



**28° edizione**  
**“Il Piatto Verde”**  
**Riolo Terme 22/24 marzo 2023**  
**“Le erbe aromatiche nella cucina circolare”**

**Regolamento**

• **Art. 1 - L'organizzazione**

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Pellegrino Artusi” di Riolo Terme e IF “Imola Faenza Tourism Company” organizzano la ventottesima edizione della manifestazione **“Il Piatto Verde”**.

• **Art. 2 - Le finalità**

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli studi sull'utilizzo delle erbe aromatiche sfruttandone al meglio tutte le loro parti al fine di ridurre il maniera significativa lo spreco sotto ogni forma.

La ricetta dovrà indicare come è stata applicata una corretta gestione degli sprechi evitando ogni tipo di scarto contribuendo in maniera concreta alla lotta allo spreco e favorendo l'incontro tra alunni e docenti provenienti da regioni e realtà socio culturali diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

• **Art. 3 - La partecipazione**

Possono partecipare al concorso gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione e parificati italiani ed esteri.

L'Istituto di Riolo Terme, in qualità di scuola ospitante, non parteciperà al Concorso.

Il Concorso è riservato **agli alunni frequentanti il terzo anno del corso di cucina con età non superiore ad anni diciotto.**

La partecipazione è completamente gratuita.

Gli Istituti selezionati saranno ospitati a Riolo Terme per il periodo necessario allo svolgimento del concorso (**per un max. di 3 partecipanti per istituto: il Dirigente Scolastico, il Docente e alunno\la concorrente**).

Il viaggio e tutto il **materiale per realizzare la ricetta e il servizio sono a carico degli Istituti partecipanti.**

Gli Istituti prescelti saranno rappresentati da:

- Un allievo di cucina;
- Un insegnante accompagnatore;

➤ Il Dirigente Scolastico

Eventuali ulteriori ospiti saranno a carico dei rispettivi Istituti.

L'allievo di cucina dovrà realizzare il piatto prescelto per 5 persone ed occuparsi della relativa presentazione.

• **Art. 4 - Il tema**

Il tema di questa edizione è “Le erbe aromatiche nella cucina circolare”

I partecipanti dovranno inviare, tramite la scheda allegata, un piatto a scelta fra antipasto, primo, secondo e dessert.

La ricetta prescelta dovrà essere dettagliatamente formulata per 5 persone, secondo la scheda allegata: è possibile presentare anche più ricette, solo una parteciperà al concorso.

Ingredienti base delle singole ricette dovranno essere le erbe aromatiche selezionate fra quelle indicate nella scheda allegata che non devono essere messe solo come guarnizione ma inserite nella ricetta del piatto.

La lavorazione di tutte le materie prime, in primo luogo le erbe aromatiche, deve essere incentrata sul corretto utilizzo delle stesse con un occhio di riguardo ad evitare sprechi o scarti alimentari, l'acqua da utilizzare nelle varie fasi di preparazione non deve essere sprecata: tutti gli scarti alimentari residui non possono essere buttati ma devono essere presentati assieme alla preparazione davanti alla Giuria.

Il progetto prevede la creazione di una ricetta che applichi quindi al meglio un corretto risparmio alimentare ed un uso delle erbe utilizzate che ne comprenda tutte le parti.

Dovrà essere anche presentato il relativo abbinamento vino, birra o infuso secondo la scheda allegata.

Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comitato Organizzatore tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, i menu, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

• **Art. 5 - Le prove**

**Selezione:** gli Istituti dovranno far pervenire all'IPSSAR di Riolo Terme tramite posta elettronica in formato Microsoft Word ad entrambi i seguenti indirizzi:

[piattoverde2023@alberghieroriolo.edu.it](mailto:piattoverde2023@alberghieroriolo.edu.it) e [rarh020004@istruzione.it](mailto:rarh020004@istruzione.it)

**entro sabato 28 gennaio 2023:**

- La propria **scheda di adesione** corredata dai nominativi dei partecipanti, l'attestazione comprovante l'ammissibilità al concorso e l'accettazione di tutte le norme del concorso, oltre alla titolazione della ricetta e all'abbinamento vino o birra, secondo il modello “Scheda di adesione”; indicare sulla stessa l'eventuale richiesta di alloggio max tre persone ;
- Una o più ricette (**scheda allegata n°1**) e il relativo abbinamento vino, birra o infuso (**scheda allegata n°2**).

