

# Regolamento di Partecipazione 2019/2020

***N.B Se sei un Istituto Alberghiero fai riferimento al regolamento Professional.***

## Chi può partecipare

#SFIDE (VI edizione) è un'iniziativa rivolta a tutte le **classi delle Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna**.

Ogni classe (o una sua rappresentanza) forma una squadra che prende parte al contest.

## I Valori

Il contest ha come tema ***il mondo dell'alimentazione e i suoi valori***: la conoscenza della natura e dei suoi cicli, perché amare la terra significa rispettare i suoi tempi e le sue stagioni; un'alimentazione sana e sostenibile, perché la salute del nostro corpo e dell'ambiente che ci circonda dipende anche dalle nostre scelte; la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche del territorio, perché l'Italia è la culla dei buoni prodotti di qualità; il recupero delle tradizioni locali, perché il cibo non è solo nutrimento ma anche cultura e storia; la convivialità, perché attorno ad una tavola imbandita possono incontrarsi opinioni e culture diverse; la condivisione attraverso i social, perché essi, se usati in maniera virtuosa, favoriscono il confronto e lo scambio di idee.

## Come Partecipare – le attività obbligatorie

### 1. Iscrizioni

Per richiedere la partecipazione è necessario **compilare in ogni sua parte il form** presente sul sito <http://www.progetto-sfide.eu/>. Il referente indicato verrà contattato tramite email per confermare l'avvenuta iscrizione. La ricezione dell'email è da considerarsi come conferma dell'iscrizione e condizione imprescindibile per prendere parte al contest.

### 2. Creazione Ricetta – Rivisitazione di un piatto tipico della tradizione emiliano-romagnola

Per partecipare, ogni squadra dovrà rivisitare un piatto tipico della tradizione emiliano-romagnola (ad esempio inserire un ingrediente non previsto nella ricetta originale, renderla più salutare, più social...), e scrivere un **breve testo** che racconti la ricetta, motivi le scelte effettuate e descriva gli ingredienti. Inoltre, le classi dovranno partecipare ad almeno una delle categorie tematiche indicate di seguito: ad ognuna corrisponde un premio.

***N.B. Verranno esclusi dalla competizione i piatti ricollegabili al junk food e ritenuti non in linea con i valori di SFIDE.***

### **3. La promozione del piatto**

Le classi dovranno scrivere un breve testo (massimo 2000 caratteri, spazi inclusi) con indicati quali **strumenti** utilizzerebbero per **far conoscere e pubblicizzare il proprio piatto e farsi votare su Facebook e Instagram**. A puro titolo di esempio: volantini, hashtag particolari, contatto di riviste, etc. Non sono da considerarsi validi strumenti a pagamento forniti dai social network (es. campagne promozionali).

### **4. Invio della foto e dei testi**

Le classi dovranno inviare all'indirizzo email [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu) la foto del piatto preparato, la descrizione delle ricette e il breve testo con indicate le modalità di promozione, entro le date indicate nella sezione "Le scadenze".

## **Le Categorie Tematiche e i Premi nel dettaglio**

### **1. SFIDE – Food Master Class 2019/20**

L'Organizzazione seleziona le classi che hanno descritto nel modo più efficace e convincente le modalità di promozione della propria ricetta e pubblica le loro foto sulla **pagina Facebook e il profilo Instagram di SFIDE**. Viene così dato il via alle votazioni tramite "mi piace" alle foto: le classi sono chiamate a mettere in pratica la strategia di comunicazione descritta per diventare Food Master Class. Nel caso la classe abbia indicato hashtag o tag particolari, il team di SFIDE li inserirà al momento della pubblicazione della foto.

La squadra che avrà ottenuto il maggior numero di "mi piace", sommando i like dei due social, sarà decretata **FOOD MASTER CLASS 2019/20**.

**Il premio:** vi verrà svelato a breve 😊

#### **ATTENZIONE!**

**Gli unici "Mi piace" validi per il contest saranno quelli ricevuti sulla pagina Facebook e profilo Instagram di SFIDE. Ai fini del conteggio saranno validi esclusivamente i "mi piace" e non le altre reactions di Facebook ("love", emoticons, etc.).**

*Le classi dovranno inoltre svolgere almeno una delle seguenti categorie tematiche.*

2. **CONSORZIO ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP**

L'Arancia Rossa di Sicilia è un frutto buono e gustoso, ma anche e soprattutto ricco di proprietà benefiche per la nostra salute.

