



XII Concorso di Enogastronomia  
*Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione*  
*Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale*  
Melfi, 18-21 aprile 2023

## BANDO DEL CONCORSO

L'I.I.S. "G. Gasparri" – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEO) con sede a Melfi (Pz), dal 18 al 21 aprile 2023 organizza l'XII Concorso di Enogastronomia "Basilicata a Tavola", a cui è lieto di invitare gli Istituti Alberghieri d'Italia.

Il Concorso riguarda i settori:

- ❖ Cucina/Pasticceria
- ❖ Sala e Vendita
- ❖ Accoglienza Turistica

Il Concorso è riservato agli alunni che frequentano il 3° - 4° - 5° anno.

Gli Istituti possono partecipare anche ad uno solo dei settori in gara.

I concorrenti ammessi al concorso saranno valutati secondo i criteri e linee guida della WORLDCHEFS.

Per quanto non espressamente indicato nel presente regolamento i concorrenti ammessi al concorso saranno valutati secondo i criteri e indicazioni della WORLDCHEFS ([www.worldchefs.org](http://www.worldchefs.org))

### RICONOSCIMENTO ECCELLENZA NAZIONALE MINISTERO ISTRUZIONE

A partire dall'edizione 2017 il Concorso Enogastronomico Basilicata a Tavola è stato inserito nel **Programma per la valorizzazione delle eccellenze** del Ministero dell'Istruzione.

La competizione è inserita nella tabella A) allegata al decreto per l'ambito Tecnico-Professionale.

### RICONOSCIMENTO BENE IMMATERIALE DELLA CITTÀ DI MELFI

Con delibera n. 63 del 25 maggio 2020 il Concorso "Basilicata a Tavola" è stato inserito come "Bene immateriale della Città di Melfi", con la sottoscrizione di un Accordo di Programma tra il Sindaco di Melfi e il Dirigente Scolastico dell'IIS Gasparri.

1

### CUCINA/PASTICCERIA

Il Concorso consiste nella presentazione di un menu *italian style* completo che contenga proposte del territorio lucano e la preparazione di un piatto contenuto in esso (a scelta dallo starter al dessert) il cui **ingrediente principale che caratterizza il piatto** sia almeno uno degli ingredienti contenuti nel paniere comune di prodotti tipici lucani (il paniere verrà inviato a tutte le scuole che si iscriveranno alla competizione) fornito dall'organizzazione ad ogni concorrente (tutti gli altri ingredienti sono a carico del concorrente stesso).

La nostra definizione di menu *italian style*:

- starter: preparazione calda/tiepida/ freddo; il peso complessivo deve essere di circa gr. 120/150 cad.
- first course: preparazione calda a base di pasta con un peso complessivo di circa gr. 100/130 cad.
- main course: preparazione calda a base di carne/pesce/vegetali e salsa con peso complessivo di circa gr. 180/220 cad. (50% proteine – 50% carboidrati, vegetali. + salsa e decorazioni)
- dessert: preparazione con diverse consistenze, temperature, con frutta e salsa/e; il peso complessivo deve essere di circa gr. 100/120 cad.

Per la partecipazione è necessario:

1) Inviare un progetto complessivo costituito da un menu completo *italian style* di cui sia parte il piatto da realizzare nella prova pratica. Nel progetto va indicata l'occasione per cui è stato scelto quel tipo di menu, la descrizione dei piatti, il valore nutritivo che deve rispondere sempre, in qualsiasi caso o occasione, ai valori di una buona alimentazione, sana ed equilibrata.

2) Del piatto da preparare durante il concorso inviare:

- scheda ricetta per 5 persone con la descrizione di ingredienti, procedimento e attrezzature occorrenti (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)



**XII Concorso di Enogastronomia**  
**Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione**  
**Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale**

**Melfi, 18-21 aprile 2023**

- calcolo calorico (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
  - food cost (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
  - foto del piatto in formato “jpg”
  - una breve ricerca storica sull'ingrediente tipico lucano scelto per l'elaborazione del piatto
- 3) Inviare foto dell'alunno/a in formato “jpg”

#### **SALA E VENDITA**

La gara prevede:

- presentazione e degustazione del vino scelto in abbinamento al piatto preparato dall'alunno di cucina/pasticceria; ogni concorrente avrà a disposizione un paniere comune di vini lucani (il paniere verrà inviato a tutte le scuole che si iscriveranno alla competizione) fornito dall'organizzazione (tutti gli altri vini sono a carico del concorrente). La presentazione e la degustazione del vino è possibile solo se la scuola partecipa anche alla gara del settore cucina/pasticceria.
- preparazione di un cocktail long drink (15 o 20 cl) che contenga obbligatoriamente tra gli ingredienti la Grappa di Aglianico del Vulture ed un ingrediente della regione di appartenenza; ogni concorrente avrà a disposizione un paniere comune di grappe di Aglianico fornito dall'organizzazione (tutto il resto è a carico del concorrente).

