

# UN CONCORSO INNOVATIVO E DI ATTUALITÀ

## **LA SCUOLA ALBERGHIERA E IL SUO TERRITORIO 2023/24**

L'Accademia delle 5T bandisce un concorso per favorire un rapporto di collaborazione tra gli istituti alberghieri e i produttori del territorio e un maggiore coinvolgimento del personale di sala nella valorizzazione del lavoro della cucina.

### **Struttura del concorso**

Un agricoltore o un allevatore o un artigiano agroalimentare e/o gastronomico può candidare un suo prodotto tipico del territorio ma deve farlo presentare dagli studenti di una scuola alberghiera del medesimo territorio: uno o più studenti di cucina dovranno valorizzarlo attraverso abbinamenti nel piatto e/o in accompagnamento del piatto oppure cucinato; uno o più studenti di sala dovranno raccontare il prodotto e la preparazione affrontando gli aspetti storico-culturali, tecnici e gastronomici con particolare attenzione alla tradizione locale.

In alternativa un istituto alberghiero può candidarsi scegliendo un prodotto e un produttore del suo territorio a cui abbinarsi. Nei successivi articoli del regolamento definiremo **squadra** l'insieme delle persone che compongono l'intera candidatura: produttore e studenti.

### **Regolamento**

- 1.** L'artigiano o il contadino o l'allevatore può candidare un solo prodotto, ciò non esclude che altri suoi prodotti possano essere utilizzati come componenti della preparazione dagli studenti.
- 2.** Per artigiano si intendono una persona, una famiglia, un'azienda che operano con modalità artigianali.
- 3.** Può essere candidato qualsiasi alimento sia che possa essere utilizzato per il consumo diretto sia come ingrediente di preparazioni gastronomiche. Esempi: salumi, formaggi, farine, ortofrutticoli, olio extra vergine d'oliva, vini e bevande, condimenti, cereali, carni fresche o trasformate, prodotti ittici freschi o trasformati...
- 4.** La scuola abbinata può essere sia pubblica sia paritaria con precedenza alle scuole associate Re.Na.I.A.
- 5.** La scuola può scegliere se candidare per la preparazione del prodotto un solo studente o uno staff da 2 a 4 studenti di cucina.
- 6.** La scuola può candidare per la presentazione della preparazione da uno a tre studenti di sala.
- 7.** La preparazione nel piatto ed eventuali abbinamenti fuori dal piatto devono comprendere solo prodotti che rispettano il disciplinare dell'Accademia delle 5T e il benessere animale.
- 8.** Tutti gli ingredienti utilizzati devono avere "nome e cognome", ovvero devono essere precisate marche in etichetta e/o aziende di provenienza. Va dato particolare rilievo all'olio extra vergine d'oliva del territorio.
- 9.** La preparazione deve essere presentata come un servizio in un esercizio pubblico con diverse alternative a discrezione degli studenti: portata di un pasto principale, colazione del mattino, abbinamento ad aperitivo, offerta sfiziosa per la cosiddetta movida.

#### **10. Presentazione della candidatura**

La squadra candidata entro il 20 dicembre 2023 invierà domanda di partecipazione (modulo allegato) via mail a [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it).

La domanda dovrà comprendere, oltre all'indicazione del prodotto da valorizzare, la descrizione a grandi linee della preparazione con la lista di massima degli ingredienti.

In seguito a successiva convocazione, concordando i tempi in base all'eventuale deperibilità del prodotto e comunque entro il 31 gennaio 2024, invierà all'indirizzo che gli sarà comunicato:

- il campione del prodotto;
- la descrizione della preparazione con lista di ogni ingrediente che la compone ed eventualmente la accompagna;
- un video – anche fatto con il telefonino - in cui gli studenti di cucina si presentano, spiegano eventuali motivazioni della composizione e/o ricetta anche dal punto di vista della correttezza nutrizionale e mostrano la preparazione finita mentre quelli di sala la descrivono e raccontano come farebbero a un cliente particolarmente interessato, con particolare attenzione a eventuali aspetti culturali e di legame con il territorio e dando notizie esaurienti sul prodotto da valorizzare e sull'azienda produttrice oltre che sull'olio extra vergine d'oliva prescelto. Qualora la giuria dovesse riunirsi parzialmente on line, il produttore dovrà inviare più campioni (massimo 3) a indirizzi diversi.

## 11. Giuria di preselezione

Una prima giuria, composta da esperti dell'intera filiera agroalimentare, selezionerà le squadre che potranno accedere alle finali per un podio dal primo al terzo posto.

Inoltre, a propria esclusiva discrezione, potrà assegnare premi speciali a:

- un prodotto ritenuto degno di menzione ma non in finale perché il lavoro della squadra nel suo insieme non è stato a un livello tale da raggiungere la finale stessa;
- uno studente (o uno staff di studenti) distintosi (o distintisi) in modo particolare ma appartenenti a una squadra non al livello di raggiungere le finali;
- gran menzioni di merito a squadre ritenute degne di nota ma che superano il numero di accessi possibili alle finali; in tal caso potrebbero essere organizzate, se ritenute necessarie, degustazioni per la conferma.

