



## CONCORSO

### “La Biodiversità in cucina”

## REGOLAMENTO

### Premessa

La Regione Marche, con la L.R. 12/2003 a “*Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano*”, ha messo in atto iniziative ed interventi per la tutela delle risorse genetiche animali e vegetali autoctone, cioè originarie delle Marche o introdotte ed integrate negli agro-ecosistemi marchigiani da almeno cinquant’anni; minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione per le quali esista un interesse economico, scientifico, ambientale, paesaggistico o culturale.

L’ASSAM (Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche) dal 2005 gestisce i due strumenti operativi previsti dalla Legge cioè il Repertorio Regionale e la Rete di Conservazione e Sicurezza.

In tale contesto, per informare e incrementare l’interesse su tali argomenti si propone, in collaborazione con la Regione Marche, un **concorso a premi** biennale dal titolo “**La biodiversità in cucina**” rivolto agli Istituti Alberghieri regionali sul tema “**I legumi la carne del futuro**” relativo all’utilizzo in cucina delle varietà iscritte al Repertorio regionale.

### ART. 1 - OBIETTIVI DEL CONCORSO

L’obiettivo è quello di diffondere nei ragazzi delle scuole alberghiere la conoscenza dei prodotti della biodiversità attraverso un “percorso didattico” che, dagli approfondimenti e ricerche sulla storia di un determinato prodotto del Repertorio regionale e il suo legame col territorio, arrivi alla rielaborazione di una ricetta tradizionale in chiave innovativa per un suo migliore utilizzo e calata nei nuovi stili di consumo.

### ART. 2 – MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Per l’ammissione al concorso dovrà pervenire entro il **23 ottobre 2015** la DOMANDA DI PARTECIPAZIONE + SCHEDE SINTETICA DI PROGETTO come da modello allegato.

Nei mesi di novembre, dicembre e gennaio le scuole programmeranno con Assam le visite formative a scuole intorno al tema della biodiversità agraria.

Entro il **19 febbraio 2016** dovrà pervenire una relazione finale descrittiva del “percorso didattico” che illustri le motivazioni della scelta dei prodotti, il loro legame con il territorio, la ricerca della ricetta tradizionale e la sua rielaborazione con elementi innovativi.

Il concorso si concluderà il giorno **7 marzo 2016** nell’ambito dell’iniziativa Tipicità – Fermo con una giornata interamente dedicata alla preparazione ed assaggio dei piatti valutati dalla giuria.

La raccolta di tutte le ricette presentate al concorso saranno oggetto di una pubblicazione che resterà di proprietà dell’A.S.S.A.M.; il diritto e le modalità di utilizzo saranno esclusive dell’Agenzia.

### ART.3 - RESTITUZIONE DEI MATERIALI

Il materiale consegnato dai partecipanti per la selezione non verrà restituito e potrà essere utilizzato dall’A.S.S.A.M., con indicazione dell’autore, per manifestazioni o eventi.

#### **ART.4 - AMMISSIONE AL CONCORSO**

- a) Il concorso è aperto a tutti gli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione della Regione Marche.
- b) Ogni istituto affiderà il tema del concorso ad un gruppo/classe individuato tra le III o IV; la classe (o il gruppo di lavoro) potrà partecipare con un numero massimo di 1 ricetta/elaborato.
- c) La consegna degli elaborati comporta automaticamente l'accettazione integrale del presente regolamento e la cessione del diritto di utilizzo.
- d) Per la partecipazione al concorso va utilizzato lo schema di domanda presentato in calce al seguente bando.
- e) La DOMANDA DI PARTECIPAZIONE + SCHEDA SINTETICA DI PROGETTO deve essere inoltrata all'A.S.S.A.M., Via Dell'Industria, 1 - 60027 Osimo stazione entro il 23 ottobre 2015 (fa fede la data del timbro postale) o tramite posta elettronica certificata all'indirizzo: [assam@emarche.it](mailto:assam@emarche.it)
- f) Presso le scuole che avranno inviato la domanda di partecipazione di cui al punto precedente, dovrà essere programmato almeno un incontro informativo/divulgativo relativo all'iniziativa in questione con un funzionario Assam.

