A. M. I. R. A. Associazione Maîtres Italiani Ristoranti Alberghi

D.P.C.M. 7/7/1994 - G.U.F.F. 1/10/1994

SEDE Legale Viale Zara, 63 20159 MILANO
info@amira.it | www.amira-italia.it | Tel. 0241405461

Agli Illustrissimi Signori:

Dirigenti Scolastici degli Istituti Alberghieri

Docenti di Istituti Alberghieri

Colleghi Fiduciari di sezione

Colleghi Maîtres

Loro indirizzi

Oggetto: Invito alla manifestazione "Le Diverse Abilità nel mondo della Ristorazione- V edizione"- Palermo 25/27 novembre 2025.

Illustrissimi,

Sono ben lieto di annunciarVi, a seguito di delega conferitami dal Consiglio Direttivo di A.M.I.R.A presieduto dal Cav. Valerio Beltrami che insieme a me sottoscrive la presente, che nei giorni **25/27 novembre 2025** presso il **Grand Hotel Piazza Borsa, Via dei Cartari n. 18- Palermo** si terra la **6° edizione** del concorso nazionale **Le Diverse Abilità nel mondo della Ristorazione.**

Sono felice di essere il promotore di questa Manifestazione soprattutto perché trattasi di una iniziativa che, aiutando a rinsaldare la consapevolezza che la diversità è una ricchezza da promuovere ed incoraggiare onora il mondo della ristorazione; per tali ragioni ritengo che meriti il pieno supporto e la più grande partecipazione di tutti gli attori coinvolti.

La manifestazione, fortemente voluta da A.M.I.R.A, sarà condotta ed organizzata dallo scrivente unitamente al fiduciario della Sezione Sicilia Centrale Giuseppe Pinzino ed è rivolta a giovani con disabilità che mostrano particolari attitudini al mondo della ristorazione, iscritti negli Istituti Alberghieri, soci A.M.I.R.A o di altra associazione che per scopo sociale rivolge la sua attività nei confronti di ragazzi speciali.

I partecipanti che dovranno essere accompagnati da un insegnante, da un tutor e/o dal Fiduciario di sezione si sfideranno nella preparazione di una composizione di frutta o di una crèpe al Flambè, utilizzando prodotti tipici siciliani con abbinamento del vino scelto fra le diverse produzioni delle case vinicole siciliane.

Giova precisare che l'utilizzo di prodotti del territorio è necessaria per avvalorare l'auspicato patrocinio della Regione Siciliana e la partecipazione massiva di aziende locali produttrici di prodotti di eccellenza del territorio.

Per motivi meramente organizzativi si pregano i destinatari della presente a far pervenire la loro adesione entro e non oltre il **10.10.2025** al seguente indirizzo **papgaljon@libero.it**

Fiducioso del favorevole accoglimento della presente, resto in attesa di un sollecito cenno di riscontro e porgo cordiali saluti.

Il Presidente nazionale AMIRA
Valerio Beltrami

Il Gran Maestro della ristorazione
Luciano Graziano

A. M. I. R. A. Associazione Maîtres Italiani Ristoranti Alberghi
D.P.C.M. 7/7/1994 - G.U.F.F. 1/10/1994

SEDE Legale Viale Zara, 63 20159 MILANO
info@amira.it | www.amira-italia.it | Tel. 0241405461

Programma di massima della quarta edizione della manifestazione nazionale

"Le Diverse abilità nel mondo della Ristorazione."

