

CONCORSO NAZIONALE PER L'ASSEGNAZIONE DEL  
"PREMIO SECONDINO FREDA" – ANNO SCOLASTICO 2015-2016

REGOLAMENTO

- Art.1) E' indetto il Concorso nazionale per l'assegnazione del "**PREMIO SECONDINO FREDA**", dell'ammontare di euro 3.000 (tremila) stanziati, per euro 1.500 (millecinquecento), dall'Accademia Italiana della Cucina, per euro 750 (settecentocinquanta), dalla Famiglia Freda e per euro 750 (settecentocinquanta) dalla Delegazione di Roma dell'Accademia stessa allo scopo di onorare la figura di uno dei propri fondatori. Il montepremi sarà utilizzato per assegnare borse di studio a beneficio degli studenti vincitori, secondo le modalità previste nell'art.9.
- Art.2) L'iniziativa ha l'obiettivo di favorire la tutela e la riscoperta del vasto patrimonio costituito dalla tradizione gastronomica italiana attraverso la descrizione di piatti e/o prodotti tipici locali da salvaguardare e/o rilanciare sia nell'ambito del territorio di appartenenza che in quello nazionale.
- Art.3) Il concorso è riservato agli alunni del quarto anno degli Istituti professionali dell'Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia ed ospitalità alberghiera", operanti sull'intero territorio nazionale.
- Art.4) Gli alunni partecipanti, nel numero di uno in rappresentanza di ogni istituto, dovranno essere selezionati dalla scuola di appartenenza secondo i seguenti criteri:
- a) votazione non inferiore a 8 decimi nelle discipline d'indirizzo del terzo anno;
  - b) voto di condotta non inferiore a 9 decimi nel terzo anno;
  - c) giudizio del tutor riguardo lo stage di Alternanza Scuola Lavoro svolto nel terzo anno;
  - d) eventuali titoli di merito acquisiti a seguito di partecipazione a concorsi o manifestazioni nazionali ed estere;
  - e) partecipazione con esito favorevole a prove pre -concorsuali interne.

Gli alunni partecipanti, individuati secondo i suindicati criteri, dovranno far pervenire, tramite l'istituzione scolastica di appartenenza, all'Istituto d'Istruzione Superiore "Vincenzo Gioberti" di Roma, Via de Genovesi 30/c – c.a.p. 00153 - entro il termine improrogabile del 31 marzo 2016, la sotto indicata documentazione debitamente sigillata e inoltrata mediante raccomandata con ricevuta di ritorno:

1. Domanda di partecipazione al concorso (corredata dalla firma in originale anche per accettazione del presente regolamento), nella quale siano specificati nome, cognome, data di nascita e residenza del candidato nonché il nome dell'Istituto frequentato;
2. breve relazione di presentazione dell'alunno candidato, a cura del docente referente, debitamente sottoscritta e dalla quale risulti la coerenza al percorso di studi ed eventuali riconoscimenti conseguiti dallo studente nello svolgimento dell'attività formativa;
3. documentazione relativa all'esperienza proposta di cui all'art. 2, da produrre su supporto informatico e/o in copia cartacea.

Rappresenteranno titolo preferenziale nella valutazione degli elaborati, i contributi video che illustrino dettagliatamente il processo di elaborazione del tema proposto.

La documentazione pervenuta all' Istituto d'Istruzione Superiore "Vincenzo Gioberti" di Roma, Via de Genovesi 30/c c.a.p. 00153 verrà consegnata alla Commissione Giudicatrice di cui all'art. 6 del presente bando.

L'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Roma - è incaricata di presentare alla Commissione Giudicatrice, l'elenco degli alunni partecipanti e la documentazione pervenuta ai fini della valutazione.

