



Regione Siciliana



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "GALILEO FERRARIS" RAGUSA “

LICEO ARTISTICO indirizzo Grafica

TECNICO TECNOLOGICO indirizzi: *Chimica, Materiali e Biotecnologie - Elettronica ed Elettrotecnica - Informatica e Telecomunicazioni
Meccanica, Meccatronica ed Energia - Agraria, Agroalimentare ed Agroindustriale*

ISTRUZIONE PROFESSIONALE indirizzi: *Servizi Socio Sanitari indirizzo Odontotecnico - Servizi Commerciali
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Manutenzione e Assistenza Tecnica*

REGOLAMENTO

1° CONCORSO NAZIONALE

**“Le tipicità enogastronomiche italiane
per le Scale del Gusto”**

Ragusa 13/14 OTTOBRE 2018

VIA N. TOMMASEO N. 5 - 97100 RAGUSA Tel. 0932 252860

VIA P. NENNI S.N.C. - 97100 RAGUSA Tel. 0932 624026

C.F. 80003290881 C.M. RGIS01300V Codice Univoco Ufficio UFEPVB

email: rgis01300v@istruzione.it - pec: rgis01300v@pec.istruzione.it - www.istitutoferraris.gov.it



REGOLAMENTO 1° CONCORSO NAZIONALE “LE SCALE DEL GUSTO”

“Le tipicità enogastronomiche italiane per le Scale del Gusto”

Ragusa 13/14 OTTOBRE 2018

PREMESSA

“Le Scale del Gusto” è un importante festival di enogastronomia e cultura che si tiene tra le scale del barocco di **Ragusa Ibla**, perla del Val di Noto e riconosciuta Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO. La manifestazione rappresenta un percorso che racconta i cambiamenti in atto nel mondo dell'agricoltura e dell'enogastronomia ragusana, un'occasione per creare un punto di contatto diretto tra consumatori e produttori di eccellenze locali.

Oltre alle numerose aziende che esporranno i propri prodotti, non mancheranno degustazioni, cene all'aperto, cookingclass, visite guidate, incontri di formazione ed informazione alimentare, concerti ed esibizioni artistiche.

ART. 1 L'ORGANIZZAZIONE

All'interno di tale pregevole scenario enogastronomico, l'Istituto di Istruzione Superiore Galileo Ferraris di Ragusa organizza il **1° Concorso Nazionale di Enogastronomia “Le tipicità enogastronomiche italiane per le Scale del Gusto”**, destinato agli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera delle varie regioni italiane. Il concorso viene disciplinato dal presente Regolamento. L'iscrizione al Concorso comporta l'accettazione incondizionata del presente regolamento. Il regolamento sarà consultabile per tutta la durata del concorso sul sito internet www.istitutoferraris.gov.it

L'organizzazione declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione. La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dagli organizzatori. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il concorso è aperto agli studenti frequentanti il quarto o il quinto anno degli Istituti Professionali Alberghieri per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera presenti sul territorio nazionale. Ciascuna scuola dovrà essere rappresentata da due allievi (1 alunno/a di cucina e 1 di sala e vendita) del 4° e 5°anno e da un docente accompagnatore.

Il concorso si svolgerà lungo *Le Scale* che collegano Ragusa Superiore con Ragusa Ibla, la stessa location dove si svolgerà la manifestazione “Le Scale del Gusto”, nei giorni 13 e 14 Ottobre 2018 dalle ore 19:00 alle ore 22:00.

L’Istituto Galileo Ferraris di Ragusa può, a suo insindacabile giudizio, annullare il concorso qualora risulti un numero esiguo di iscritti. In tal caso saranno tempestivamente avvisati gli interessati.

ART. 2 LA PROVA

Ad ogni azienda espositrice partecipante alla manifestazione “Le Scale del Gusto” verrà abbinata una scuola, che avrà il compito di trasformare l’alimento maggiormente rappresentativo dell’azienda, inserendolo all’interno della propria preparazione, ovvero una pietanza tipica della città di provenienza in versione *finger food* (**30-40 gr. da servire freddo**) per n.35 persone per giorno 13 Ottobre e per n.35 persone per giorno 14 Ottobre. La preparazione dei finger e del buffet deve essere uguale per entrambi i giorni.

Il tema del concorso sarà: “**Le tipicità enogastronomiche italiane per le Scale del Gusto**”.

Ogni azienda provvederà ad inviare in tempo utile una fornitura del proprio prodotto alla scuola abbinata. Il sorteggio e quindi gli abbinamenti scuola-azienda verranno effettuati in video Skipe circa 30 giorni prima dell’evento, in maniera trasparente, con la partecipazione attiva di tutte le scuole.