Location: Grand Hotel Piazza Borsa Palermo (PA)

Periodo 25/27 novembre 2025

Programma

25/11/2025

Ore 16,00 /17,00 - Arrivo e sistemazione in Hotel

Ore 20,00- Cena

Ore 21,30 – 21,45- Sorteggio delle squadre partecipanti

Ore 22,30- Piano bar

26/11/2025

Ore 7,30- Prima colazione

Ore 9,00- Conferenza stampa di presentazione della manifestazione

Ore 10,00-Inizio manifestazione

Ore 13,00- Pausa pranzo

Ore 14,00- Ripresa dei lavori

Ore 19,00- Riunione Giuria

Ore 20,00- Aperitivo

Ore 20,30- Dinner di Gala con premiazione

Ore 22,30- Piano bar

27/11/2025

Ore 7,30-Prima colazione

Ore 9,00- Santa Messa

Ore 10,30-Giro turistico centro storico Palermo

Ore 13,30- Lunch in Hotel

Ore 15,00-Saluti e Partenza

Palermo, lì 05.08.2025

Gran Maestro

Luciano Graziano

SEDE Legale Viale Zara, 63 20159 MILANO
info@amira.it | www.amira-italia.it | Tel. 0241405461

Regolamento della Manifestazione

"LE DIVERSE ABILITA' NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE"

VI EDIZIONE

Il presente regolamento redatto dal Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione ed approvato dalla Giunta Esecutiva di AMIRA stabilisce regole e prescrizioni da osservare scrupolosamente per la partecipazione alla gara:

1) Tema della VI edizione del concorso "***LE DIVERSE ABILITA' NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE***" scelto per l'anno 2025 saranno alternativamente una composizione di frutta o crêpes dolci, entrambe elaborate con l'utilizzo di prodotti tipici siciliani.
2) La gara è rivolta esclusivamente a persone con disabilità, le squadre saranno composte da due ragazzi ed un tutor: un concorrente eseguirà il lavoro alla lampada, il secondo fungerà da sommelier abbinando il vino al piatto.
3) Le ricette dovranno pervenire entro e non oltre i dieci giorni precedenti la manifestazione al seguente **indirizzo mail: luciano1graziano@gmail.com.**
4) Potranno partecipare concorrenti con qualsiasi tipo di disabilità accompagnati dal proprio tutor, provenienti da istituti alberghieri, iscritti ad altre associazioni aventi scopi analoghi ad AMIRA o soci AMIRA provenienti sia dal territorio Italiano che dall'estero purché vi sia nel territorio una sezione AMIRA.
5) I concorrenti dovranno utilizzare esclusivamente piatti, bicchieri e posate messi a disposizione da AMIRA. **Eventuali modifiche al suddetto punto verranno comunicate ai tutor.**
6) Si potrà usare soltanto una lampada e sarà consentito l'utilizzo di un rechaud per tenere in caldo le vivande durante l'esecuzione.
7) Non sarà consentito l'utilizzo di attrezzi da cucina.
8) Le padelle che saranno utilizzate dovranno essere esclusivamente quelle per il flambé; non sarà consentito riscaldarle precedentemente.
9) Per il flambage dovranno essere utilizzati esclusivamente distillati provenienti da case vinicole siciliane dei quali nel corso della gara dovrà essere fornita una breve descrizione.
10) Il piatto dovrà essere abbinato esclusivamente con vini di produzione siciliana.
11) Le eventuali guarnizioni utilizzate dovranno essere commestibili e comunque non preponderanti rispetto al cibo.
12) La giuria sarà composta da cinque persone:

Presidente sarà il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione o un suo delegato; componenti: un esperto del vino, un esperto di gastronomia nonché altri due giurati scelti tra politici, giornalisti, albergatori, autorità del luogo che svolgeranno il ruolo di clienti, esprimendo pertanto il loro giudizio unicamente sul gusto del piatto.

13) I voti della giuria consentiranno l'attribuzione di un conteggio massimo di 35 punti così ripartiti:

Gran Maestro voti da 6-10 per la tecnica professionale, punti da 6-10 per il gusto del piatto e da 6 - 10 per la presentazione del piatto;

SEDE Legale Viale Zara, 63 20159 MILANO
info@amira.it | www.amira-italia.it | Tel. 0241405461

Esperto del vino voti da 6-10 per l'abbinamento vino-cibo, presentazione, stappatura e esame organolettico del vino;

Esperto di gastronomia voti da 6-10 per il gusto e presentazione del piatto finito;

Gli altri due giudici voti da 6-10 per il gusto del piatto.