#### **ART. 5 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

- a) Gli elaborati finali dovranno pervenire, pena esclusione, presso la sede dell'A.S.S.A.M. sita in Via Dell'Industria, n. 1 – 60027 Osimo stazione entro e non oltre il 19.02.2016, in un plico sigillato e contrassegnato con la scritta: concorso "La Biodiversità in cucina".
- b) Ai concorrenti non spetta alcun compenso per qualsiasi spesa e/o onere sostenuto per la partecipazione al concorso, qualunque ne sia l'ammontare.

#### **ART.6 - PROCEDURA E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Gli elaborati presentati saranno sottoposti all'esame di una Commissione di valutazione composta da un rappresentante dell'Ufficio scolastico regionale, un funzionario A.S.S.A.M., un funzionario dell'assessorato agricoltura, un gastronomo, un rappresentante dell'organizzazione di Tipicità.

La Commissione verificherà la regolarità degli elaborati pervenuti.

La Commissione valuterà gli elaborati presentati sulla base dei seguenti criteri:

- valutazione del percorso didattico realizzato, attraverso la completezza della relazione descrittiva presentata. (max 14 punti)
- presentazione del piatto (descrizione e immagini) (max 8 punti)
- caratteristiche sensoriali (assaggio del piatto: forma, colore, sapore) (max 8 punti)

Ogni commissario assegnerà tre voti, uno per ogni parametro.

Il punteggio di ogni progetto sarà definito dalla somma dei voti dei diversi commissari.

Il giudizio della Commissione è insindacabile.

#### **ART.7 - PREMIO**

All'Istituto vincitore del concorso "La Biodiversità in cucina" "I legumi *la carne del futuro*" verrà conferita a titolo di premio la somma di € 2.000,00.

Tale premio è da intendersi vincolato al progetto e non al numero di persone che hanno partecipato alla realizzazione del progetto - ricetta.

A ciascun istituto partecipante l'ASSAM fornirà un contributo per un importo massimo di Euro 500,00 come supporto organizzativo alla realizzazione del progetto (es. fornitura di prodotti della biodiversità, spese per visite nelle aziende degli agricoltori custodi, etc..).

Tale contributo verrà erogato dietro presentazione della documentazione delle spese effettivamente sostenute dalla scuola.

#### **ART.8 - CALENDARIO**

Invio della DOMANDA DI PARTECIPAZIONE + SCHEDA SINTETICA DI PROGETTO – 23 ottobre 2015

Termine ultimo di presentazione degli elaborati finali - 19/02/2016

In occasione dell'evento Tipicità – Fermo – 7 marzo 2016:

- Degustazione delle proposte da parte della commissione giudicatrice
- Comunicazione dell'esito del concorso
- Manifestazione di consegna del premio alla scuola vincitrice.

#### **ART.9 - PUBBLICAZIONE**

Il presente bando viene pubblicato il giorno 30/09/2015 sul sito web [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it) - sezione avvisi. Sul medesimo sito sarà inoltre pubblicata la graduatoria finale del concorso.

**A.S.S.A.M.**  
**Direttore**  
**Cristina Martellini**



Prot.

**Spett.le A.S.S.A.M.**  
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche  
Via Dell'Industria, 1  
**60027 Osimo (AN)**

Concorso: "La Biodiversità in cucina – I legumi *la carne del futuro*"

### DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ dirigente scolastico dell'istituto

Via \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

C.F./P.I. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E\_mail \_\_\_\_\_

CHIEDE

l'iscrizione al concorso "La biodiversità in cucina" con la classe \_\_\_\_\_

DICHIARA

di aver preso visione e di accettare il Regolamento del concorso in oggetto;

AUTORIZZA il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003

DATA

Timbro e firma

## SCHEDA SINTETICA DI PROGETTO

SCUOLA: .....

CLASSE: .....

INSEGNANTE/I COORDINATORE: .....

e-mail .....

cell. ....

PRODOTTI DELLA BIODIVERSITA' AGRARIA DELLE MARCHE SELEZIONATI PER LA RICETTA:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO NEL PERIODO 01.11.2015 – 31.01.2016 (es. approfondimenti storici, visite alle aziende custodi, lezioni in classe sulla biodiversità, prove di cucina, etc.):

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche  
 PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
 ALIMENTARI E FORESTALI