Art.5) Il tema posto a base del presente concorso prevede:

- la stesura di un menu tradizionale della cucina locale (o regionale) composto da: un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto (di carne o di pesce) ed un dessert, con allegate le relative ricette e modalità di preparazione, brevemente commentate, con dosi per otto persone;
- la descrizione dei vini da abbinare ai piatti dell'anzidetto menu e delle loro caratteristiche peculiari;
- la stesura di una breve relazione che illustri:
  - ✓ l'origine storica dei piatti presentati e le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli stessi;
  - ✓ le eventuali varianti introdotte, rispetto alla ricetta originaria, nella preparazione delle singole pietanze, al fine di renderle più aderenti allo stile alimentare attuale e alla situazione odierna di reperibilità dei prodotti

L'elaborazione del tema prevede un contributo testuale minimo di 80.000 battute al netto di eventuali immagini contenute nella documentazione stessa. Nell'ipotesi di presenza di video, questi non dovranno superare indicativamente la durata di 15 minuti.

Art.6) La Commissione giudicatrice è composta da:

- un rappresentante del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca;
- quattro rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina (di cui uno con funzione di Presidente della Commissione);
- Dirigente Scolastico dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Vincenzo Gioberti" di Roma, Via de Genovesi 30/c, c.a.p. 00153 quale sede per lo svolgimento delle attività di selezione e premiazione ( art. 10);
- due esperti in enogastronomia, designati dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC);
- un esperto di ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

La Commissione giudicatrice si riunisce, presso la sede dell'Istituzione scolastica sopra citata, per la valutazione degli elaborati inviati dai candidati. Il calendario delle sedute/sessioni della Commissione sarà determinato previa verifica di ammissibilità degli elaborati e sarà commisurato al numero degli elaborati pervenuti. Le operazioni di segreteria saranno espletate da un membro della Commissione scelto dalla stessa.

Art.7) Vengono di seguito indicati i criteri che saranno utilizzati, da parte della Commissione giudicatrice, per la valutazione degli elaborati:

- completezza e originalità dell'elaborato scritto - Valutazione da 1 a 10;
- accuratezza nella descrizione delle preparazioni dei piatti facenti parte del menù - Valutazione da 1 a 10;
- abbinamento dei vini - Valutazione da 1 a 10;
- fantasia nelle varianti introdotte rispetto alle ricette tradizionali – Valutazione da 1 a 10;

- modalità di rappresentazione/contenuti multimediali dell'elaborato – Valutazione da 1 a 10.

L'ammissibilità allo scrutinio finale di ciascun elaborato, sarà subordinata all'ottenimento di un punteggio superiore a 6 per ognuno dei criteri di valutazione suindicati. Il giudizio della Commissione Esaminatrice è inappellabile.

Art.8) Ai primi tre classificati nella graduatoria finale del concorso verranno offerti i seguenti premi, consistenti nello svolgimento di stage professionali estivi presso strutture ristorativo-alberghiere di primaria importanza nell'ambito della regione di residenza dell'allievo, e speciali diplomi di benemerenzza. Di seguito il dettaglio dei riconoscimenti:

**1 ° Classificato**

Corso di formazione di una settimana presso la summer school ALMA 2016, stage di un mese presso le strutture di ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana, collana di libri ALMA PLAN;

**2° Classificato**

Corso di formazione di una settimana presso la summer school ALMA 2016, collana di libri ALMA PLAN;

**3° Classificato**

Corso di formazione di una settimana presso la summer school ALMA.

Agli altri allievi, classificati tutti a pari merito al 4° posto, verranno attribuiti attestati di partecipazione. I primi tre classificati riceveranno, inoltre, una speciale targa ricordo, offerta dalla famiglia Freda.

Art. 9) Dell'esito del concorso sarà data adeguata informazione sulle riviste "LA CIVILTÀ DELLA TAVOLA (AIC)", "IL CUOCO", "BAR GIORNALE", "LA CUCINA ITALIANA", attraverso le rubriche della stampa nazionale e locale e i siti specializzati.

Art.10) La cerimonia di premiazione dei vincitori del "**PREMIO SECONDINO FREDA**" sarà effettuata nell'ambito di un'apposita manifestazione, che avrà luogo presso l'istituto "V. Gioberti" di Roma.

Art.11) In occasione della manifestazione, la famiglia Freda si occuperà della realizzazione e distribuzione di cartoline filateliche speciali a tiratura limitata, con annullo postale, a ricordo dell'evento concorsuale.

Per qualsiasi informazione contattare il dott. Francesco Freda : 392/6084849  
E-mail: [fredafra@inwind.it](mailto:fredafra@inwind.it)