N.B.: Per quanto riguarda la tecnica professionale il Presidente presterà attenzione affinché durante la lavorazione il concorrente:

a) La mise-en-place delle attrezzature, ménage, distillati e alimenti seguano una logica: lampada al centro, distillati - ménage (olio, sale pepe etc.) -clips - succhi a destra, alimenti e piatti a sinistra (sarà fatta eccezione per i mancini);

b) ci sia un utilizzo corretto delle clips;

c) durante la lavorazione non ci siano schizzi e non venga sporcata la tovaglia;

d) segua la corretta tecnica per flambare, ossia con una fiamma tenue evitando in tal modo i rischi di fiamme eccessive;

e) esegua fedelmente la ricetta presentata utilizzando al meglio la terminologia.

14) I giudici potranno rivolgere domande ai concorrenti riguardanti esclusivamente la ricetta e l'abbinamento del vino. Per la delicatezza del tipo di concorso, sarà cura della giuria rivolgere domande molto semplici facendo particolare attenzione a non urtare la sensibilità dei concorrenti e chiedendo, se è il caso, l'ausilio dello psicologo presente alla manifestazione. Nel corso della gara nessuno potrà interloquire con i concorrenti fatta eccezione per la giuria e per il tutor accompagnatore.

15) La squadra avrà a disposizione un tempo totale massimo di 25 minuti per l'esecuzione della ricetta e la presentazione del vino. Nel suddetto termine dovrà essere elaborato il piatto di presentazione con eventuale guarnizione. Gli altri 5 piatti dovranno essere degli assaggi per i quali non sarà necessaria la guarnizione.

16) Se la squadra sforerà il tempo a disposizione subirà una penalizzazione calcolata con una riduzione di due punti per ogni minuto di ritardo. Sarà cura del Presidente di giuria comunicarlo tempestivamente ai concorrenti.

17) Il Presidente di Giuria che non rispetterà scrupolosamente o farà rispettare il presente regolamento verrà sospeso dal presiedere altre manifestazioni.

18) Il Presidente di A.M.I.R.A. o un suo delegato dovrà presenziare alla manifestazione con facoltà di intervento sia nel corso della gara sia nel giudizio finale se rileverà delle irregolarità e/o inadempienze rispetto al presente regolamento.

19) Il giudizio della giuria convalidato dal Presidente AMIRA o dal suo delegato sarà inappellabile.

20) Saranno ammesse al concorso solamente le prime 16 squadre in ordine di iscrizione.

Si precisa che la gara sarà aperta al pubblico e che, a supporto dei partecipanti, vi sarà la presenza di uno psicologo

Il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri

Claudio Recchia

ASSOCIAZIONE MAITRES ITALIANI RISTORANTI E ALBERGHI

A. M. I. R. A.

"VI MANIFESTAZIONE "LE DIVERSE ABILITA' NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE"

PALERMO (PA)- Grand Hotel Piazza Borsa 25/27 novembre 2025

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE / PARTICIPATION FORM

VI Edizione "**Le Diverse Abilità nel Mondo Della Ristorazione**" THE DIFFERENT SKILLS IN THE WORLD OF RESTAURANTS"

PALERMO (PA) 25/26/27 novembre 2025

SEZIONE- FIDUCIARIO

.....

Giovani allievi di sala che frequentano Istituti/scuole Alberghiere o iscritti ad A.M.I.R.A.

Nominativi dei partecipanti.

.....

.....

NOMINATIVO ISTITUTO/SCUOLA ALBERGHIERA PARTECIPANTE.

.....

.....

NOMINATIVO DIRIGENTE SCOLASTICA.

.....

.....