Per la partecipazione è necessario inviare:

- scheda abbinamento vino-piatto, in cui sia chiaramente indicato il vino scelto.
- scheda ricetta per 4 persone del cocktail con la descrizione degli ingredienti e del relativo procedimento (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
- scheda attrezzature occorrenti
- foto del cocktail in formato “jpg”
- foto dell'alunno/a in formato “jpg”

#### **ACCOGLIENZA TURISTICA**

La gara prevede due momenti:

- 1) allestimento di uno stand turistico con materiale illustrativo, pubblicitario e con prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza della scuola partecipante
- 2) presentazione di un itinerario turistico scelto tra le seguenti proposte:
  - Tour enogastronomico dei prodotti tipici lucani: *dalla Lucanica al Vino Aglianico, dal Peperone di Senise al Pane di Matera*
  - Tour dei parchi - Vacanza attiva nei Parchi di Basilicata: *dal Parco Nazionale del Pollino al Parco Regionale delle Dolomiti Lucane/Gallipoli Cognato al Parco Regionale della Murgia Materana*
  - Tour storico-culturale nel Vulture-Melfese: *da Melfi a Venosa, da Rionero a Monticchio, da Ripacandida a Lagopesole*
  - Tour delle tipicità locali - I giacimenti enogastronomici del Vulture: *dal marroncino di Melfi all'olio extravergine di oliva DOP del Vulture, dall'Aglianico del Vulture al pecorino di Filiano DOP*
  - Tour socio-antropologico e delle tradizioni religiose lucane: *dalla Madonna Nera del Sacro Monte di Viggiano alla Madonna del Carmine di Avigliano alla Madonna di Pierno di San Fele*
  - Tour dei borghi più belli del Vulture-Alto Bradano: *da Acerenza a Palazzo San Gervasio, da Forenza a Ripacandida, da San Fele e Barile*
  - Tour bio-naturalistico: *Una passeggiata nel Parco Naturale Regionale del Vulture*
  - Tour creativo-letterario-Segni e sogni del cinema e della scrittura in Lucania: *da Carlo Levi (Aliano) a Pier Paolo Pasolini (Matera); da Albino Pierro (Tursi) a Rocco Scotellaro (Tricarico)*
  - Tour dei Castelli federiciani – *Arte, cultura, potere: Castello di Melfi, Castello di Lagopesole, Castel del Monte.*
  - Tour del relax tra mare, monti e laghi (*Maratea, Sirino e Lagonegro*)
  - Tour archeologico: *da Grumento a Metaponto, da Policoro a Nova Siri*



**XII Concorso di Enogastronomia**  
**Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione**  
**Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale**

**Melfi, 18-21 aprile 2023**

- Uno scrigno di bellezza e biodiversità: l'area Sud Basilicata da Maratea al Pollino
- Basilicata Coast to Coast: *dal Tirreno al mar Jonio*
- Bike tour *dal Vulture Melfese alle Dolomiti Lucane, da Matera a Metaponto*
- Tour emozionale nella natura: *avventura, adrenalina ed emozioni dal ponte tibetano a Castelsaraceno al volo dell'Angelo tra le Dolomiti Lucane, dal canyoning a Pescopagano all'escursione a bordo di 4x4 a San Fele*

Inoltre è necessario ideare un logo turistico, un “marchio” che rappresenti in sintesi grafica i contenuti o gli aspetti della “lucanità” che sono stati selezionati nel tour scelto.

L'itinerario può essere presentato in inglese, francese, tedesco o spagnolo; la lingua deve essere diversa dalla madre-lingua dell'alunno.

