

CONCORSO NAZIONALE L'ANTIPASTO ALL'ITALIANA TRADIZIONALE

L'Accademia delle 5T della Qualità, ReNaIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri), AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme) e Saperi organizzano la Prima Edizione del Concorso Nazionale L'ANTIPASTO ALL'ITALIANA TRADIZIONALE.

BANDO

Il Concorso **L'ANTIPASTO ALL'ITALIANA**, di cui quest'anno si tiene la prima edizione, si prefigge la divulgazione dei Gusti e dei Saperi della Cucina Italiana promuovendo una cultura dell'attenzione e del rispetto del territorio, delle tradizioni e della tipicità del prodotto agro alimentare autentico, grazie al recupero e/o la valorizzazione di un'arte della **cucina tradizionale, sana, buona e naturale** – in questo caso la **preparazione dell'antipasto** – che utilizza e promuove prodotti locali e tipici intesi come testimoni culturali per diffondere l'immagine del territorio nel mondo. **Cibo sano ed accoglienza sono la chiave per aprire anche nuove possibilità occupazionali** - ed ecco perché la scelta di destinare il concorso agli alunni degli Istituti Alberghieri - che esigono però lo sviluppo di capacità operative per valorizzare e promuovere l'ospitalità turistica collegata a itinerari enogastronomici per la valorizzazione di tradizioni e tipicità dei territori.

Regolamento del Concorso

Art.1 - L'Accademia delle 5T della Qualità e Saperi d'Italia con la collaborazione di ReNaIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) e AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme), organizza la prima edizione del concorso "L'Antipasto all'italiana"

Art. 2 - Al concorso possono partecipare tutti gli Istituti Alberghieri (sono considerati tali tutti gli Istituti Professionali di Istruzione Secondaria di secondo grado che abbiano l'indirizzo per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione anche se in presenza di altri indirizzi) con alunni delle classi seconde (didattica per competenze) e/o delle classi terze (potrebbe essere anche un argomento per l'esame). Gli alunni coinvolti dovranno preventivamente visionare il DVD Fette di bontà fornito dall'Accademia delle 5T, nonché leggere il disciplinare etico dell'Accademia stessa.

Art. 3 - Obiettivo dell'iniziativa è la **valorizzazione dell'antipasto come tradizione enogastronomica della ristorazione italiana** che permette di **utilizzare e far conoscere** i prodotti tipici del territorio. Nella tradizionale ristorazione italiana, dall'osteria al grand'hotel, l'antipasto era costituito da **affettati** accompagnati con sottaceti e sott'oli. In alcune regioni erano comprese pure insalata russa o nervetti, in altre formaggi. Nei locali più raffinati anche preparazioni come paté e galantina. Alla base però erano sempre gli affettati. Un **revival dell'antipasto all'italiana**, se ben condotto, **può consentire di valorizzare i prodotti tipici del territorio e favorire la filiera agro alimentare e il sistema turismo**.

Art. 4 - Ogni istituto alberghiero potrà svolgere un proprio approfondimento didattico, di studio e di ricerca sui prodotti agroalimentari tradizionali del territorio usati come ingredienti dell'antipasto proposto, studiandone la storia ed i metodi di produzione anche tramite visite didattiche e/o testimonianze con esperti e/o coltivatori dei prodotti scelti. Questo lavoro è propedeutico alla realizzazione del piatto. Ogni istituto partecipante dovrà scegliere il **tipo di pane e il tipo di vino da abbinare e illustrarne le motivazioni**. Elementi prevalenti del piatto proposto (o dei piatti, qualora fosse previsto un antipasto in due tempi: freddo e caldo) devono essere gli affettati, a cui possono essere aggiunti, nel rispetto della tradizione locale, sottaceti e/o sottoli, cotechino o altro salume cotto, insalata russa, paté, crostini, formaggi, nervetti e via dicendo. Per quanto riguarda i prodotti reperiti sul mercato, è parte integrante del concorso saper scegliere il fornitore giusto in base alle caratteristiche organolettiche e agli ingredienti in etichetta tenendo conto del rispetto della tradizione e della genuinità. Il servizio può essere interamente al piatto (all'italiana) o anche interamente o parzialmente al vassoio (all'inglese) o al carrello (à gueridon / servizio alla russa) con sporzionatura in sala.

