



## *Ministero dell'Istruzione*

*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*

*Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione*

### **CONCORSO NAZIONALE**

#### **La Cucina Circolare**

**(Le ricette del  $\pi$ )**

***prima edizione***

#### **Art. 1 – Finalità**

Il Ministero dell'Istruzione intende promuovere il concorso ***La Cucina Circolare***, al fine di diffondere la consapevolezza verso le forme di cucina tradizionale che valorizzano un utilizzo etico e sostenibile delle risorse alimentari, in particolare in riferimento a quelle tipiche del territorio, che sono parte del patrimonio immateriale e della cultura alimentare del nostro paese.

In questo contesto, va evidenziato come la sapienza e la cultura di ogni prodotto o ricetta del territorio siano legate alla loro condivisione, al lavoro umano, al rispetto e alla conservazione dell'ambiente e al suo "risparmio" e ri-utilizzo, alle tradizioni alimentari che sono anche la conservazione dei saperi e della natura, alla valorizzazione dei luoghi, alla celebrazione delle feste e del tempo.

Gli Istituti Alberghieri, soggetti cruciali della formazione nel campo dell'alimentazione e dell'educazione alimentare, nonché presidi per la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche, possono offrire un importante contributo in questa direzione e proporre modelli virtuosi in tal senso.



## *Ministero dell'Istruzione*

*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*

*Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione*

In questa prospettiva, che è insieme tradizionale e al tempo stessa attuale, anche alla luce degli obiettivi dell'Agenda 2030, il Ministero dell'Istruzione intende bandire il concorso.

### **Art. 2 – Destinatari**

Possono partecipare al concorso gli studenti degli Istituti Alberghieri del territorio nazionale, in forma collettiva (classe o gruppo), i quali dovranno proporre una, max 2 ricette, secondo le indicazioni e i criteri indicati dall'articolo 3 del bando di concorso.

### **Art. 3 – Tematiche e tipologia degli elaborati**

Gli elaborati - in forma scritta, di max 70 righe, pagina formato A4 – con allegate un max di due foto, in formato jpeg, dovranno svilupparsi secondo le seguenti modalità:

ogni istituto partecipante farà pervenire alla segreteria del concorso *La Cucina Circolare* un numero massimo di due ricette (una di nuova concezione e una di rielaborazione di ricette tradizionali) realizzate nel rispetto di uno o più dei seguenti criteri/materie prime utilizzate :

- ricette elaborate e presentate in coerenza con le tradizioni e consuetudini del territorio di provenienza
- utilizzo di prodotti residui di lavorazione e scarti
- sfridi e/o avanzi di altre preparazioni culinarie

Sarà data inoltre particolare attenzione alle proposte ottenute con riferimento alla tipicità territoriale, con scarti di lavorazione dei vegetali (frutta e verdura), del pesce commercialmente non ricercato (pesce azzurro), cereali e legumi minori e con il “quinto quarto” delle carni.

Le ricette dovranno essere formulate considerando gli ingredienti, le dosi per quattro persone, la modalità di esecuzione e una breve scheda di presentazione, in cui compaia la



## *Ministero dell'Istruzione*

*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*

*Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione*

denominazione della ricetta, nonché brevi note storiche atte a qualificarla rispetto al territorio di provenienza, alla qualità degli ingredienti e alle consuetudini tradizionali.

I lavori presentati per il concorso dovranno rispettare, pena esclusione, le indicazioni sopra previste.

### **Art. 4 – Iscrizione e termine di presentazione degli elaborati**

Il materiale, esclusivamente in forma digitale, dovrà essere inviato all'indirizzo di posta elettronica [cucinacircolare@gmail.com](mailto:cucinacircolare@gmail.com)

Le ricette presentate dovranno essere corredate dal nome dell'istituto, degli studenti proponenti o della classe, del docente referente e del dirigente scolastico.

La domanda di partecipazione, che dovrà essere redatta utilizzando lo schema allegato (All. A) al presente bando, sarà corredata da una scheda sintetica del progetto (All. B) e dall'autorizzazione a una sua divulgazione sul sito web (All. C), sottoscritta dal dirigente scolastico e dal referente del progetto.

La domanda e gli allegati dovranno pervenire entro i termini previsti dal concorso esclusivamente all'indirizzo [cucinacircolare@gmail.com](mailto:cucinacircolare@gmail.com)

Tutta la documentazione dovrà essere inviata entro il **20 marzo 2020**

### **Art. 5 – Commissione esaminatrice**

Le ricette verranno esaminate da una commissione qualificata, che provvederà alla valutazione dei lavori pervenuti e all'individuazione dei relativi vincitori. Il giudizio della commissione è insindacabile.



## *Ministero dell'Istruzione*

*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*

*Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione*

### **Art. 6 – Valutazione e premiazione**

Sono candidati al premio finale le classi o i gruppi di studenti che avranno interpretato in maniera creativa e coerente la tematica oggetto del concorso. Gli istituti vincitori, insieme ai dirigenti, docenti e studenti saranno premiati a Roma, durante un evento organizzato presso il Ministero dell'Istruzione.