Per la partecipazione è necessario inviare:

- scheda con indicato l'itinerario scelto e la lingua (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
- logo turistico in formato “jpg”
- foto dell'alunno/a in formato “jpg”

## **REGOLAMENTO**

### **CUCINA/PASTICCERIA**

L'allievo di cucina/pasticceria deve:

- presentare il menu
- realizzare il piatto prescelto e presentarlo “al piatto” ed in 5 porzioni singole (4 piatti per assaggio giuria e 1 piatto da esposizione) entro il termine massimo di 90 minuti (10 minuti per preparazione della *mise en place* e 70 minuti per la preparazione del piatto, a cui verranno aggiunti 10 minuti per presentazione del piatto alla giuria e riordino della postazione)
- presentare il piatto alla giuria motivando le sue scelte
- relazionare sul valore nutritivo del piatto e del food cost
- presentare il prodotto tipico lucano scelto come ingrediente principale che caratterizza il piatto

La reperibilità di tutti gli ingredienti, per la realizzazione del piatto durante il concorso, è espressamente a carico del concorrente ad esclusione degli ingredienti contenuti nel panier comune di prodotti tipici lucani, che dovranno comunque essere prenotati preventivamente, per iscritto, all'organizzazione.

Le preparazioni e gli ingredienti portati all'interno della competizione, dovranno essere refrigerati (se necessario), confezionati (possibilmente sottovuoto) ed etichettati per un corretto utilizzo e tracciabilità secondo le normative igienico sanitarie.

Le attrezzature saranno fornite dall'organizzazione ad eccezione di eventuali attrezzature, minuterie, piatti e porcellane “particolari” per le quali ogni concorrente singolo, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente avvisando preventivamente l'organizzazione che dovrà fornire relativa autorizzazione all'utilizzo.

Durante lo svolgimento del Concorso non sono ammesse in cucina persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSEOA di Melfi.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori.

Sono ammessi esclusivamente le seguenti eccezioni:

- Verdure sbucciate, sfogliate, lavate ma non tagliate, mischiate, tornite o porzionate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- Pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto grosse pezzature), Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.



**XII Concorso di Enogastronomia**  
**Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione**  
**Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale**

**Melfi, 18-21 aprile 2023**

---

- Fondi, brodi pronti ma non ridotti, sapidi e conditi.
- Pan di Spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe (non tagliate e/o porzionate)
- Frutta sbucciata ma non tagliata e/o tornita, Puree di frutta non zuccherata, frutta secca sgusciata.
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

Non sono ammessi zoccoli e guarnizioni realizzati in materiale non commestibile; gli stessi devono essere preparati durante la prova.

I bordi dei piatti non devono essere ingombri da cibo per evitare il senso di disordine e la scarsa considerazione di igiene che ne deriverebbe.

La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca e cappello bianco, pantaloni neri o sale e pepe, grembiule bianco e scarpe antinfortunistiche.

La Giuria, composta da chef della Federazione Italiani Cuochi, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

*Mise en place e pulizia (max 10 punti)*

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche. (indicazioni degli assistenti di cucina).

*Preparazione professionale e valorizzazione ingrediente tipico (max 25 punti)*

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, corretta tecnica cottura degli alimenti; corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione e aderenza al tema del concorso del menù e valorizzazione e relazione ingrediente tipico.

*Servizio (max 5 punti)*

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegnato per il servizio.

*Aspetto estetico (max 10 punti)*

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

*Gusto (max 50 punti)*

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti, corretta temperatura e giusta sapidità.

Una giuria composta da docenti della scuola valuterà la correttezza formale e tecnica del menu, della ricetta e della ricerca storica, del calcolo calorico e del food cost, per l'assegnazione di menzioni e premi speciali.

I feedback della gara verranno comunicati, dal presidente di giuria, ai soli concorrenti che ne faranno espressa richiesta, prima della premiazione e solo relativamente ai propri piatti con il supporto delle relative immagini fotografiche fornite dai concorrenti.

Il vincitore della gara del settore Cucina avrà la possibilità di frequentare gratuitamente una summer school in una scuola di alta formazione.



**XII Concorso di Enogastronomia**  
**Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione**  
**Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale**

**Melfi, 18-21 aprile 2023**

**SALA E VENDITA**

L'allievo di sala e vendita deve:

- presentare il vino abbinato al piatto preparato dall'allievo di cucina/pasticceria e farlo degustare alla giuria
- realizzare un cocktail long drink (15 o 20 cl) per 4 persone, tempo massimo 20 minuti (10' in office + 10' per presentazione).