Ogni istituto partecipante avrà a disposizione un tavolo di cm 150 x 75 (che verrà collocato lateralmente all’azienda espositrice abbinata), un gonnellino bianco, una tovaglia bianca, dei piattini e delle posate da finger e dei contenitori in polycarbonato per il trasporto delle pietanze.

Le preparazioni verranno effettuate la mattina di giorno 13 per i primi 35 finger e la mattina di giorno 14 per gli altri 35 finger, all’interno della scuola NOSCO di Ragusa Ibla e verranno trasportate nel pomeriggio presso ciascuna postazione.

Entrambi gli alunni, rigorosamente con le divise di settore, collaboreranno nelle preparazioni dei finger e nell’allestimento del tavolo. Tutti gli ingredienti di facile reperibilità e di basso costo, compreso il pesce azzurro, saranno messi a disposizione dall’Istituto Galileo Ferraris di Ragusa.

Le squadre partecipanti possono utilizzare ulteriori attrezzatura private per poter decorare il tavolo da esposizione (alzatine, vaporizzatori, sculture vegetali ecc..). L’esposizione dei finger food e la prova del vino avverrà nello stesso tavolo (cm 150). Ogni squadra potrà scegliere il vino da abbinare, scelto tra quelle inserite in una lista delle aziende espositrici e che sarà fornita per tempo alle scuole partecipanti.

Durante la preparazione degli elaborati i docenti accompagnatori non potranno sostare nelle cucine; gli stessi verranno coinvolti in visite guidate presso le città di Modica e Scicli quali patrimonio dell’UNESCO.

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

PROGRAMMA

Giorno 12 Ottobre 2018

Ritrovo presso la nostra scuola alle ore 19.00, saluti del Dirigente scolastico, saluti degli organizzatori delle “Scale del Gusto”, che mostreranno un video sulle edizioni precedenti dell’evento. Spiegazione del regolamento del

concorso e cena a cura dei docenti e alunni dell'Istituto Galileo Ferraris. Al termine della cena, le squadre verranno accompagnate nei rispettivi Hotel e B&B.

Giorno 13 Ottobre 2018

Incontro con le squadre alle ore 8.30 presso la scuola NOSCO (all'interno dei Giardini Iblei di Ragusa Ibla). Inizio competizione ore 9.00, termine ore 12,30. Tutti i docenti accompagnatori non potranno sostare nel laboratorio di cucina, ma gli stessi verranno coinvolti in tour della città di Modica, visitando l'antica pasticceria Bonajuto ed assistendo alla preparazione del cioccolato modicano, proseguendo quindi con una degustazione delle diverse tipologie dello stesso. Al termine, tour per la città di Modica. Rientro presso la scuola NOSCO per le ore 13.30, pranzo a buffet con prodotti tipici del territorio. Tutte le preparazioni verranno posizionate all'interno di salette e trasportate nelle varie postazioni delle scale per le ore 17.30.

Ore 18.00 allestimento buffet da parte delle squadre partecipanti. Termine esposizione e degustazione ore 22.00. Cena.

Giorno 14 Ottobre 2018

Incontro con le squadre alle ore 8.30 presso la scuola NOSCO (all'interno dei Giardini Iblei di Ragusa Ibla). Inizio competizione ore 9.00, termine ore 12,30. Tutti i docenti accompagnatori non potranno sostare nel laboratorio di cucina, ma gli stessi verranno coinvolti in tour della città di Scicli, visiteranno l'azienda "Gli Aromi", tra le aziende più importanti a livello nazionali per la produzione di erbe aromatiche. Al termine, tour per la città di Scicli. Rientro presso la scuola NOSCO per le ore 13.30, pranzo a buffet con prodotti tipici del territorio. Tutte le preparazioni verranno posizionate all'interno di salette e trasportate nelle varie postazioni delle scale per le ore 17.30.

Ore 18.00 allestimento buffet da parte delle squadre partecipanti. Termine esposizione e degustazione ore 21.30. Cena di Gala ore 22,00 e premiazione.

Giorno 15 Ottobre 2018

Partenza da Ragusa

ART. 3 TEMPI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE E DI PARTECIPAZIONE

Gli Istituti scolastici che aderiranno all'iniziativa dovranno far pervenire all'istituto Galileo Ferraris di Ragusa, entro il 30 luglio 2018 - via e-mail, la domanda di iscrizione e di partecipazione (allegato1) e la liberatoria (allegato 2).