Le squadre sono chiamate ad elaborare una ricerca su storia, luoghi di produzione, proprietà nutraceutiche, organolettiche e salutistiche dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP, per porre in risalto i suoi benefici per il benessere e la salute.

**Premio:** Ogni studente della classe vincitrice, selezionata da una giuria di referenti del Consorzio, riceverà una fornitura di Arancia Rossa di Sicilia IGP e un gadget definito dal Consorzio.

3. **CONSORZIO RADICCHIO ROSSO DI TREVISO E VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP**

Il radicchio rosso di Treviso IGP del tipo tardivo è un ortaggio straordinario - BELLO da vedere e BUONO mangiare - proveniente da un territorio unico che si trova tra le provincie di Treviso, Padova e Venezia - all'interno del parco regionale del fiume Sile - **il Fiume di risorgiva più lungo d'Europa.**

Alle classi partecipanti si chiede di realizzare degli elaborati quali testi, immagini, infografiche, materiale per social network - sia con strumenti digitali che a mano libera - secondo libera scelta dei ragazzi - che siano utili a far conoscere il prodotto a consumatori-cittadini che non conoscono e non consumano il radicchio di Treviso Tardivo.

**Premio:** Il premio consisterà in una visita alla zona di produzione, dove sarà possibile vedere le risorgive del fiume Sile; seguirà poi la **visita ad una delle aziende confezionatrici** nella quale verrà effettuata anche una **degustazione** di prodotti a base di radicchio di Treviso IGP.

4. **CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO DOP**

La tradizione millenaria del Pecorino Romano DOP e il suo inscindibile legame con il territorio hanno fatto sì che il più antico formaggio italiano abbia conservato, grazie alla tradizione culinaria della zona di origine, la sua cultura pastorale.

Alle classi verrà richiesto di inserire il Pecorino Romano in un piatto tipico della tradizione emiliano-romagnola, sostituendolo o integrandolo agli ingredienti già presenti nella ricetta originale (a discrezione della classe). I ragazzi dovranno poi descrivere l'utilizzo del pecorino romano nel testo della ricetta inserendo anche un piccolo approfondimento sull'origine storica del formaggio, con particolare attenzione all'origine della DOP del Pecorino Romano e alla sua evoluzione nel tempo. Il testo della descrizione della ricetta dovrà contenere l'hashtag #pecorinoromano.

**Premio:** Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e avrà meglio approfondito l'origine storica del Pecorino Romano. Il premio sarà una giornata alla Fiera agroalimentare del CIBUS che si svolgerà a Parma a maggio 2020. In questa occasione i ragazzi potranno visitare lo stand istituzionale del Consorzio e avranno modo di degustare il prodotto sia tal quale che in abbinamento con alcune ricette sviluppate da uno chef del Consorzio. Verranno inoltre consegnati gadget e campioni di formaggio.

5. **ANBI – EMILIA ROMAGNA (solo per gli Istituti Agrari)**

L'impiego razionale dell'acqua è alla base di uno stile vita sostenibile, la cui promozione passa anche attraverso la pratica irrigua delle produzioni agroalimentari. Le classi sono chiamate ad **inserire nella propria ricetta almeno un prodotto** a marchio territoriale

emiliano-romagnolo **DOP e/o IGP e/o STG**, sostenuto dall'irrigazione (frutta, verdura, carne, latticini). Il piatto dovrà essere raccontato anche attraverso una video-ricetta della durata di max. 2 minuti e il testo della descrizione della ricetta dovrà contenere l'hashtag #dallacquaallatavola.

**Premio:** per questa categoria tematica le classi degli Istituti Agrari sono in sfida diretta con le classi degli Istituti Alberghieri. Una giuria composta da referenti di ANBI selezionerà la classe che avrà meglio rappresentato la qualità dei prodotti irrigui locali invitando i ragazzi a Rimini a **MACFRUT 2020** - fiera internazionale dell'ortofrutticoltura - rendendoli protagonisti di un evento studiato ad hoc.

