

Regolamento di Partecipazione 2020/2021

SFIDE - PROFESSIONAL

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

Chi può partecipare

#SFIDE (VII 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 valorizzazione delle eccellenze gastronomiche del territorio, perché l'Italia è la culla dei buoni prodotti di qualità; 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; il recupero delle tradizioni locali, perché il cibo non è solo nutrimento ma anche cultura e storia; 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 Ricette – Rivisitazioni di un piatto salato e un piatto dolce tipici della tradizione emiliano-romagnola

Per partecipare, ogni squadra dovrà **partire da un piatto salato e un piatto dolce tipici della tradizione emiliano-romagnola per creare due proposte nuove** (ad esempio inserire un ingrediente non previsto nella ricetta originale, renderla più salutare, più social, inventarne una nuova...), e scrivere un **breve testo** che racconti le ricette, 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 i propri piatti 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 delle foto e dei testi

Le classi dovranno inviare all'indirizzo email info@progetto-sfide.eu le foto dei piatti preparati (viene richiesto che vengano inviate due foto singole, una per la ricetta salata e una per quella dolce), 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 2020/21

L'Organizzazione seleziona le classi che hanno descritto nel modo più efficace e convincente le modalità di promozione delle proprie ricette e pubblica le foto del piatto salato e del piatto dolce sulla **pagina Facebook e sul 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 ottenuti alla foto del piatto salato e alla foto del piatto dolce sui due social, sarà decretata **FOOD MASTER CLASS PROFESSIONAL 2020/21**.

Il premio: Una fornitura di prodotti e gadget gentilmente offerta dai Consorzi partner del progetto.

ATTENZIONE!

Gli unici "Mi piace" validi per il contest saranno quelli ricevuti sulla pagina Facebook e sul 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 sempre stata considerata per il suo alto contenuto di vitamina C un frutto ricco di proprietà benefiche utili per la nostra salute, consigliato per il consumo sia come prodotto fresco che come spremuta con succo al 100%.

Ma l'Arancia Rossa di Sicilia è anche un frutto veramente buono e gustoso, molto utilizzato in cucina sia nei piatti salati che nei piatti dolci, nonché nella preparazione di creme all'arancia rossa di sicilia per infarcire panettoni, biscotti e tanti altri prodotti.

Si chiede alle classi aderenti al progetto di inserire l'Arancia Rossa di Sicilia IGP in un **dolce** tipico della tradizione emiliano-romagnola sostituendola o integrandola con gli ingredienti presenti nella ricetta originale (a discrezione della classe) e creando così una proposta innovativa. I ragazzi dovranno poi girare un breve video della preparazione della ricetta* della durata max. di 2 minuti e descrivere l'utilizzo dell'arancia nel testo 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 il miglior video. 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 SALUMI DOP PIACENTINI

La Coppa piacentina DOP, la Pancetta piacentina DOP e il Salame piacentino DOP rappresentano i Salumi DOP Piacentini.

Alle classi viene chiesto di rivisitare una ricetta della tradizione emiliano-romagnola inserendo come ingrediente almeno uno dei tre salumi piacentini. Il piatto proposto potrà, ad esempio, essere un antipasto. I ragazzi dovranno poi girare un breve video della preparazione della ricetta* della durata max. di 2 minuti e descrivere l'utilizzo del salume piacentino nel testo della ricetta, dove dovrà comparire l'hashtag #salumidoppiacentini.

Premio: Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e il miglior video. Il premio sarà una giornata alla Fiera agroalimentare del CIBUS che si svolgerà a Parma a maggio 2021. In questa occasione i ragazzi potranno visitare lo stand istituzionale del Consorzio e avranno modo di partecipare ad attività dedicate.

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). Il piatto dovrà essere necessariamente un **dolce** o un **secondo piatto di pesce**. Nell'utilizzare il pecorino romano le classi dovranno scegliere una **tecnica di lavorazione/preparazione** che ne esalti al massimo le caratteristiche, descrivendola e motivandola nel testo della ricetta. Quest'ultimo dovrà anche sottolineare ed evidenziare la caratteristica del **naturalmente senza lattosio**

come valore aggiunto non solo del pecorino romano ma anche del piatto preparato. I ragazzi dovranno poi girare breve video della preparazione della ricetta* della durata max. di 2 minuti, nel quale dovrà comparire anche il pecorino romano. Per partecipare alla categoria si richiede di inserire nel testo della ricetta l'hashtag #pecorinoromano.

