



## Istituto d'Istruzione Superiore "LE STREGHE – M. POLO"

Concorso nazionale letterario-enogastronomico per gli Istituti  
Alberghieri d'Italia

### **CUCINA E MAGIA**

***"Cibo e bevande nella leggenda e nel mito"***

**Decima edizione**

**Benevento 03 – 05 Maggio 2012**

L' I.I.S. " Le Streghe – M. Polo " di Benevento, col patrocinio dei più importanti Enti locali, indice il concorso nazionale letterario-enogastronomico

### **CUCINA E MAGIA**

aperto agli alunni delle classi IV e V degli Istituti Professionali Alberghieri d'Italia, indirizzo di Tecnico dei servizi della ristorazione e Tecnico dei servizi turistici.

#### **Premessa**

Il tema del concorso scaturisce dalla ricchezza della tradizione locale, incentrata sulla " magia " della città di Benevento, la cui cultura e il cui folklore si muovono sull'incerto confine tra storia e leggenda come evocano le mitiche "streghe".

Il concorso, pertanto, si propone di far riscoprire ai partecipanti "le loro" antiche ricette alle quali tradizioni, leggende e credenze popolari hanno attribuito caratteristiche "magiche" o particolari "poteri" e che siano, perciò, accompagnate da una propria "storia", da riferimenti letterari, proverbi, filastrocche ecc.

Contestualmente il concorso si propone di riscoprire cocktails ai quali tradizioni, leggende e credenze attribuiscono virtù "divinatorie", di "pozioni", di "filtri", di "elisir d'amore".

Infine, il concorso invita i partecipanti a proporre itinerari turistici originali o inesplorati del loro territorio in sintonia col tema della gara.

## Regolamento

### Art.1

#### **Partecipanti**

Ogni Istituto può partecipare con uno, due o tre allievi (uno per il piatto, indirizzo TSR **-settore cucina-**, uno per il cocktail, indirizzo TSR **-settore sala-bar** - ed uno per l'itinerario, indirizzo TST – **settore ricevimento-**) accompagnati dai relativi docenti (dal docente I.T.P. o di lettere).

**Gli alunni indosseranno la propria divisa con i segni dell'Istituto di appartenenza.**

### Art. 2

#### **Modalità e termini di iscrizione**

Le iscrizioni al concorso dovranno pervenire alla segreteria dell'Istituto per posta, fax o posta elettronica ([artichef@libero.it](mailto:artichef@libero.it)) **entro sabato 24 marzo 2012**. L'iscrizione deve essere corredata da una scheda con le seguenti indicazioni:

1. nominativo o nominativi dei partecipanti, dell' accompagnatore o degli accompagnatori;
2. indicazione dell'Istituto di appartenenza con relativo indirizzo, numero di telefono e di fax ed eventuale recapito di posta elettronica;
3. denominazione del piatto e/o del cocktail e/o dell'itinerario;
4. certificato di iscrizione e frequenza di ogni studente partecipante.

#### **per il piatto:**

- scheda tecnica del piatto;
- modalità di esecuzione della ricetta;
- eventuale abbinamento gastronomico con altri piatti o sua collocazione nella struttura di un menu;
- distinta degli ingredienti per 7 (sette) persone (6 piatti per la commissione giudicatrice ed 1 piatto dimostrativo) e profilo nutrizionale per ogni persona;
- abbinamento cibo-vino.

#### **per il cocktail :**

- scheda tecnica della bevanda;
- ingredienti e percentuali per 7 (sette) persone;
- eventuali particolari elaborazioni.

