

**1° concorso  
enogastronomico  
<Alla Ricerca del Sapore  
Corrado>  
a.s. 2021/2022**

---



**25 maggio 2022**

---

**Isis Vincenzo Corrado  
Pinetamare, viale delle Acacie 130 – (CE)**



---

# 1° concorso enogastronomico

## <Alla Ricerca del Sapore Corrado>

### La Cucina Mediterranea

a.s. 2021/2022

#### Premessa

La classe V/R del corso di Accoglienza Turistica dell'Isis "Vincenzo Corrado", ha organizzato un concorso enogastronomico interno che si terrà mercoledì 25 maggio 2022, alle ore 10.00, presso la sede di Pinetamare, viale delle acacie 130, (CE).

Questo concorso rappresenta il prodotto finale di un Project Work – lavoro di progetto, ovvero strumento formativo che ha richiesto ai partecipanti di realizzare un progetto concreto - è una metodologia didattica che si ispira al principio generale del learning by doing, cioè dell'apprendimento in un contesto d'opera.

Quale contesto migliore quello del concorso enogastronomico per la realizzazione concreta di un progetto che vede l'*Evento* come prodotto da commercializzare. Attraverso questo progetto i partecipanti hanno familiarizzato con le problematiche operative e organizzative presenti nell'ambito di un contesto lavorativo e formativo di settore.

L'attività è stata realizzata dal gruppo classe con lo scopo di un comune obiettivo da raggiungere: la realizzazione del 1° concorso enogastronomico dell'Isis Vincenzo Corrado. Questo PW rappresenta un efficace strumento che consente di avvicinare e applicare conoscenze e nozioni teoriche alla realtà, dando modo allo studente di sviluppare e acquisire competenze specifiche disciplinari nonché competenze trasversali alle stesse. Il PW è gestione degli apprendimenti, costruisce pratiche ed esperienze, dà vita a scenari sperimentali, è ipotesi di lavoro, è ricerca per rispondere a problemi con soluzioni di miglioramento.

**<<Per realizzare grandi cose, non dobbiamo solo agire, ma anche sognare;  
non solo progettare ma anche credere.>>**

**Anatole France**

***"La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella."***

**Anthelme Brillant-Savarin**

## **Regolamento Concorso 2022**

### **Art.1 MISSION**

Questa manifestazione rappresenta, per i giovani professionisti del domani legati alla filiera dell'agroalimentare, dell'enologia e della gastronomia, della ristorazione, dell'accoglienza e dell'imprenditoria, un'occasione unica per incontrarsi e conoscersi nel reciproco contributo all'innovazione creativa del **Concorso "Alla Ricerca del Sapore Corrado"**. Gli studenti delle classi quinte, accompagnati dai loro docenti, di Pinetamare e Castel Volturno, realizzeranno ricette gastronomiche con i prodotti tipici del territorio.

Il Concorso vuole essere uno strumento aggregativo importante in grado di sviluppare al suo interno relazioni, favorendo la socializzazione e l'interazione con e tra i partecipanti, grazie alla compresenza fisica nel medesimo luogo ed alla condivisione di interessi e di emozioni. Senza tralasciare l'interscambiando, tra docenti, di metodologie finalizzate alla crescita e soprattutto al confronto.

### **Art.2 TEMA DEL CONCORSO**

Il Concorso prevede l'ideazione di un cocktail, un primo piatto e un dolce tipico della propria Città o Regione di provenienza o un dessert innovativo che abbia uno o più ingredienti tipici del territorio.

Ai prodotti presentati dai concorrenti va accompagnata una brochure con foto e una breve storia.