Premio: Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e il miglior video utilizzando il Pecorino Romano. Il premio sarà una giornata alla Fiera agroalimentare del CIBUS che si svolgerà a Parma a maggio 2021. 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**

& Consorzio di Bonifica di Piacenza, Consorzio Bonifica Parmense, Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale, Consorzio della Bonifica Burana, Consorzio della Bonifica Renana, Consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale, Consorzio di Bonifica della Romagna, CER – Canale Emiliano-Romagnolo.

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). I ragazzi dovranno poi girare breve video della preparazione della ricetta* della durata max. di 2 minuti e il testo della descrizione della ricetta dovrà contenere l'hashtag #dallacquaallatavola.

Premio: Una giuria composta da referenti di ANBI e dei CONSORZI DI BONIFICA selezionerà la classe che avrà meglio rappresentato la qualità dei prodotti irrigui locali invitando i ragazzi a Rimini a **MACFRUT 2021** - fiera internazionale dell'ortofruttiltura - rendendoli protagonisti di un evento studiato ad hoc.

6. **TELEROMAGNA E RAVENNA WEBTV– Ciak si gira!**

(Solo per gli Istituti delle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini).

Le squadre sono chiamate a girare un breve video della durata max. di 2 minuti di uno dei due piatti proposti.

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 **TELEROMAGNA** selezionerà una classe per le province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini e il premio sarà una visita negli studi dell'emittente televisiva a Ravenna o a Cesena. Una giuria composta da referenti di **Ravenna Web TV** selezionerà una classe per la provincia di Ravenna e il premio sarà un incontro durante il quale verrà illustrato come funziona una Web tv.

*Qualora la situazione epidemiologica lo consenta, le classi sono invitate a realizzare uno o due brevi video dove dovranno comparire gli ingredienti delle categorie tematiche alle quali si è scelto di partecipare.

Le scadenze

- **Le Iscrizioni - dal 05 Novembre al 15 Dicembre 2020**

- **Il Contest - dal 13 Gennaio al 19 Marzo 2021:**

- **Invio del materiale:** dal **13 gennaio al 1 marzo** ogni classe dovrà inviare le foto dei propri piatti, insieme alle descrizioni e al testo contenente la strategia di promozione all'indirizzo email info@progetto-sfide.eu. Le stesse date sono vincolanti anche per la realizzazione dei brevi video.
- **La sfida social:** l'8 marzo le foto selezionate per la sfida sui social network verranno pubblicate sul profilo Instagram e sulla pagina Facebook di SFIDE. Dal 8 marzo alle ore 12:00 del 19 marzo si terrà la sfida con i "like" sui canali social del Progetto.

- **Le Premiazioni – il 22 Marzo 2021** verrà decretata la **Food Master Class Professional 2020/21** ed entro il **31 marzo 2021** verranno proclamati i vincitori per tutte le altre **categorie tematiche**.

COOP RENO

Solo per le Scuole Superiori con sede nei Comuni di Riolo Terme, Castiglione dei Pepoli, Porretta Terme, Vergato, Molinella e Loiano.

Le foto dei piatti e i testi illustrativi verranno raccolti in un piccolo ricettario che verrà distribuito in tutti i punti vendita Coop Reno.

Adesione Laboratori

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, il Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP e il Consorzio dei Salumi DOP Piacentini offrono la possibilità di organizzare **laboratori formativi** tenuti da loro referenti per approfondire le caratteristiche e proprietà dei prodotti, la loro storia e i possibili utilizzi in cucina. Gli incontri saranno organizzati per favorire l'interattività con gli studenti.

I laboratori tenuti dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano e dal Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP saranno svolti tramite piattaforme digitali (Google Meet, Zoom, etc.). Il laboratorio con il Consorzio dei Salumi DOP Piacentini potrà essere svolto in presenza o tramite piattaforme digitali.

Le classi potranno manifestare l'interesse per uno o più laboratori scrivendo un'email a **info@progetto-sfide.eu**.

Le date dei laboratori verranno definite in accordo con le classi partecipanti.

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, i testi e i video inviati dalle classi potranno essere pubblicati sul sito e sui social network del progetto con finalità di promozione. Potranno inoltre essere utilizzate per il materiale promozionale del progetto. L'autore della foto e del video 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