Art. 5 - Ogni istituto partecipante, al momento dell'iscrizione, dovrà predisporre una scheda riportante: a) la presentazione delle attività dell'Istituto Alberghiero stesso; b) l'illustrazione con immagine della propria proposta dell'Antipasto all'italiana con la descrizione in max. 2000 battute della motivazione della scelta in relazione a riferimenti storici legati al territorio, c) la composizione dell'antipasto comprensiva dei tempi di preparazione, del calcolo calorico, del profilo nutrizionale del prodotto nonché della proposta di abbinamento con il pane e con il vino, d) le schede tecniche e le etichette degli affettati e delle altre componenti del piatto reperite sul mercato compresi i dati dell'azienda produttrice, e) le ricette dettagliate delle componenti eventualmente confezionate in proprio, ovviamente se presenti (cottura di eventuale cotechino o altro salume servito caldo, sottoli o sottaceti, insalata russa, nervetti, crostini, pane....) nel rispetto della tradizione locale.

Art. 6 - **Modalità di Partecipazione** - **Entro e non oltre il 31 marzo 2011** gli Istituti che intendono partecipare al concorso dovranno inviare **tramite e-mail** alla segreteria organizzativa del concorso, **info@accademia5t.it**, la **domanda di iscrizione redatta sul modulo allegato**.

Art. 7 - **Entro e non oltre il 15 aprile 2011** Invio (per e-mail o per posta) della scheda (come all'Art. 5).

Art. 8 - Entro il 30 Aprile 2011 la Commissione composta dal Presidente dell'Accademia delle 5T, dal responsabile per la formazione dell'Accademia delle 5T e da due docenti (uno di sala, l'altro di cucina) nominati da Renaia procederà alla selezione dei 10 istituti che saranno invitati a partecipare alla Finale del Concorso. **Criteri di selezione:**

- Presentazione della **domanda** (completezza, tempi di presentazione, coerenza con la tematica del concorso)
- Valutazione della **scheda di presentazione** (v. Art. 5)

Art. 9 - **Nel mese di Maggio 2011 la Finale e la Premiazione si terranno contestualmente** in una sede che sarà tempestivamente comunicata sul sito www.accademia5t.it e per iscritto a ogni scuola candidata. Alla Finale ogni istituto presenterà il suo "antipasto all'italiana" dal vivo. **Non è previsto, durante tale evento, il servizio al tavolo dei piatti tranne che per la giuria qualificata.**

Art.10 - **La Giuria**, unico organo competente a giudicare le candidature e le prove pratiche, il cui giudizio è irrevocabile, sarà nominata dall'Accademia delle 5T e da Renaia dopo la preselezione delle 10 scuole candidate, essa comprenderà, in linea di massima: il Presidente dell'Accademia delle 5T - un dirigente di istituti alberghieri - uno Chef - un Sommelier - un esperto maitre - un giornalista di settore - un professionista della comunicazione - un commerciante di prodotti territoriali d'eccellenza.

Art.11 - Il voto della giuria qualificata sarà dato dalla media dei voti dei giurati espressi in centesimi da 1 a 100, con l'aggiunta di bonus tematici per un massimo di altri 100 punti. I Criteri di massima per la valutazione e per l'assegnazione di bonus da parte dei singoli giurati consultabile sul sito www.accademia5t.it.

Art. 12 - La premiazione avverrà contestualmente alla finale. Sul sito www.accademia5t.it sarà comunicato in cosa consisteranno i premi entro il 31 marzo 2011.

Art. 13 - I partecipanti (allievi e insegnanti) dovranno indossare divisa da cuoco, completa di copricapo, o divisa da cameriere.

Art. 14 - La partecipazione al concorso implica la tacita accettazione di tutte le regole. Gli organizzatori, inoltre, non saranno ritenuti responsabili per qualsiasi danneggiamento o smarrimento dei materiali appartenenti ai partecipanti. Tutti gli studenti protagonisti della manifestazione contribuiranno alla creazione di una raccolta di immagini foto e video, che gli organizzatori, successivamente, lavoreranno per produrre documenti da inviare alle rispettive scuole o da pubblicare nei media nelle modalità che si renderanno utili alla diffusione della conoscenza del concorso. Con la partecipazione al concorso di dà esplicita liberatoria all'utilizzo delle immagini, nulla sarà dovuto all'Organizzazione per diritti di alcun genere.