



www.peppinofalconio.it

III BORSA DI STUDIO “PEPPINO FALCONIO ONLUS”

Pescara, 28-29 Aprile 2023

REGOLAMENTO

Art. 1 FINALITÀ DELLA BORSA DI STUDIO

L’iniziativa mira all’individuazione di specifiche attitudini tecnico pratiche negli allievi degli Istituti Alberghieri di Stato e fornire loro, nel limite delle possibilità dell’Associazione, un’ulteriore opportunità di crescita all’interno del proprio percorso formativo. Intendiamo selezionare allievi dotati di spiccata volontà nell’intraprendere un percorso professionale nei settori alberghieri e della ristorazione.

Art. 2 PRESELEZIONE

La selezione per il conferimento della borsa di studio, è riservata esclusivamente agli allievi delle Classi Quinte dell’Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Filippo De Cecco” di Pescara iscritti ai corsi di:

- Enogastronomia e pasticceria.
- Servizi di sala e vendita.

L’Istituto Alberghiero “F. De Cecco” selezionerà 4 studenti delle Classi Quinte dell’indirizzo Enogastronomia e 4 studenti delle Classi Quinte dell’Indirizzo Sala e Vendita. I nominativi degli studenti selezionati dovranno essere inviati compilando il “Mod. A”, allegato al presente avviso, entro e non oltre le **ore 20.00 del 17 aprile 2023** allegando una foto formato 4 k in divisa da lavoro alla seguente email: info@peppinofalconio.it.

L’Istituto provvederà ad indicare gli abbinamenti tra gli allievi di Enogastronomia e Sala e Vendita in modo da consentire l’esecuzione della prova pratica in coppia come di seguito indicato.

Art. 3 CRITERI GENERALI

Ogni candidato dovrà presentarsi alla prova con la divisa completa dell’Istituto.



www.peppinofalconio.it

I candidati dovranno partecipare anche alle altre iniziative dell'evento, ovvero la cena di rappresentanza del giorno 28 Aprile 2023, e il pranzo di gala del 29 Aprile 2023 all'interno del quale si terrà la premiazione dei vincitori.

Ogni candidato avrà la possibilità di ospitare alla cena del 28 Aprile e al pranzo di gala del 29 Aprile due ospiti cadauno che andranno accreditati entro le ore 12.00 del giorno Venerdì 28 Aprile per mezzo degli addetti della ODV "Peppino Falconio"

I candidati cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette e le foto, anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno della stessa a citarne gli Autori.

Art. 4 SEZIONE ENOGASTRONOMIA

Il tema su cui gli allievi selezionati dei corsi di Enogastronomia dovranno costruire la loro proposta è:

"Dal Gran Sasso alla costa dei trabocchi. Percorsi del Gusto tra gli ori d'Abruzzo"

Gli allievi dovranno cimentarsi nella realizzazione di un piatto che sposi il tema assegnato utilizzando almeno due dei seguenti ingredienti:

- a) Zafferano
- b) Miele
- c) Tartufo estivo
- d) Patata rossa
- e) Magro di pecora
- f) Pesce azzurro (Alici, Sgombro, Sarago, Aringa, Palamita)

I candidati selezionati dovranno far pervenire entro le ore 12.00 del **21 Aprile 2023**, tramite email alla segreteria della "ODV Peppino Falconio", indirizzo: info@peppinofalconio.it, la ricetta che intendono proporre compilando l'apposito "Mod. B", allegato al presente avviso, corredata di descrizione fotografica a colori su almeno 3 angolature. Tutto il materiale pervenuto resterà a completa disposizione della Associazione "ODV Peppino Falconio" per qualunque uso espositivo e/o pubblicitario dell'evento di che trattasi.

Ai fini della prova finale l'Istituto "F. De Cecco" metterà a disposizione attraverso la "ODV Peppino Falconio" il paniere di prodotti necessari alla elaborazione delle ricette oggetto della selezione, da concordare preventivamente con il referente dell'Istituto, Prof. Roberto Cirone.

Tutti gli alimenti freschi o preparati dovranno essere accompagnati da etichettatura regolamentata di tracciabilità. I sistemi di conservazione e trasporto saranno soggetti a valutazione previa penalizzazione come specificato a seguire nel presente regolamento.

I candidati dovranno presentare e illustrare una *slides show* tesa a:

- a) dimostrare l'origine storico culturale e le fonti del piatto;
- b) illustrare gli aspetti di sostenibilità ambientale e le caratteristiche nutrizionali del piatto;
- c) illustrare le tecniche di preparazione.

