

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "BARTOLOMEO SCAPPI"



INDIRIZZO
PROFESSIONALE ALBERGHIERO

INDIRIZZO
TECNICO TURISTICO



Viale Terme, 1054 – Tel. 051.948181 – Fax 051.948080
Cod. Fisc. 90014770375 – Cod. Ministeriale BOIS02200Q
Http:// www.istitutoscappi.gov.it E-mail: istpssa@iperbole.bologna.it
40024 CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)



Sede Castel S. Pietro Terme (BO)
Cod. Ministeriale BORH022043
Corso Serale – Castel S. Pietro Terme (BO)
Cod. Ministeriale BORH022508
Tecnico Turistico Castel S. Pietro Terme (BO)
Cod. Ministeriale BOTN02201X

Scuola Ospedale
Rizzoli-Sant'Orsola-Malpighi Bologna-
Montecatone Rehabilitation Institute Imola

Sedi Coordinate:
Casalecchio di Reno (BO)
Via Cimabue, 2
Cod. Ministeriale BORH022032
Valsamoggia Loc. Crespellano (BO)
Via Togliatti, 1-3
Cod. Ministeriale BORH022076

Prot. n. 16787/6.9.c

Castel San Pietro Terme, 21 novembre 2016

Alla C.A. Dirigente Scolastico

Oggetto: Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" 2017.

Ill.mo Dirigente Scolastico,

Anche quest'anno il nostro Istituto organizza, dal 3 al 6 Aprile 2017, il Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" giunto alla sua 19° edizione.

Il concorso si articola in **tre sezioni: pasticceria, sommellerie e mostra enogastronomica**, come file in allegato.

Ai fini organizzativi e per un miglior svolgimento dei lavori, si prega di confermare l'eventuale partecipazione (o la non partecipazione) al concorso, inviando l'allegata scheda, entro, e non oltre, *il 18 dicembre 2016*. Tale scheda può essere rispedita all'indirizzo concorsoscappi@alberghieroscappi.it o via fax 051948080.

Per ulteriori informazioni o chiarimenti contattare i docenti referenti, il Prof. Fabrizio Gnugnoli, per la sezione di cucina e pasticceria, il Prof. Mirko Zoli per la sezione di bar e Sommellerie e la Prof.ssa Micaela Montagano per la sezione di accoglienza turistica.

Auspiciando la partecipazione del Suo Istituto, cogliamo l'occasione per porgerLe i nostri più Cordiali Saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. VINCENZO MANGANARO
Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
e per gli effetti art. 3, c.2 D.lgs n.39

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "BARTOLOMEO SCAPPI"



INDIRIZZO
PROFESSIONALE ALBERGHIERO

INDIRIZZO
TECNICO TURISTICO



Viale Terme, 1054 – Tel. 051.948181 – Fax 051.948080
Cod. Fisc. 90014770375 – Cod. Ministeriale BOIS02200Q
Http:// www.istitutoscappi.gov.it E-mail: istpssa@iperbole.bologna.it
40024 CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)

SCHEDE DI ADESIONE

da far pervenire all'I.I.S. "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme entro il 18 dicembre 2016
firmata dal Dirigente Scolastico

nome scuola

indirizzo

CAP – città - provincia

Tel. - Fax

E-mail:

Docente referente

Prof. _____

Recapito telefonico (possibilmente cellulare) _____

INTENDE PARTECIPARE

NON INTENDE PARTECIPARE

**Alla 19° Edizione del Concorso Internazionale
"Bartolomeo Scappi"
che si svolgerà dal 3 al 6 Aprile 2017**

Data, _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott. _____

Regolamento Generale

Concorso Internazionale “Bartolomeo Scappi”

dal 3 al 6 Aprile 2017

1. Il concorso è aperto a tutti gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione.
2. Il concorso si svolge presso l’Istituto d’Istruzione Superiore “Bartolomeo Scappi” di Castel San Pietro Terme - BO - sito in Viale delle Terme, 1054.
3. L’arrivo è previsto nella giornata di lunedì 3 Aprile 2017 entro le ore 18.00.
4. **Il concorso è articolato in 3 sezioni:**
 - a. **Pasticceria**
 - b. **Sommelier**
 - c. **Mostra Enogastronomica**

Le scuole partecipanti dovranno inoltre prendere parte alla mostra enogastronomica inserita all’interno della manifestazione “Slow Food”.