## 12. Finale

La finale comprenderà la degustazione della preparazione che dovrà essere presentata come un servizio in pubblico esercizio con le alternative in articolo 9. La giuria potrà comprendere sia gli stessi personaggi della prima giuria di preselezione sia altri di particolare prestigio. Sarà affiancata da due docenti per il controllo dei candidati in cucina durante la preparazione al fine di controllare la perfetta igiene, il rispetto delle regole e il lavoro esclusivo degli studenti senza interventi diretti dei docenti. Il presidente della giuria può essere interpellato prima della finale qualora la squadra ritenesse necessario effettuare alcune preparazioni in anticipo e ha facoltà di consentirle se le ritiene inevitabili per un lavoro ben fatto. Ne dovrà comunque informare gli altri giurati prima della presentazione.

La finale della prima edizione si è svolta nella splendida cornice di Palazzo Farnese a Caprarola (VT) grazie alla collaborazione e ospitalità dell'Istituto Istruzione Superiore Alessandro Farnese, nel 2024 si svolgerà a inizio marzo in data da destinarsi nella medesima sede o in un'altra sede di prestigio.

Il premio per le squadre vincitrici dei primi tre posti è costituito da targhe nominative assegnate a ogni singolo componente della squadra oltre che alla scuola. I componenti delle squadre finaliste riceveranno un diploma di finalista con o senza gran menzione a seconda delle risultanze della degustazione.

La giuria si riserva di assegnare altri premi speciali.

## Appendice

### Elementi di giudizio della giuria

- Piacevolezza organolettica della preparazione.
- Aderenza alla tradizione territoriale pur senza rinunciare alla creatività.
- Scelta preferenziale di ingredienti territoriali.
- Capacità di scelta qualitativa dal punto di vista sia organolettico sia di sostenibilità sia di salubrità dei singoli ingredienti.
- Attenzione ai valori nutrizionali degli ingredienti e del loro abbinamento.
- Contenuti interessanti e capacità di esposizione da parte degli studenti di sala.
- Spunti storici, culturali, aneddotici, di valori nutrizionali ed eventualmente funzionali del prodotto candidato e di altri ingredienti.
- L'eventuale abbinamento con il vino o altre bevande è considerato elemento di merito solo se di particolare rilievo dal punto di vista storico o territoriale.
- Sarebbe apprezzato l'utilizzo di significativo artigianato locale nel servizio.
- Non è un premio legato alla tecnologia per cui la qualità del video, purché sia sufficientemente comprensibile, non è determinante. Ciò non toglie che la giuria si riserva di assegnare un premio speciale a video particolarmente gradevoli.

## Definizioni

**Il Territorio** - Dal punto di vista della filiera agroalimentare, è uno spazio geografico più o meno ampio ma delimitato, dove una o più comunità umane hanno costruito una cultura collettiva che agisce sulle abitudini familiari e sulle attività produttive.

**La Tradizione** - È ciò che vale la pena conservare dell'innovazione del passato. È un insieme di abitudini familiari e collettive che si consolidano con il tempo e lo attraversano incolumi portando con sé competenze e conoscenze. Da ciò nascono i prodotti e le ricette tradizionali.

**Il prodotto tipico** - Non ha necessariamente legami con il tempo e con la storia quindi non è necessariamente tradizionale, pur se destinato a diventarlo nel tempo: dipende invece dalla vocazione territoriale per motivi pedoclimatici e/o di ambiente umano. Quindi, nella maggioranza dei casi, è la natura a stabilire se un prodotto è tipico ma per considerarlo tale è fondamentale il fattore della diversità: non possiamo ritenere tipico un prodotto che non assume dal territorio una sua identità più o meno rilevante.

**L'artigiano** - L'artigiano, secondo l'etimologia della parola (dal latino ars, arte) è l'artista: una persona che elabora le materie prime in base a regole che appartengono alla tradizione e alla cultura in senso materiale del territorio in cui vive, interpreta quelle regole in base alla sua sensibilità, al suo estro, alla sua abilità personale, e giunge infine ad un risultato, un prodotto della sua creatività. Il senso della produzione artigiana è proprio nella diversificazione e non è necessariamente affidata esclusivamente a singoli artigiani e al suo ambito familiare ma può benissimo, oggi più che mai con le moderne tecnologie e la globalizzazione dei mercati, ampliarsi a collaboratori più o meno specializzati. Quello che conta è il metodo. Del resto anche le arti del Medioevo si sviluppavano in botteghe di diverse dimensioni con lavoranti e garzoni.

**Chi lavora con le sue mani è un lavoratore. Chi lavora con le sue mani e la sua testa è un artigiano.  
Chi lavora con le sue mani e la sua testa ed il suo cuore è un artista.** (San Francesco d'Assisi)