Le ricette partecipanti e meritorie di segnalazione saranno tutte inserite in una pubblicazione online dedicata.

### **Art. 7 – Accettazione del regolamento**

La partecipazione al Concorso è considerata quale accettazione integrale del presente Regolamento.

### **Art. 8 – Comunicazioni**

Eventuali ulteriori informazioni possono essere richieste dagli interessati tramite la casella di posta elettronica a: [cucinacircolare@gmail.com](mailto:cucinacircolare@gmail.com)



*Ministero dell'Istruzione*

*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*

*Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione*

**All. A– Scheda di Partecipazione**

**Concorso nazionale**

**La Cucina Circolare – prima edizione**

Si richiede l'ammissione al concorso della ricetta denominata \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ presentata dagli alunni della classe \_\_\_\_\_

dell'Istituto \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ tel \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ .

Si allega:

scheda sintetica del progetto (con eventuali foto)

**IL DOCENTE REFERENTE:**

Nome e Cognome \_\_\_\_\_ Materia insegnata \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**II DIRIGENTE SCOLASTICO**

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

***Ai sensi Regolamento generale (UE) 2016/679 la raccolta e il successivo trattamento dei dati personali è finalizzato esclusivamente alla gestione della procedura concorsuale.***

Inviare a: [cucinacircolare@gmail.com](mailto:cucinacircolare@gmail.com)



## *Ministero dell'Istruzione*

*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*

*Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione*

### **All. B– Scheda di Presentazione**

Concorso

### ***La Cucina circolare – prima edizione***

#### **Scheda presentazione della ricetta**

##### **Tipologia**

- Nuova concezione.....
  
- Rielaborazione ricetta tradizionale.....

##### **Ingredienti**

##### **Preparazione della ricetta**

**Breve descrizione** delle caratteristiche della ricetta, motivazioni della scelta, valore culturale

##### **Altre annotazioni**



## *Ministero dell'Istruzione*

*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*

*Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione*

### **All. C – Liberatoria**

#### **Concorso nazionale**

#### **La cucina circolare – prima edizione**

Nell'ambito del concorso **La Cucina Circolare - prima edizione** verranno pubblicati, su spazi web dedicati, i lavori prodotti dalle scuole/classi/gruppi aderenti al concorso, con l'obiettivo di valorizzare l'impegno di tutti i partecipanti e di facilitarne la diffusione.

Vi chiediamo, pertanto, di compilare il presente modello e di reinviarlo, debitamente firmato, contestualmente all'invio delle proposte, al seguente indirizzo mail:

[cucinacircolare@gmail.com](mailto:cucinacircolare@gmail.com)

#### **DATI INFORMATIVI**

L'Istituto

con sede in

Cap

Città

Prov.

Tel./Fax

e-mail scuola

classe partecipante

#### **DICHIARA**

di autorizzare il Ministero dell'Istruzione all'utilizzo e alla divulgazione del materiale realizzato nell'ambito del Concorso **La Cucina Circolare - prima edizione** esclusivamente per fini educativi e promozionali e senza scopo di lucro.

Data

**Il Dirigente Scolastico**



## *Ministero dell'Istruzione*

*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*

*Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione*

### **INFORMATIVA AI SENSI del Regolamento generale (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016**

#### **1. FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DEI DATI**

Il trattamento dei dati raccolti tramite video-audio e fotografie è finalizzato alla realizzazione di materiale documentario, educativo e promozionale del Concorso **La Cucina Circolare - prima edizione** attraverso i normali canali comunicativi del MIUR ovvero a mezzo stampa, sito web, videoproiezioni in attività rivolte ai cittadini, mostre.

#### **2. MODALITÀ DI TRATTAMENTO DEI DATI**

Il trattamento è realizzato per mezzo di raccolta, registrazione, organizzazione, consultazione e conservazione dei dati in appositi archivi.

Le operazioni possono essere svolte con o senza l'ausilio di strumenti elettronici o automatizzati.

Il trattamento è svolto dal titolare e/o dagli incaricati del trattamento.

#### **3. COMUNICAZIONE DEI DATI**

I dati personali possono venire a conoscenza degli incaricati del trattamento e possono essere comunicati per i fini di cui al punto 1, nella realizzazione di specifici progetti e attività educative inerenti alle tematiche oggetto del concorso.

#### **5. DIFFUSIONE E TRASFERIMENTO DEI DATI**

I dati non sono soggetti a trasferimenti all'estero.

#### **6. DIRITTI DELL'INTERESSATO**

L'art. 7 del T.U. conferisce all'interessato l'esercizio di specifici diritti tra cui quello di ottenere dal titolare del trattamento la conferma o meno dell'esistenza dei propri dati personali e la loro messa a disposizione in maniera intelligibile; l'interessato ha diritto di sapere l'origine dei dati, delle finalità e delle modalità di trattamento, della logica applicata al trattamento, degli estremi identificativi del titolare e dei soggetti a cui i dati possono essere comunicati; l'interessato ha inoltre il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e l'integrazione dei dati, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima e il blocco dei dati trattati in violazione della legge; il titolare ha diritto per motivi legittimi di opporsi al trattamento dei dati.