5. Gli elaborati devono essere inviati, **entro e non oltre il 28 febbraio 2017** all’I.I.S. di Castel San Pietro Terme - BO.
6. Gli elaborati possono essere spediti via e-mail all’indirizzo concorsoscappi@alberghieroscappi.it o via Fax al n. 051/948080.

La scelta delle scuole partecipanti verrà effettuata da una giuria di esperti in base agli elaborati inviati.

7. Alla gara possono partecipare due alunni per ciascun Istituto frequentanti il 3°, 4° o 5° anno, di età non superiore ai 19 anni.
8. Il soggiorno a Castel San Pietro Terme, durante il Concorso, sia per gli allievi che per gli accompagnatori, è a carico dell’organizzazione, mentre le spese di trasporto sono a carico dell’Istituto partecipante.
9. L’I.I.S. “Bartolomeo Scappi”, in quanto ospitante e organizzatore, non parteciperà al Concorso.
10. **Gli elaborati e le foto rimarranno a disposizione dell’Istituto ospitante e degli sponsor.**
11. Durante le giornate di prova gli allievi troveranno nei laboratori le materie prime richieste, pesate e preparate dal Commissario di Concorso. E’ consentito avere eventuali fondi precedentemente preparati, i quali dovranno comunque comparire nell’apposita lista.
12. L’Istituto ospitante fornirà i prodotti necessari all’esecuzione delle ricette. I concorrenti sono tenuti a munirsi di eventuali spezie, aromi particolari e ingredienti e attrezzature di difficile reperibilità.

13. Durante lo svolgimento delle prove non sono ammesse nei laboratori persone estranee. L'assistenza agli allievi è assicurata dall'Istituto ospitante. I docenti accompagnatori, pertanto, non potranno, in alcun modo, intervenire durante la prova, pena squalifica della scuola stessa.
14. Per quanto riguarda la sezione Sommelier il vino scelto della zona di appartenenza sarà a carico dell'Istituto partecipante.
15. Il giudizio della giuria è insindacabile.
16. Durante la serata di Gala di mercoledì 5 Aprile 2017 verranno effettuate le premiazioni.
17. E' **OBBLIGATORIA** da parte degli Istituti la partecipazione a tutte e tre le sezioni.

**N.B. Si pregano le scuole che nella prima
FASE DI ADESIONE NON DEVONO
inoltrare nessuna richiesta di informazione alle aziende sponsor.**

**I.I.S. "B. Scappi"
CASTEL SAN PIETRO TERME
Viale Terme, 1054**

**40024 - CASTEL SAN PIETRO TERME - BO
☎ 051/948181 - FAX 051/948080**

<http://www.istitutoscappi.gov.it> - e-mail: concorsoscappi@alberghieroscappi.it

**Referente Cucina/Pasticceria: Prof. Gnugnoli Fabrizio
contattare dal martedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 14.30**

**Referente Bar/Sommelier: Prof. Zoli Mirko
contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 14.00**

**Referente Mostra Enogastronomica: Prof.ssa Montagano Micaela
contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 13.30**

Regolamento

Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" 2017

Sezione Pasticceria

Il concorso è stato pensato e indetto in seno alla manifestazione in collaborazione con le aziende Carpigiani ed Eurovo.

TEMA DEL CONCORSO

Il tema del concorso per l'anno 2017 è la preparazione di un dolce usando come basi uno dei tre preparati della linea Nonna Anita - Gruppo Eurovo che verranno spediti dal Nostro Istituto.

PRODOTTI A DISPOSIZIONE

L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti le materie prime del paniere Sponsor.

Le materie prime di difficile reperimento sono espressamente a carico dell'Istituto partecipante.

TEMPO PER L' ESECUZIONE

Il tempo a disposizione per l'esecuzione della prova è di 4 ore.