#### 6. **TRC BOLOGNA E MODENA— Ciak si gira!**

*(Solo per gli Istituti dell'Area Metropolitana di Bologna, Modena e provincia)*

Le squadre sono chiamate a girare una breve **video-ricetta** (max 2 minuti) del piatto proposto.

**Premio:** Le classi sono in competizione diretta con gli Istituti Alberghieri. Una giuria composta da referenti di **TRC Bologna** selezionerà una classe per l'Area Metropolitana di Bologna e il premio sarà una visita negli studi dell'emittente televisiva.

Una giuria composta da referenti di **TRC Modena** selezionerà una classe per Modena e provincia e il premio sarà una visita negli studi dell'emittente televisiva.

## Le scadenze

- **Le Iscrizioni - dal 14 Ottobre al 15 Dicembre 2019**

- **Il Contest - dal 13 Gennaio al 11 Marzo 2020:**

- **Invio del materiale: dal 13 gennaio al 19 febbraio** ogni classe dovrà inviare la foto del proprio piatto, insieme alla sua descrizione e al testo contenente la strategia di promozione all'indirizzo email [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu). Le stesse date sono vincolanti anche per l'invio dei progetti relativi alle categorie del Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP, del Consorzio Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP e alla realizzazione della video-ricetta.
- **La sfida social:** il 26 febbraio le foto selezionate per la sfida sui social network verranno pubblicate sul profilo Instagram e sulla pagina Facebook di SFIDE. Dal 26 febbraio alle ore 12:00 del 11 marzo si terrà la sfida con i "like" sui canali social del Progetto.

- **Le Premiazioni - il 12 Marzo 2020** verrà decretata la **Food Master Class 2019/20** ed entro il **26 marzo 2020** verranno proclamati i vincitori per tutte le altre **categorie tematiche**.

## Adesione Laboratori

- Il **Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP** offre la possibilità, a tutte le classi che lo desiderano, di organizzare un **incontro** presso l'Istituto scolastico di appartenenza, con **esperti del Consorzio** durante il quale verrà presentato l'Aceto Balsamico di Modena IGP, le sue caratteristiche organolettiche, i valori nutrizionali e le specificità del prodotto. Per aderire all'incontro occorre inviare un'email a [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu) indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 13 gennaio 2020.

- **ANBI** (solo per Istituti Agrari) offre la possibilità, alle classi che lo desiderano, di organizzare un **incontro** presso l'Istituto scolastico di appartenenza, con **esperti del Consorzio** per illustrare l'importanza dell'acqua, dell'irrigazione e della sostenibilità ambientale. Per aderire al laboratorio occorre inviare un'email a [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu) indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 13 gennaio 2020.

### **PENALITA'**

E' vietato:

- utilizzare gli strumenti a pagamento forniti da Facebook e da Instagram per promuovere le proprie foto
- utilizzare siti web/app/pagine Facebook/Instagram o qualsiasi altra piattaforma online per scambio/acquisto like per ottenere più mi piace

**Qualora l'organizzazione rilevasse alcune di queste violazioni la classe sarà automaticamente esclusa dal contest.**

### **VARIE**

Le foto e i testi inviati dalle classi potranno essere pubblicate sul sito e sui social network del progetto con finalità di promozione. Potranno inoltre essere utilizzate per il materiale promozionale del progetto. Le immagini non saranno impiegate con finalità commerciali. L'autore della foto manterrà comunque tutti i diritti di proprietà intellettuale e gli saranno attribuiti i credits di paternità.

Eikon srl in quanto società organizzatrice non si assume nessuna responsabilità per eventuali mancati arrivi di moduli di iscrizione dovuti a problemi tecnici di diversa natura o altre problematiche che possano ostacolare la partecipazione al contest.

### **PRIVACY E DATI PERSONALI**

Iscrivendoti al contest, compilando ed inviando il form, dichiari di conoscere ed accettare l'Informativa sulla Privacy, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003.

### **FACEBOOK**

Partecipando all'iniziativa dichiari di essere a conoscenza:

- che Facebook non ha alcuna responsabilità sul contest
- che il progetto non è in alcun modo sponsorizzato, appoggiato, amministrato o associato a Facebook