### **Art.3 REGOLAMENTO**

- a) Ogni classe dovrà presentarsi con un Team di 2 alunni provenienti dagli indirizzi di sal/bar - Pasticceria ed Enogastronomia con il proprio docente accompagnatore.
- b) Il Team sarà composto da studenti concorrenti frequentanti l'ultimo anno.
- c) Non sono ammessi alunni/e frequentanti classi serali, previa esclusione dal Concorso.
- d) Ogni alunno/a dovrà presentarsi con Mascherina FFP2, la divisa completa di settore.
- e) I prodotti richiesti dovranno ispirarsi alla dieta mediterranea e rappresentare la tradizione Regionale o la Città di provenienza attraverso l'individuazione di uno o più ingredienti tipici realizzando un cocktail, un primo e un dessert innovativo o rivisitando una ricetta Tipica.
- f) Tutti gli elementi decorativi e di guarnizione dovranno essere commestibili e a tema.
- g) Sono ammesse tutte le preparazioni di base già pronte (che hanno bisogno di lunghi tempi di preparazione).
- h) Ogni Team avrà a disposizione 90 minuti per la preparazione e la presentazione del proprio prodotto. Nello specifico i concorrenti prepareranno un cocktail e/o piatto e/o dessert, nelle seguenti quantità: n. 1 prodotto per la presentazione e n. 3 prodotti per la degustazione.

- i) La preparazione e la Presentazione del cocktail avverrà in diretta alla giuria ed al pubblico.
- j) La preparazione dei primi piatti e del dessert avverrà in diretta streaming alla giuria ed al pubblico, la Presentazione in diretta.
- k) I Concorrenti avranno a disposizione tutti gli ingredienti facendone richiesta entro una settimana prima della data prevista per il concorso.
- l) La gara si svolgerà in un'unica sessione: mattina.
- m) La direzione, chiusa l'iscrizione comunicherà l'orario di gara per ogni team partecipante.

#### Art. 4 RISULTATI

I Concorrenti saranno esaminati sulla base delle competenze di autonomia, relazionale espositiva e professionale.

#### Art. 5 LA VALUTAZIONE

La valutazione sarà calcolata in 100mi totali e verterà:

<b>ESTETICA</b> <b>30 PUNTI</b>		<b>DEGUSTAZIONE</b> <b>40 PUNTI</b>		<b>IMPRESSIONE GENERALE</b> <b>30 PUNTI</b>		
<b>Particolarità</b>	<b>Bellezza</b>	<b>Equilibrio al palato</b>	<b>Bontà</b>	<b>Pulizia Haccp</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Brochure</b>
<b>0-10</b>	<b>0-20</b>	<b>0-20</b>	<b>0-20</b>	<b>0-10</b>	<b>0-10</b>	<b>0-10</b>

#### Art. 6 I PREMI

I premi saranno di carattere generale, ci sarà un 1° 2°3° classificato assoluto. A tutti sarà consegnato un attestato di merito e una medaglia.

#### Art. 7 LA GIURIA

La Giuria sarà composta da:

D.S. Angela Petringa	Presidente giuria
Esperti di settore	Francesco Conte , Barman Rosanna Marziale, chef
Docenti di settore	
Giornalisti	Redazione Informare
La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.	

## Art. 8 SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

25 maggio 2022

Ore 09:00 Arrivo e accreditamento in Sala ristorante di Pinetamare dei concorrenti

Ore 9:30 Briefing con docenti e concorrenti

Ore 10:00 Inizio concorso concorrenti

Ore 10:45 Inizio uscita concorrenti e presentazione dei lavori

Ore 12:30 Termine del concorso

Ore 13:00 Premiazioni

Il programma potrà subire delle variazioni le quali saranno comunicate nell'immediato

## Art. 9 METODOLOGIA DI PARTECIPAZIONE ALLA COMPETIZIONE

Le schede di partecipazione al concorso dovranno essere inviate ai seguenti destinatari :

[saporecorrado.concorso@gmail.com](mailto:saporecorrado.concorso@gmail.com) [fernanda.esposito@isisvincenzocorrado.edu.it](mailto:fernanda.esposito@isisvincenzocorrado.edu.it)

## Art. 10 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di partecipazione
2. Scheda Elaborati

## Art. 11 COSTI DI PARTECIPAZIONE

A carico dell'Isis Vincenzo Corrado.

## Art. 12 TERMINI DI SCADENZA

Termine delle iscrizioni il 20 maggio 2022 data entro la quale non si potrà più accedere all'iscrizione.

## Art. 13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del DLGS 196/2003, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento del presente progetto. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

## Art. 14 NORME COVID 19

Tutte le attività del concorso saranno gestite a norma di sicurezza e distanziamento come previsto dalle normative sanitarie di sicurezza. Tutti i concorrenti ed i docenti accompagnatori dovranno essere muniti di mascherine FP2.

 <p>Classe VR</p>	<p>Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Angela Petringa</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------