Si precisa che in caso di cocktail recanti lo stesso nome sarà obbligatorio, per quello pervenuto in data successiva, procedere alla sostituzione del nome.

L'allievo potrà accedere all'office 10 minuti prima dell'inizio della gara per la preparazione della decorazione; si precisa che il materiale necessario per la decorazione deve essere commestibile ed è a carico del concorrente.

Bicchieri e attrezzature saranno forniti dall'organizzazione ad eccezione di eventuali bicchieri e attrezzi "particolari".

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse, nell'office e vicino al banco di lavoro, persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSEOA di Melfi.

La Giuria, formata da barmen AIBES, *maitre* dell'AMIRA o appartenenti ad altre Associazioni operanti nel settore riconosciute a livello nazionale, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- ✓ Abbinamento e degustazione vino (max. 10 punti)\*
- ✓ Degustazione cocktail (gusto) (max. 40 punti)
- ✓ Decorazione (max 20 punti)
- ✓ Giuria tecnica (Aspetto divisa, manipolazione utensili, grammature, rimanenza di drink, pulizia e tempo limite, pulizia e tempo office, riempimento bicchieri, penalità) (max. 30 punti)

*\*Si precisa che la scuola che partecipa solo alla gara dei cocktail e non partecipa alla gara di cucina/pasticceria non potrà usufruire dei punti in palio per l'abbinamento e la degustazione del vino.*

Il vincitore della gara del settore Sala e Vendita avrà la possibilità di frequentare gratuitamente una summer school in una scuola di alta formazione.

5

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

L'allievo di accoglienza turistica deve:

- ✓ presentare l'itinerario turistico prescelto secondo le seguenti indicazioni (l'itinerario sarà consegnato alla segreteria del Concorso all'arrivo a Melfi della delegazione in modo da acquisire il file e collaudare pc e proiettore):
  1. lingua: inglese, francese, tedesco o spagnolo; la lingua deve essere diversa dalla madre-lingua del concorrente
  2. tempo disponibile: 15 minuti
  3. formato: digitale
  4. l'itinerario deve contenere i costi, gli orari, i trasferimenti e le altre informazioni utili all'utenza.
  5. ideare un "marchio" che rappresenti in sintesi grafica i contenuti o gli aspetti della "lucanità" che sono stati selezionati nel tour scelto.
- ✓ allestire uno stand

L'allestimento deve prevedere prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza e, eventualmente, tutto quello che l'allievo ritiene opportuno per far conoscere al meglio il suo territorio di provenienza.

Il punteggio finale è dato dalla somma del punteggio della presentazione dell'itinerario turistico e da quello dell'allestimento dello stand. È previsto un premio speciale per il solo allestimento dello stand.

Il materiale occorrente per l'allestimento dello stand è a carico di ogni singola scuola, l'organizzazione metterà a disposizione uno spazio espositivo.

La Giuria, formata da direttori di hotel, docenti di accoglienza turistica, docenti di lingua, esperti del settore turistico e giornalisti a proprio insindacabile giudizio, esprimerà un voto comprensivo dei seguenti parametri:



**XII Concorso di Enogastronomia**  
**Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione**  
**Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale**

**Melfi, 18-21 aprile 2023**

- ✓ Itinerario (max. 20 punti)
- ✓ Presentazione itinerario (max. 20 punti)
- ✓ Capacità di esprimersi in lingua (max. 20 punti)
- ✓ Marchio (20 punti)

Una giuria ristretta formata dal Presidente della giuria, da un rappresentante del Comune di Melfi, da un docente di Accoglienza turistica, giudicherà lo stand nella seguente modalità:

- ✓ Allestimento stand (max. 10 punti)
- ✓ Presentazione dello stand e dei prodotti presenti (max. 10 punti)

Il vincitore della gara del settore Accoglienza Turistica avrà la possibilità di frequentare uno stage presso un resort di lusso.

**NORME IGIENICO-SANITARIE E CORRETTEZZA FORMALE**

I concorrenti potranno essere penalizzati in caso di inosservanza delle norme HACCP e delle norme igienico-sanitarie previste dalla vigente normativa. Potranno inoltre scontare penalità se non si presentano con le divise adeguate al servizio da svolgere e se non mantengono un atteggiamento corretto in ogni circostanza concorsuale.