Ciascuna istituzione scolastica potrà iscrivere una sola squadra. Verrà fornito ogni necessario supporto alle scuole partecipanti per la sistemazione in hotel e l'arrivo a Ragusa dall'aeroporto di Catania o Comiso. La scuola si sta attivando per la ricerca di sponsor che possano coprire le spese per l'alloggio dei docenti e degli studenti.

Le singole scuole saranno rappresentate da n. 2 studenti e da un docente, il quale dovrà accompagnare gli allievi partecipanti. Saranno accolte le prime 20 iscrizioni da parte delle istituzioni scolastiche che perverranno agli indirizzi di seguito indicati.

Le domande di partecipazione dovranno essere inviate via mail al seguente indirizzo:

Eventuali disdette o non partecipazione degli Istituti vanno comunicate non oltre il 20 agosto 2018.

ART. 4 LA GIURIA E LA VALUTAZIONE DELLA PROVA

La giuria sarà costituita da una giuria tecnica e da una giuria popolare.

La giuria tecnica sarà costituita da n.5 professionisti del settore per ciascuna giornata (chef stellati, chef, sommelier Ais, giornalisti enogastronomici), individuati dall'I.I.S. G. Ferraris.

La Giuria tecnica individuerà al proprio interno il Presidente di giuria.

La giuria popolare sarà costituita da n. 30 commissari popolari (turisti visitatori), scelti da tutti i docenti accompagnatori all'inizio della manifestazione.

La giuria tecnica giudicherà:

- **l'allestimento del tavolo,**
- **la presentazione dei finger,**
- **il gusto dei finger**
- **la materia prima utilizzata**

Solo il Sommelier Ais giudicherà:

- **il gusto del finger**
- **l'esame organolettico del vino**
- **l'abbinamento del vino**

che verrà effettuato dall'alunno di sala e vendita, spiegando le motivazioni dell'abbinamento.

La giuria popolare giudicherà:

- **l'allestimento del tavolo**
- **il gusto del finger.**

Durante la preparazione degli elaborati, sarà presente una giuria tecnica, che valuterà:

- **tecniche di lavoro**
- **grammatura corretta per 35 finger food**
- **riassetto della postazione di lavoro**

Le valutazioni saranno effettuate secondo le schede allegate.

La graduatoria sarà stilata dalla giuria tecnica.

In caso di ex-aequo sarà il Presidente di Giuria a decidere la classifica.

ART. 5 LA PREMIAZIONE

La premiazione avverrà alla fine del concorso presso la sede individuata dall'I.I.S. Ferraris di Ragusa.

A tutte le scuole partecipanti sarà consegnata una targa di riconoscimento. A tutti gli allievi verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Verranno assegnati i seguenti premi:

Premi:

1° Classificato

2° Classificato

3° Classificato

1° Migliore esame sensoriale vino e accostamento cibo vini

ART. 6 – CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti non potranno vantare alcuna pretesa economica, diritti o di altro genere per le esecuzioni effettuate durante le prove del concorso, nemmeno per l'eventuale utilizzazione televisiva, radiofonica o in caso di riprese fotografiche o discografiche.

I concorrenti e le istituzioni scolastiche, presentando la scheda di iscrizione e partecipazione autorizzano l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale delle ricette prodotte per il concorso, nonché le eventuali riprese fotografiche, fonografiche e radiotelevisive di tutte le fasi del concorso, nelle forme e nelle quantità stabilite dagli organizzatori del concorso, non lesivi della dignità di nessuno, e accettano, inoltre, di non avere nulla a che pretendere, ad alcun titolo presente e futuro, relativamente a dette eventuali iniziative. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito.

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

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dagli organizzatori.

La partecipazione al concorso implica l'accettazione completa del presente regolamento.

La partecipazione al concorso è gratuita.

Per ulteriori informazioni:

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “GALILEO FERRARIS” - RAGUSA

VIA N. TOMMASEO N. 5 - 97100 RAGUSA Tel. 0932 252860

C.F. 80003290881 C.M. RGIS01300V

email: rgis01300v@istruzione.it - pec: rgis01300v@pec.istruzione.it - www.istitutoferraris.gov.it

ART 7. PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

I dati personali acquisiti dall'I.I.S. G. FERRARIS di Ragusa verranno tutelati e utilizzati in conformità alla legge ed esclusivamente ai fini per i quali sono stati raccolti.

Tutti i dati personali dei quali l'I.I.S. G. FERRARIS di Ragusa entrerà in possesso 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.

APPROVATO DAL COLLEGIO DOCENTI DEL 17/05/2018

APPROVATO DAL CONSIGLIO DI ISTITUTO DEL 22/05/2018