VOTAZIONE

Criteri di valutazione:

Aspetto e Presentazione	da 0 a 10 punti
Corpo e struttura	da 0 a 10 punti
Gusto	da 0 a 10 punti
Originalità e Creatività	da 0 a 10 punti

Per informazioni sui prodotti degli sponsor consultare i siti internet:

<http://www.uovo.it>

I.I.S. "B. Scappi"
CASTEL SAN PIETRO TERME
Viale Terme, 1054

40024 - CASTEL SAN PIETRO TERME - BO
☎ 051/948181 - FAX 051/948080

<http://www.istitutoscappi.gov.it> - e-mail: concorsoscappi@alberghieroscappi.it

Referente Cucina/Pasticceria: Prof. Gnugnoli Fabrizio
contattare dal martedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 14.30

Referente Bar/Sommelier: Prof. Zoli Mirko
contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 14.00

Referente Mostra Enogastronomica: Prof.ssa Montagano Micaela
contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 13.30

Regolamento

Concorso Internazionale “Bartolomeo Scappi” 2017

Sezione Sommelier

Anche quest'anno il nostro concorso “Bartolomeo Scappi” affronta il vasto mondo del vino, ma vuole rinnovarsi e rendere la gara più dinamica e allo stesso tempo approfondire la preparazione del concorrente e la sua capacità di mettersi in gioco di fronte a nuove sfide.

La prova di Sommelierie sarà così suddivisa: durante la prima fase, il concorrente dovrà sorteggiare un vino tra quelli forniti dallo Sponsor della manifestazione; in particolar modo verrà richiesta la corretta lettura dell'etichetta della bottiglia, per poi passare alla fase di stappatura e al servizio.

A seguire il candidato passerà all' analisi organolettica del vino facendo riferimento alla scheda analitico-descrittiva ed utilizzando in maniera corretta i termini della stessa.

Ulteriore oggetto di valutazione della prova sarà la scelta del bicchiere idoneo al servizio del vino, tra quelli forniti dallo sponsor.

Nella seconda prova il candidato dovrà presentare un vino del proprio Territorio, (a carico dell'Istituto partecipante) in un tempo massimo di 5 minuti e successivamente sorteggiare un Prodotto Agroalimentare da un paniere di prodotti messi a disposizione del concorrente al momento della prova ed effettuare l'abbinamento cibo-vino.

Parte integrante della prova sarà la discussione con la Giuria in merito all'abbinamento tra il vino del candidato ed il piatto sorteggiato.

Di seguito si riportano i Criteri di valutazione ed i punteggi assegnati:

PRIMA PARTE

Aspetto e presenza dell'allievo	da 0 a 5 punti
Presentazione del vino proposto	da 0 a 10 punti
Stappatura e servizio	da 0 a 10 punti
Analisi organolettica	da 0 a 15 punti

SECONDA PARTE

Stappatura e servizio	da 0 a 10 punti
Scelta bicchiere idoneo	da 0 a 10 punti
Analisi organolettica	da 0 a 20 punti

Si fa presente che è possibile effettuare il download della scheda AIS
all'indirizzo www.istitutoscappi.gov.it
nella sezione progetti-Concorso B. Scappi 2017

I.I.S. "B. Scappi"
CASTEL SAN PIETRO TERME
Viale Terme, 1054

40024 - CASTEL SAN PIETRO TERME - BO
☎ 051/948181 - FAX 051/948080

<http://www.istitutoscappi.gov.it> - e-mail: concorsoscappi@alberghieroscappi.it

Referente Cucina/Pasticceria: Prof. Gnugnoli Fabrizio
contattare dal martedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 14.30

Referente Bar/Sommelier: Prof. Zoli Mirko
contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 14.00

Referente Mostra Enogastronomica: Prof.ssa Montagano Micaela
contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 13.30

AIS – Associazione Italiana Sommelier

SCHEMA ANALITICO – DESCRITTIVA DEL VINO

nome °C °C
 degustatore temperatura vino temperatura ambiente

.....
 Categoria vino campione n. Data ora

.....
 Denominazione vino Luogo

.....
 Titolo alcolometrico Annata

ESAME VISIVO

Limpidezza _____
 Colore _____
 Consistenza/Effervescenza _____
 Osservazioni _____

ESAME OLFATTIVO

Intensità _____
 Complessità _____
 Qualità _____
 Descrizione _____
 Osservazioni _____

ESAME GUSTO - OLFATTIVO

Zuccheri		struttura o corpo	Acidi
Alcoli			Tannini
Polialcoli			Sostanze minerali
Equilibrio			
Intensità			
Persistenza			
Qualità			
Osservazioni			

