

Regolamento di Partecipazione 2019/2020

SFIDE - PROFESSIONAL

N.B Questo regolamento è valido unicamente per la sezione Professional del contest dedicata agli Istituti Alberghieri.

Chi può partecipare

#SFIDE (VI edizione) è un'iniziativa rivolta a tutte le **classi delle Istituti Alberghieri 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 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 Professional 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 PROFESSIONAL 2019/20**.

Il premio: Un libro sulla sana alimentazione per ogni studente offerto da Sirio Spa.

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. SIRIO SPA

Alle classi partecipanti verrà richiesto di declinare ricette o prodotti tipici della **tradizione emiliano-romagnola** in formato **finger food**, creando quindi **idee originali e innovative** per il consumo di prodotti della tipologia "**snack salati**" che,

per i ragazzi, incontrerebbero **gusti e mode** dei loro coetanei. Le proposte dovranno contenere anche, ma non solo, prodotti del territorio, **materie prime di qualità** e, ad esempio, farine particolari. Partendo da un prodotto/una ricetta conosciuta le classi dovranno, quindi, declinarlo in un formato nuovo, presentando anche delle proposte relative al **packaging**, che dovrà essere sostenibile/green. Il packaging potrà essere presentato con una visualizzazione grafica o anche solo descritto. Infine, le classi dovranno descrivere il piatto in un breve testo inserendo l'hashtag #fingerfood, presentare l'analisi dei valori nutrizionali ed elaborare un food cost. Per maggiori informazioni sul tema: <https://www.ilgiornaledelcibo.it/calcolo-food-cost-come-calcolare-il-valore-di-un-piatto/>

Premio: Sirio SpA selezionerà la classe che avrà realizzato la proposta più convincente di finger food, e il premio consisterà in un laboratorio legato al tema della sana alimentazione.

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 verrà richiesto di inserire il radicchio Rosso di Treviso IGP in un piatto tipico della tradizione emiliano-romagnola, sostituendolo o integrandolo agli ingredienti già presenti nella ricetta originale (a discrezione della classe), e facendolo diventare l'ingrediente dominante della ricetta. I ragazzi dovranno poi girare una video-ricetta* della durata max. di 2 minuti e descrivere l'utilizzo del radicchio nel testo della descrizione della ricetta, dove dovrà comparire l'hashtag #radicchioigp

Premio: Il Consorzio Radicchio di Treviso IGP premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e la miglior video-ricetta. 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 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.

Alle classi verrà richiesto di inserire l'Arancia Rossa di Sicilia IGP in un piatto salato tipico della tradizione emiliano-romagnola, sostituendola o integrandola agli ingredienti già presenti nella ricetta originale (a discrezione della classe). I ragazzi dovranno poi girare una video-ricetta* della durata max. di 2 minuti e descrivere l'utilizzo dell'arancia nel testo della descrizione della ricetta, dove dovrà comparire l'hashtag #aranciarossadisiciliaigp.

Premio: Il Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e la miglior video-ricetta. 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.

5. **CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA**

Oggi sempre di più ricerchiamo estetica e bellezza in ciò che mangiamo. La ricerca del perfetto impiattamento e di equilibrio visivo hanno assunto un ruolo sempre più importante nelle cucine professionali ma anche nelle case dei foodies.

E' così che i colori diventano fondamentali. Il Disciplinare di Produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP richiede che questo abbia un colore bruno intenso, e che sia limpido e brillante. Ma l'Aceto Balsamico di Modena è, prima ancora che un elemento immediatamente riconoscibile alla vista, un ingrediente dalla grande versatilità.

Le classi sono chiamate a preparare un piatto utilizzando l'Aceto Balsamico di Modena IGP non come decorazione, ma soprattutto come ingrediente. I ragazzi sono quindi invitati a giocare con i sapori, ma anche con le forme e i colori. Infine, dovranno descrivere l'utilizzo dell'aceto nel testo della descrizione della ricetta, dove dovrà comparire l'hashtag #acetobalsamicodimodena.

Premio: Il Consorzio premierà la classe che presenterà il piatto con Aceto Balsamico di Modena IGP in cui meglio saranno sviluppati l'equilibrio e l'impatto visivo. La classe selezionata da una giuria composta da referenti del Consorzio vincerà un tour in Acetaia.

6. **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 girare una video-ricetta* della durata max. di 2 minuti, nella quale dovrà comparire anche la modalità di utilizzo del pecorino romano.

I ragazzi dovranno poi descrivere l'utilizzo dell'ingrediente nel testo della ricetta inserendo anche un piccolo approfondimento sui vantaggi dati dal pecorino romano in termini energetici e nutrizionali. Il testo della descrizione della ricetta dovrà contenere l'hashtag #pecorinoromano.

Premio: Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e la miglior video-ricetta utilizzando il 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.

7. **ANBI – EMILIA ROMAGNA**

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 Alberghieri sono in sfida diretta con le classi degli Istituti Agrari. 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'ortofruitticoltura - rendendoli protagonisti di un evento studiato ad hoc.

8. **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: Per questa categoria tematica, le classi degli Istituti Alberghieri e quelle degli altri indirizzi di studio sono in competizione diretta. 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 classi sono tenute a realizzare un'**unica** video-ricetta, dove dovranno comparire gli ingredienti delle varie categorie tematiche che la richiedono.

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. Le stesse date sono vincolanti anche per la 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 indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 13 gennaio 2020.

- **ANBI** 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 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