#### **per l'itinerario :**

- brochure o cd con immagini della località di provenienza;
  - scheda descrittiva del percorso guidato.
5. Testo della "storia" redatto in due cartelle. I "riferimenti letterari" del piatto, del cocktail e dell'itinerario **devono essere coerenti con il tema del concorso**, risultare da una ricerca

condotta nell'ambito della produzione letteraria che offra gli spunti narrativi richiesti, ed essere eventualmente collegati alle tradizioni locali. **E' opportuno corredare i testi elaborati di indicazioni bibliografiche.**

### **Art. 3** **Giuria**

Il lavoro della giuria sarà articolato in due fasi:

#### **prima fase**

- esame delle domande, selezione di 10 piatti, 10 cocktail e 10 itinerari.
- valutazione della "storia", della sua originalità, della sua congruenza con il tema del concorso e della sua aderenza alle preparazioni proposte.
- ***(L'I.I.S. "Le Streghe – M. Polo" si riserverà di comunicare agli Istituti ammessi al concorso l'esito dei risultati entro il 02 aprile 2012).***

#### **seconda fase**

- valutazione delle ricette, dei cocktail e degli itinerari realizzati dai concorrenti presso l'I.I.S. "Le Streghe – M. Polo" di Benevento e dei testi letterari che li accompagnano.

**Il giudizio della giuria è insindacabile.**

### **Art. 4** **Ospitalità**

I concorrenti ammessi alla gara, i docenti accompagnatori e il Dirigente Scolastico saranno ospiti dell'organizzazione dal **03 al 05 Maggio 2012**, per favorire la conoscenza della realtà culturale ed enogastronomica del territorio sannita, **max n. 3 studenti e n. 1 docente accompagnatore.**

Eventuali disdette o non partecipazione degli Istituti selezionati vanno comunicate tempestivamente per evitare aggravii di spese.

**Tutti i partecipanti raggiungeranno la sede con mezzi propri.**

L'organizzazione offre un servizio di navetta tra l'aeroporto di Napoli e la sede del concorso.

E'gradita la presenza del Dirigente Scolastico alla premiazione finale che si terrà durante la Cena di Gala.

### **Art. 5** **Svolgimento della prova**

Per l'esecuzione della prova del piatto è previsto un tempo di tre ore e trenta minuti.

Per l'esecuzione della prova del cocktail è previsto un tempo di 1 ora (di cui max trenta minuti per l'elaborazione dell'eventuale decorazione).

**Gli alimenti e gli utensili saranno forniti dalla scuola.**

**Ingredienti particolari, di non facile reperimento in concorso, dovranno essere procurati dagli stessi concorrenti.**

Per l'itinerario è prevista l'esposizione **anche** in lingua straniera, a scelta del concorrente (fra inglese, tedesco, francese). Si precisa che i concorrenti, se stranieri, **non potranno** relazionare in lingua madre.

#### **Art. 6**

##### **Premiazione**

Saranno premiati i primi classificati rispettivamente per la realizzazione del piatto, per quella del cocktail e dell'itinerario.

Ai vincitori sarà consegnato un attestato e un premio in denaro.

Agli altri concorrenti un attestato di partecipazione.

La premiazione avverrà il **04 maggio 2012** nel corso della **Cena di gala** alla presenza delle Autorità e dei rappresentanti del settore e dell' Imprenditoria.

#### **Art. 7**

##### **Proprietà delle idee delle ricette**

Le ricette premiate e selezionate, i testi e gli elaborati relativi resteranno proprietà dell'Istituto organizzatore.

#### **Art. 8**

##### **Accettazione del bando**

**La partecipazione al concorso presuppone la totale accettazione delle modalità espresse nel presente bando.**

##### **Numeri utili**

I. I. S. "Le Streghe – M. Polo " di Benevento  
Via S. Colomba, 52/A

Tel: 0824 363486

Fax: 0824 363487

e-mail: [bnis01800b@istruzione.it](mailto:bnis01800b@istruzione.it)

##### **Segreteria del concorso**

###### **Referente parte letteraria**

Prof. <sup>ssa</sup> Anna Maria Panella

Tel : 0824 312145

Cell: 3341018322

###### **Referente prova cocktail**

Prof. Clorindo Nunzio Iadanza

Tel : 0824 996275

Cell: 3383389194

###### **Referente prova piatto**

Prof. Arturo Iengo

Cell : 3343612909

Prof. Isidoro Mennicillo

Cell: 3922119445

###### **Referente prova itinerario**

Prof. <sup>ssa</sup> Livia Direttore

Tel: 0824 49043

Cell 3381911385:

Il Dirigente Scolastico  
**f.to Prof. Antonio Mazzone**