizzatori dell'iniziativa**.

La commissione provvederà a premiare *a proprio insindacabile giudizio* lo studente/la studentessa vincitor* fra i tre.

L'iscrizione al Concorso è gratuita e avverrà mediante l'invio dell'apposita domanda di partecipazione (vedi allegato n. 1) **Entro il 9 novembre 2022**.

Ciascun Istituto dovrà inviare entro il 23 novembre 2022 **la scheda tecnica** (vedi allegato 2) completa dei nomi dello student* selezionat*, del titolo della ricetta, della descrizione e delle immagini della ricetta che sarà portata in concorso sul palco della Festa del BIO.

Le immagini dovranno essere inviate in formato Jpg (risoluzione 1.200 dpi).

Il modulo di adesione all'evento e la scheda tecnica dovranno essere inviate a questo indirizzo mail: **b.mancini@gruppoatomix.com**

Saranno ammessi al Concorso le ricette realizzate con un procedimento innovativo, creativo, di rielaborazione e “fusion”, a condizione che siano realizzate con prodotti biologici certificati.

Le categorie di piatto in concorso sono: **“primi piatti”**.

Ogni partecipante potrà presentare una sola proposta.

Ciascuna scuola sarà rappresentata al massimo da 3 persone:

- un allievo/a di cucina
- un insegnante accompagnatore
- il Dirigente Scolastico, che può anche delegare ad altro rappresentante.



SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

I tre studenti selezionati che parteciperanno alla fase finale del concorso, dovranno indossare la divisa del proprio Istituto.

La prova da eseguire sarà individuale e consisterà nella preparazione finale di un piatto per **6 persone (n° 5 mezze porzioni per la giuria di degustazione ed una porzione intera per la presentazione)** da realizzare in modalità show cooking della durata di 30 minuti. Alcune preparazioni potranno essere preparate in anticipo. Durante la prova gli studenti dovranno spiegare le varie fasi delle preparazioni, le caratteristiche degli ingredienti utilizzati eseguendo le cotture necessarie ad assemblare il piatto.

I piatti di presentazione verranno messi a disposizione dall'organizzazione (piatto standard bianco del diametro di 26 cm).

Gli ingredienti per la realizzazione delle ricette, sia nella fase 1 che nella fase 2 sono a carico dell'Istituto ad esclusione della fornitura di eventuali prodotti biologici degli sponsor e di alcuni prodotti di base (acqua, olio, sale, pepe)

L'organizzazione mette la seguente attrezzatura per ciascun partecipante: 1 piastra ad induzione doppia, 1 pentola con coperchio, 1 padella con coperchio, 1 piccola casseruola, 1 tagliere, mestolame, 3 ciotole di vetro, piatti per impiattamento.

I coltelli da cucina dovranno essere a carico della scuola, inoltre, eventuali piccoli elettrodomestici da usare per le preparazioni, dovranno essere segnalati per tempo per avere un adeguato voltaggio.

Eventuale attrezzatura particolare necessaria alla realizzazione del piatto deve essere portata dai singoli Istituti partecipanti.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizzano l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio e televisione), della ricetta prodotta per il Concorso.

I concorrenti, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizzano la ripresa fotografica, fonografica, radiotelevisiva e le dirette social durante l'evento, lo show cooking e alla premiazione di tale Concorso e rinunciano a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito.

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

Qualsiasi comunicazione o variazione ufficiale delle disposizioni del presente Bando sarà pubblicata sul sito www.festadelbio.it.

UN'INIZIATIVA DI

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA



La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando e la non accettazione anche di una sola di queste annulla la partecipazione al Concorso.

VALUTAZIONE

Per la valutazione degli elaborati nelle fasi 1 e 2, le rispettive Commissioni utilizzeranno la seguente griglia:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TECNICA	
Presentazione del piatto	da 1 a 10
Utilizzo dei prodotti	da 1 a 10
Innovazione e originalità della ricetta	da 1 a 10
Degustazione	da 1 a 20
Totale punteggio massimo: 50	
Punteggio finale:	
<u>Tempo di esecuzione: massimo 30 minuti.</u>	_

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà in occasione della tappa della "Festa del BIO" di riferimento, al termine dello show cooking.

PREMI

1° classificato: Targa di riconoscimento IL MESTOLINO BIO + pacco di prodotti BIO assortiti da 50 kg;

2° classificato: Targa di riconoscimento IL MESTOLINO BIO + pacco di prodotti BIO assortiti da 25 kg;

3° classificato: Targa di riconoscimento IL MESTOLINO BIO + pacco di prodotti BIO assortiti da 10 kg;

All'Istituto scolastico del vincitore sarà consegnato un pacco di prodotti BIO da 100 kg.

Per informazioni contattare:

Barbara Mancini - Segreteria organizzativa Festa del Bio - Gruppo Atomix s.r.l.

Tel. 051 32 8186 – 393 8707779

indirizzo mail: b.mancini@gruppoatomix.it.