**PREMIAZIONE**

La premiazione avverrà **venerdì 20 aprile 2023**.

Si precisa che durante la cerimonia di premiazione tutti i partecipanti devono presentarsi in divisa completa di cappello.

I premi saranno i seguenti:

<b>CUCINA/PASTICCERIA</b>	<b>SALA E VENDITA</b>	<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>
1° classificato Summer School scuola alta formazione	1° classificato Summer School scuola alta formazione	1° classificato Stage presso un resort di lusso
2° classificato Euro 150 + attestato	2° classificato Euro 150+attestato	2° classificato Euro 150 + attestato
3° classificato Euro 100 + attestato	3° classificato Euro 100+ attestato	3° classificato Euro 100+ attestato

A tutti gli alunni partecipanti e agli Istituti rappresentati saranno consegnati attestati di partecipazione.

La scuola che consegnerà il punteggio più alto risultante dalla somma delle tre gare riceverà una targa e un manufatto artistico-artigianale della zona.

Considerato che il Concorso Enogastronomico Basilicata a Tavola è inserito nel programma annuale del Ministero dell'Istruzione per la valorizzazione delle eccellenze, in attuazione di tale programma, i nominativi degli alunni vincitori, previo consenso degli interessati, sono pubblicati nell'Albo nazionale delle eccellenze.

**SISTEMAZIONE ALBERGHIERA**

Il viaggio è a carico degli Istituti partecipanti.

Il vitto e l'alloggio è a carico dell'IPSEOA di Melfi.

Sistemazione alberghiera: dirigenti in camere singole, docenti in camere doppie (possibilità della singola, in funzione delle disponibilità alberghiere, con supplemento a carico della scuola partecipante), alunni in camere multiple.



**XII Concorso di Enogastronomia**  
**Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione**  
**Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale**  
**Melfi, 18-21 aprile 2023**

---

#### SCADENZE

- 15 dicembre 2022** Invio Scheda di Adesione da parte delle scuole  
**30 gennaio 2023** Invio materiale relativo alle gare di cucina/pasticceria e/o di sala e vendita e/o la scheda del settore accoglienza turistica da parte delle scuole  
**20 febbraio 2023** Comunicazione ammissione al Concorso. Invio programma dettagliato del Concorso.  
**20 marzo 2023** Comunicazione nominativi partecipanti per sistemazione alberghiera

#### FINALISTI

Si precisa che se il numero delle scuole iscritte è elevato sarà predisposta una selezione secondo i seguenti criteri:

- data ricezione Scheda di adesione
- data ricezione Documentazione completa

Gli Istituti ammessi al concorso potranno essere rappresentati dal dirigente scolastico, da un docente accompagnatore e da un massimo di tre alunni (uno per ogni settore).

#### MODULISTICA

La modulistica deve essere **inviata esclusivamente tramite e-mail** (testi in formato word e immagini in formato ".jpg") al seguente indirizzo: **basilicataatavola.melfi@virgilio.it**

I partecipanti alla manifestazione **cedono all'IPSEA di Melfi tutti i diritti** concernenti il materiale e la documentazione relativa al concorso.

#### REFERENTI

- Responsabile Concorso - Prof.ssa Matilde Calandrelli 335.6729286
- Settore Cucina – Prof. Emidio Anania 346.4941841
- Settore Sala e Vendita – Prof. Daniele Cioffi 333.7535598
- Settore Accoglienza Turistica – Prof.ssa Anna Lorenzo 349.4031281
- Referente contatti con sponsor ed istituzioni - Prof.ssa Antonella Montanarella 347.9347798

#### SEGRETERIA DEL CONCORSO

I.I.S. "G. Gasparrini" – Settore Servizi ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via G. Galilei, Melfi (Pz) – Tel. 0972.21721 basilicataatavola.melfi@virgilio.it

#### Informativa privacy

L'I.I.S. "G. Gasparrini" di Melfi (Pz), ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/16, informa che i dati personali da voi forniti, saranno trattati per le finalità connesse agli adempimenti necessari al Concorso, per tali ragioni la loro comunicazione è obbligatoria. Il trattamento verrà effettuato con procedure sia cartacee che informatizzate, in modo lecito con logiche correlate alle finalità indicate e comunque in modo da garantire la sicurezza, la riservatezza e la protezione dei dati medesimi. I dati personali acquisiti non saranno oggetto di diffusione.