I candidati avranno 60 minuti di tempo per preparare il proprio piatto. Ogni concorrente dovrà realizzare NOVE esempi del piatto, OTTO mini-porzioni per la degustazione da parte di membri della giuria, UN piatto completo per l'esposizione.

La presentazione del piatto alla commissione potrà avvenire anche prima della scadenza dell'orario previsto e comunque appena il concorrente sarà in grado di effettuare il servizio. Il tempo per la pulizia e il riordino della cucina è di 15 minuti.

I candidati verranno giudicati sulla base di un punteggio massimo di 100 punti ripartiti in base ai seguenti criteri:

- **da 0 a 10 punti** – **MICE EN PLACE** *Capacità di organizzazione del lavoro. HACCP. Ordine e pulizia del posto di lavoro.*
- **da 0 a 20 punti** – **PROFESSIONALITA'** *Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura. Corretta impostazione della ricetta. Bilanciamento grammature. Utilizzo attrezzature.*
- **da 0 a 10 punti** – **ASPETTO DEL PIATTO.** *Disposizione con forme eleganti e piacevoli. Armonia dei colori e appetibilità.*
- **da 0 a 40 punti** – **GUSTO** *Sapore. Valorizzazione degli ingredienti. Uso corretto dei condimenti.*
- **da 0 a 30 punti** – **PRESENTAZIONE** *Capacità di esposizione. Descrizione della ricetta. Connessione dei vari aspetti del piatto.*

La Giuria tecnica di Enogastronomia, presieduta dalla prof.ssa Alessandra Di Pietro (Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero "F. De Cecco") e dal Prof. Dino Mastrocola (Magnifico Rettore Università degli studi di Teramo), sarà composta da:

- 1) Claudio Pellegrini (Chef. Presidente Associazione “Custode della tradizione”)
- 2) Lorenzo Pace (Chef. Presidente Unione Regionale Cuochi Abruzzesi)
- 3) Angelo Monticelli (Chef presso “Masseria Tattoni” Bellante)
- 4) Ernesto Cinalli (Chef. Campione italiano a squadre 2018)
- 5) Giuseppe Angelucci (Executive Chef. Baglioni Hotels S.p.a.)
- 6) Ermanno Di Paolo (Docente IPSSAR “G.Marchitelli” di Villa Santa Maria)
- 7) Marta Di Marcoberardino (Presidente Associazione Cuochi Teramo)

Art. 5 SEZIONE SALA E VENDITA

I candidati dell’Indirizzo Sala e Vendita dovranno sostenere una prova articolata come di seguito:

- a) Creazione di un cocktail;
- b) Preparazione della ‘mice en place’ per la giuria e servizio dei piatti preparati dall’allievo di enogastronomia abbinato;
- c) Descrizione sintetica del piatto che andranno a servire ai giudici;
- d) Abbinamento del vino.

Per la creazione del Cocktail i candidati dovranno utilizzare almeno uno dei prodotti della premiata ditta “Jannamico Liquori” distilleria in Villa Santa Maria (Ch) dal 1888 e partner tecnico di AIBES. L’elenco completo dei prodotti è allegato al presente regolamento.

(ALLEGATO 1)

Ogni concorrente dovrà realizzare OTTO assaggi di Cocktail e vino in abbinamento al piatto per la degustazione da parte di membri della giuria, e UN Cocktail e UN calice di vino completo per l’esposizione.

I candidati dovranno abbinare al piatto dell’allievo di enogastronomia ad esso associato, uno dei vini contenuti nella lista di gara. (ALLEGATO 2)

La valutazione dell’allievo di sala-bar sarà ponderata su un massimale di 100 punti suddivisi in base ai seguenti elementi:

- **da 0 a 20 punti - MICE EN PLACE E PULIZIA** *Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; tecnica; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti.*

- **da 0 a 10 punti – PROFESSIONALITÀ.** *Capacità di conversazione con il cliente; Accoglienza.*
- **da 0 a 10 punti – ASPETTO.** *Presentazione, cura della divisa.*
- **da 0 a 30 punti – ABBINAMENTO DEL VINO.** *Capacità di illustrare le caratteristiche tecniche del vino.*
- **da 0 a 30 punti – COCKTAIL.** *Descrizione degli ingredienti e tecnica di preparazione.*