Verranno selezionati un massimo **dodici Istituti**; a ciascuno dei partecipanti alla selezione sarà data comunicazione ufficiale di ammissione o meno alla prova finale.

La prova finale si svolgerà presso le cucine dell'IPSSAR di Riolo Terme nelle giornate di giovedì 23 e venerdì 24 marzo 2023.

Ogni concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di due ore e trenta minuti al termine del quale il concorrente presenterà il proprio elaborato alla giuria assieme ai residui alimentari derivanti dalla lavorazione.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni concorrente dovrà realizzare la propria ricetta per quattro persone più un piatto da esposizione e presentarla su singoli piatti.

Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti precedentemente cotti, e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Terminato il proprio elaborato, in concorrente dovrà riordinare la propria postazione e lasciare la sede della gara.

Tutti i prodotti alimentari necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso, nonché attrezzatura particolare, devono essere portati dai partecipanti.

Le erbe aromatiche necessarie all'elaborazione del piatto dovranno essere portate dai concorrenti.

I piatti singoli per il servizio saranno forniti dall'IPSSAR di Riolo Terme.

- **Art. 6 – La logistica**

La prova finale si svolgerà presso le cucine dell'IPSSAR di Riolo Terme.

- **Art. 7 – I criteri di giudizio**

Per la selezione degli Istituti partecipanti al concorso e al fine di definire i dodici finalisti verranno seguiti i seguenti criteri:

- La scheda di adesione e la modulistica devono essere inviate **non oltre sabato 28 gennaio 2023**;
- La modulistica deve essere completa;
- Le schede devono essere debitamente compilate in ogni loro parte.

Le due schede (ricetta, abbinamento vino o birra o infuso) saranno valutate da una apposita Commissione di Selezione nominata dal Dirigente dell'IPSSAR di Riolo Terme che, a proprio insindacabile giudizio, valuterà le ricette in base ai parametri ed ai punteggi di seguito indicati:

- Utilizzo delle erbe da 0 a 30
- Inerenza alla tematica del risparmio alimentare da 0 a 20
- Originalità della ricetta da 0 a 20
- Abbinamento vino o birra o infuso da 0 a 10

Massimo 80 punti.

Una volta ammessi alla prova finale i punteggi verranno azzerati; per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- Valorizzazione delle erbe aromatiche da 0 a 30
- Rispetto della tematica antispreco da 0 a 30
- Degustazione da 0 a 20
- Originalità da 0 a 20

Gli allievi che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti; inoltre coloro che presenteranno il proprio piatto con massimo 5 minuti di ritardo verranno penalizzati di 5 punti, mentre se il ritardo raggiunge i 10 minuti i punti di penalità saranno 10.

Nel caso il ritardo superi i 10 minuti i punti di penalità saranno 10 e l'elaborato potrà essere presentato solo al termine di tutti gli altri in concorso nella giornata.

Il punteggio massimo raggiungibile sarà di 100 punti; la votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda; il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee e accompagnatori; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSSAR di Riolo Terme.

- **Art. 8 – La giuria**

La giuria di quattro membri, più un segretario senza diritto di voto, verrà nominata dal Dirigente dell'IPSSAR di Riolo Terme.

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto prevale in caso di parità.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile.

- **Art. 9 – La premiazione**

La premiazione avverrà in occasione della serata di Gala a Riolo Terme che si svolgerà venerdì 24 marzo 2023 presso la sede dell'Istituto Alberghiero.

Gli Istituti partecipanti alla fase finale saranno ospiti d'onore alla cena durante la quale verranno assegnati i seguenti premi:

<b>1° classificato</b>	<b>Trofeo + Corso Cast</b>
<b>2° classificato</b>	<b>Trofeo + Corso Cast</b>
<b>3° classificato</b>	<b>Trofeo + Corso Cast</b>

I Corsi di specializzazione sono offerti dal Catalogo 2023 da



Per informazioni e chiarimenti:

- Ipssar Riolo Terme 0546.71113
- Salvatori Fabio 338.2348181
- Feruzzi Marco 335.6748910

Allegati:

- Scheda adesione
- Scheda allegata 1 (ricetta)
- Scheda allegata 2 (abbinamento)
- Elenco erbe utilizzabili