CONSIDERAZIONI FINALI

Stato evolutivo _____
 Armonia _____
 Abbinamenti _____
 Osservazioni _____

TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

ESAME VISIVO

Limpidezza

Velato
 Abbastanza limpido
 Limpido
 Cristallino
 Brillante

Colore

Giallo verdolino
 Giallo paglierino
 Giallo dorato
 Giallo ambrato

Rosa tenue
 Rosa cerasuolo
 Rosa chiaro

Rosso porpora
 Rosso rubino
 Rosso granato
 Rosso aranciato

Consistenza

Fluida
 Poco consistente
 Abbastanza consistente
 Consistente
 Viscoso

Effervescenza

GRANA BOLLICINE
 Grossolane
 Abbastanza fini
 Fini

NUMERO BOLLICINE
 Scarse
 Abbastanza numerose
 Numerose

PERSISTENZA BOLLICINE
 Evanescenti
 Abbastanza persistenti
 Persistenti

ESAME OLFATTIVO

Intensità

Carente
 Poco intenso
 Abbastanza intenso
 Intenso
 Molto intenso

Complessità

Carente
 Poco complesso
 Abbastanza complesso
 Complesso
 Ampio

Qualità

Comune
 Poco fine
 Abbastanza fine
 Fine
 Eccellente

Descrizione

Aromatico
 Vinoso
 Floreale
 Fruttato
 Fragrante
 Erbaceo
 Minerale
 Speziato
 Etereo
 Franco

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Morbidezza

Zuccheri

Secco
 Abboccato
 Amabile
 Dolce
 Stucchevole

Alcoli

Leggero
 Poco caldo
 Abbastanza caldo
 Caldo
 Alcolico

Polialcoli

Spigoloso
 Poco morbido
 Abbastanza morbido
 Morbido
 Pastoso

Durezza

Acidi

Piatto
 Poco fresco
 Abbastanza fresco
 Fresco
 Acidulo

Tannini

Molle
 Poco tannico
 Abbastanza tannico
 Tannico
 Astringente

Sostanze minerali

Scipito
 Poco sapido
 Abbastanza sapido
 Sapido
 Salato

Equilibrio

Poco equilibrato
 Abbastanza equilibrato
 Equilibrato

Intensità

Carente
 Poco intenso
 Abbastanza intenso
 Intenso
 Molto intenso

Persistenza

Corto
 Poco persistente
 Abbastanza persistente
 Persistente
 Molto persistente

Qualità

Comune
 Poco fine
 Abbastanza fine
 Fine
 Eccellente

Struttura o corpo

Magro – Debole – Di corpo – Robusto – Pesante

Stato evolutivo

Immaturato – Giovane – Pronto – Maturo – Vecchio

Armonia

Poco armonico – Abbastanza armonico – Armonico

REGOLAMENTO

Mostra Enogastronomica

Concorso Bartolomeo Scappi 2017

Anche questa edizione del “Concorso Bartolomeo Scappi 2017”, coincide con la manifestazione “**Very Slow Italy - Fiera di primavera della Città Slow**”, organizzata dall’Amministrazione Comunale, con il patrocinio della Città Metropolitana di Bologna, Regione Emilia - Romagna e con la collaborazione di commercianti e aziende del territorio.

L’occasione coinvolge le città aderenti alla rete internazionale delle “Città del buon vivere”, e in questo momento espongono i loro prodotti tipici e promuovono il loro territorio.

Questa fase, **OBBLIGATORIA PER LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO** prevede l’allestimento di una mostra enogastronomica che si terrà nella giornata di **MERCOLEDÌ 5 APRILE 2017**

In occasione dell’evento ad ogni scuola verrà assegnato uno stand (3m x 3m), collocato nella piazza del centro cittadino, che dovrà essere allestito con prodotti tipici e materiali riguardanti il turismo ed il territorio dei luoghi di appartenenza della Vostra scuola.

I ragazzi dovranno presentare i prodotti e il territorio in una lingua straniera (Inglese, Francese, Spagnolo) a scelta dell’Istituto.

La manifestazione ha l’intenzione di valorizzare la cultura delle civiltà del mediterraneo confrontandola con le culture degli altri paesi della Comunità Europea, in quanto il connubio tra territorio e prodotti enogastronomici può rappresentare uno scambio culturale, base per uno sviluppo turistico ottimale.

**N.B. Verrà messo a disposizione di ogni scuola
1 tavolo con tovagliato bianco, all’interno di ogni stand,
in cui promuovere il proprio territorio
sia con prodotti tipici che con proposte turistiche.**

Ulteriori materiali di allestimento sono a carico dell’istituto partecipante