NOMINATIVO DEL DOCENTE ACCOMPAGNATORE.

.....

ELABORAZIONE FLAMBE' (NOME DEL PIATTO ELABORATO)

.....

.....

DATA- DATE FIRMA -

DICHIARAZIONE DI CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBILE.

Manifestazione "le diverse abilità nel Mondo della Ristorazione"

PALERMO, GRAND HOTEL PIAZZA BORSA 25-26-27 NOVEMBRE 2025

Io Sottoscritto.....Dichiaro di avere ricevuto le informazione di cui all'art. 13 del D.lgs. 196/2003 in particolare riguardo ai diritti da me riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.lgs. 196/2003 acconsento al trattamento dei miei dati con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, comunque strettamente connesse e strumentali alla gestione dell'associazione.

(Firma Leggibile) .....

Inoltre AUTORIZZA la ripresa fotografica e video delle proprie immagine ai fini della pubblicazione su internet nella pagina dell'omonimo gruppo ne vieta altresì l'uso in contesti che ne pregiudichino la propria dignità personale ed il decoro.

Data.....

(Firma Leggibile) .....

DICHIARAZIONE DI CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBILE.

Manifestazione "le diverse abilità nella Ristorazione"

PALERMO, GRAND HOTEL PIAZZA BORSA 25-26-27 NOVEMBRE 2025

Io Sottoscritto.....Dichiaro di avere ricevuto le informazione di cui all'art. 13 del D.lgs. 196/2003 in particolare riguardo ai diritti da me riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.lgs. 196/2003 acconsento al trattamento dei miei dati con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, comunque strettamente connesse e strumentali alla gestione dell'associazione.

(Firma Leggibile) .....

Inoltre AUTORIZZA la ripresa fotografica e video delle proprie immagine ai fini della pubblicazione su internet nella pagina dell'omonimo gruppo ne vieta altresì l'uso in contesti che ne pregiudichino la propria dignità personale ed il decoro.

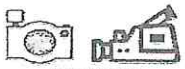
Data.....

(Firma Leggibile).....

A.M.I.R.A. Associazione Maitres Italiani Ristoranti Alberghi

Liberatoria e Consenso Privacy

per la pubblicazione delle proprie immagini



Liberatoria e
Consenso Privacy

Io sottoscritto _____ nato in _____( ) in data

___/ /e residente in via _____comune di residenza _____)

Codice Fiscale _____ con la presente

AUTORIZZO

la pubblicazione delle proprie immagini/riprese video, il giorno ___ /_/ ___ presso il convegno _____ organizzato da **A.M.I.R.A.,** per le finalità di pubblicazione a titolo esemplificativo e non esaustivo, il rivista "Ristorazione e Ospitalità, la newsletter, il sito https://www.amira-italia.it , ii canale di Youtube, la pagina facebook di A.M.I.R.A., il profilo twitter.

Ne vieta altresì l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro.

L'utilizzo delle immagini, nel suo complesso, sono da considerarsi effettuate in forma gratuita e nessuna pretesa potrà essere richiesta in futuro.

_____ _____

Firma Leggibile del Soggetto Ripreso Firma Leggibile dell'Operatore

Informativa sulla Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 e D.Lgs 196/2003 modificato dal D.Iga 101/2018, i dati personali che la riguardano saranno trattati per lo svolgimento delle attività autorizzate sopra descritte e potranno essere comunicati a terzi (altre società o professionisti del settore quali, ad esempio, designer o tipografie) sempre al fine del perseguimento delle finalità indicate.

In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 15-22 del Regolamento UE 679/2016: opposizione, cancellazione, rettifica etc., origine, finalità, aggiornamento, diritto di opposizione indirizzando apposita richiesta a dataprotectionofficeritalia©gmail.com .

[DO IL CONSENSO [i NEGO IL CONSENSO

Data_____

_____

Firma Leggibile del Soggetto Interessato Ripreso