Per la presentazione del cocktail e relativa valutazione si osserveranno le linee guida di A.I.B.E.S. e nello specifico:

- a) Ogni allievo proporrà un cocktail long drink a basso tenore alcolico, in 4 esemplari decorati.
- b) Le ricette devono essere espresse in cl, con misure intere o mezze misure (ad esempio 0,5 cl., 1 cl., 2,5 cl., ecc.), cucchiaini da bar, gocce o dashes. Tutte le quantità di frutta, erbe e verdure usate nelle ricette in maniera solida, devono essere riportate sul modulo nelle reali quantità in cui sono usate (ad esempio “una fetta, mezzo spicchio”, ecc.).
- c) I cocktail non dovranno contenere più di sette ingredienti.
- d) Le decorazioni e le guarnizioni devono essere edibili e non concorrono al calcolo dei sette ingredienti ammessi.
- e) Decorazioni, guarnizioni, spremute, centrifughe, ecc., dovranno essere preparate in office, nel tempo massimo di 15 minuti, al termine del quale il concorrente dovrà interrompere il lavoro.
- f) Per la determinazione del punteggio da inserire nella scheda finale di valutazione la giuria opererà valutazioni relative a: tecnica, decorazione, aroma, gusto.

La Giuria tecnica per i corsi di Sala e vendita, presieduta dalla prof.ssa Alessandra Di Pietro (Dirigente Scolastica dell’Istituto Alberghiero “F. De Cecco”) e dal Prof. Dino Mastrocola (Magnifico Rettore Università degli studi di Teramo), sarà composta da:

- 1) Antonio Melchiorre (*già Direttore generale Hotel Vesuvio di Napoli*)
- 2) Claudio Di Nicola (*Fiduciario AIBES Abruzzo e Molise*)
- 3) Rocco Bucco (*Consigliere nazionale AIBES*)
- 4) Luciano Danese (*Vice Fiduciario AIBES*)
- 5) Giandomencio Orfeo (*Vice fiduciario AIBES*)
- 6) Luciano Mammarella (*Consigliere Nazionale AIBES*)



www.peppinofalconio.it

Art. 6 PREMI

I Premi intendono favorire la prosecuzione degli studi e la superiore qualificazione professionale. A tutti i concorrenti sarà rilasciato un Attestato di Partecipazione.

Il primo classificato per l'Indirizzo di Enogastronomia e il primo classificato per l'Indirizzo Sala e Vendita riceveranno:

- l'iscrizione gratuita per il primo anno alla facoltà di Bioscienze presso l'Università degli studi di Teramo, corso in modalità e-learning di Scienze e Tecnologie alimentari, quindi fruibile da remoto.
- Master formativo trimestrale presso il ristorante "Villa Maiella" di Guardiagrele, Stella Michelin.

Verranno inoltre assegnati i seguenti Premi di Specialità:

- Abbigliamento e comportamento
- Originalità, creatività e fantasia
- Tecnica e pulizia nell'esecuzione
- Aspetti culturali del piatto in Esposizione

IL PRESIDENTE

Francescopaolo Falconio




www.peppinofalconio.it

III BORSA DI STUDIO “PEPPINO FALCONIO ONLUS”

Pescara, 28 Aprile 2023

MOD. A

MODULO DI ADESIONE

Nominativo allievo:	
Classe:	
Reapito telefonico:	
Email:	
Docente coordinatore:	
Recapito docente coordinatore:	

Timbro e firma del Dirigente Scolastico

N.B. I candidati dovranno far pervenire questo modulo debitamente compilato entro le ore 12.00 del 17 Aprile 2023, alla Segreteria della “Peppino Falconio ONLUS”: info@peppinofalconio.it



www.peppinofalconio.it

III BORSA DI STUDIO “PEPPINO FALCONIO ONLUS”

Pescara, 28 Aprile 2023

MOD B

SCHEDA PER LA PRESENTAZIONE DELLA RICETTA DEL PIATTO

Antipasto Primo Secondo Dolce

NOME DEL PIATTO: _____

PRESENTATO DAL CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

PROPORZIONI 10 pax.

Unità di misura	Quantità	Descrizione degli ingredienti

N.B. I candidati dovranno far pervenire questo modulo debitamente compilato entro le ore 12.00 del **21 Aprile 2023**, alla Segreteria della “Peppino Falconio ONLUS”: info@peppinofalconio.it