



5° Edizione Gara Gastronomica
“La Cucina del BenEssere”
Mercoledì 10 aprile 2024

Regolamento

• **Art. 1 - L'organizzazione**

L'Azienda Natura Nuova, con sede a Bagnacavallo, in Provincia di Ravenna, indice la quinta edizione della Gara Gastronomica “La Cucina del BenEssere”.

• **Art. 2 - Le finalità**

Nell'ambito delle produzioni gastronomiche italiane si va sempre più ricercando la qualità del cibo ed il fruitore finale, attento attore del mondo gastronomico che evolve, diventa anche partecipe al processo evolutivo.

Le sempre maggiori esigenze che spingono il mondo dei professionisti della gastronomia ad adeguare la propria attività alle mutanti esigenze del mercato, vedono come protagonista di rilievo il mondo delle proteine vegetali, del biologico e di tutte le varie produzioni/preparazioni a base di prodotti vegetariani.

Scopo della Gara è la diffusione della conoscenza del corretto utilizzo e la promozione dei prodotti vegetali, in particolar modo Seitan, Tempeh e Tofu.

• **Art. 3 - La partecipazione**

La gara gastronomica è indirizzata alle classi terze e quarte indirizzo Enogastronomia degli Istituti Alberghieri Italiani; ogni Istituto dovrà presentare 2 ricette a libera scelta fra antipasto, primo, secondo, dolce; le due preparazioni dovranno essere relative a due categorie diverse e presentate attraverso la scheda allegata con l'indicazione delle materie prime ed una breve relazione che dovrà sinteticamente spiegare le fasi della lavorazione ed i motivi che hanno accompagnato tali scelte.

Le ricette possono essere vegetariane oppure vegane, non è ammesso l'utilizzo di pesce e carne.

Tutte le ricette inviate potranno essere utilizzate sul sito www.natura-nuova.com e sulla pagina Facebook di Natura Nuova.

Le ricettazioni dovranno essere per 100 persone.

La giuria selezionerà, secondo i criteri più avanti indicati, quattro ricette finaliste: un antipasto, un primo, un secondo ed un dessert in modo da comporre un menu completo, proposte da quattro diversi Istituti, che dovranno essere realizzate per tutti gli ospiti della Cena di Gala.

Gli Istituti selezionati parteciperanno alla serata finale di Gala concorrendo nella realizzazione dell'elaborato selezionato per cento ospiti con gruppi di lavoro composti da massimo 5 alunni; ogni gruppo di lavoro sarà assistito nella preparazione dagli alunni dell'Istituto di Riolo Terme.

L'azienda Natura Nuova si farà carico di vitto e alloggio dei ragazzi e di un docente, oltre al Dirigente Scolastico, o di un suo delegato, in rappresentanza di ogni Istituto che saranno ospitati nei pressi dell'Istituto Alberghiero di Riolo Terme dalla cena di martedì 9 alla colazione di giovedì 11 aprile 2024; i trasferimenti saranno a carico degli Istituti partecipanti.

Il giorno seguente la manifestazione gli alunni visiteranno uno degli stabilimenti produttivi dell'Azienda Natura Nuova, all'interno del quale potranno vedere il processo di lavorazione di Seitan, Tofu e Tempeh e delle puree di frutta. Il programma dettagliato della manifestazione verrà inviato agli Istituti una volta selezionati i finalisti.

- **Art. 4 - Il tema**

Il tema della Gara è il **corretto utilizzo delle proteine vegetali in abbinamento alla frutta** in una dieta equilibrata.

Ingredienti base delle singole ricette dovranno essere il Seitan, il Tofu ed il Tempeh; entrambi dovranno essere utilizzati almeno una volta all'interno delle preparazioni presentate in abbinamento con la frutta.

L'obiettivo che dovranno perseguire i partecipanti sarà quello di approfondire e valorizzare i seguenti aspetti:

- **ASPETTO QUANTITATIVO DEL PROFILO PROTEICO:** classificazione dei piatti realizzati come piatti ad alto valore proteico con comunicazione dell'apporto proteico % garantito dagli ingredienti oggetto del bando (Seitan/Tempeh/Tofu)*
- **ASPETTO QUALITATIVO DEL PROFILO PROTEICO:** valutazione dei piatti in termini di valore biologico delle proteine contenute**
- **FOCUS DIGERIBILITA'/INNOVAZIONE:** eventuali strategie nutrizionali adottate nella progettazione del piatto per massimizzarne la digeribilità (ad es.: abbinamento con ananas o altri ingredienti caratterizzati dal fatto di favorire la digestione delle proteine)
*Dati di riferimento del contenuto medio di proteine: SEITAN 75g/100g. TEMPEH 19g/100g. TOFU 8g/100g
**Si suggerisce di evidenziare, se necessario, quali ingredienti hanno consentito di raggiungere un alto valore biologico complessivo proteico (in termini di Amminoacidi Essenziali)

Per la preparazione di ciascun piatto ogni Istituto potrà scegliere le materie prime che riterrà più opportune, ad esclusione di carne e pesce.

La fornitura di Seitan, Tofu e Tempeh sarà a cura dell'azienda Natura Nuova.

E' auspicabile, nella realizzazione delle ricette, anche l'utilizzo delle polpe di frutta Natura Nuova (vedi assortimento completo sul sito).

Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

Natura Nuova potrà utilizzare, citandone l'origine, foto, video, filmati, interviste, ed altro materiale di qualunque origine, per i propri utilizzi promozionali e pubblicitari.

Nulla sarà dovuto ai vari istituti per l'utilizzo di suddetto materiale.

- **Art. 5 – Modi, tempi di adesione e criteri di valutazione**

Adesione: gli Istituti dovranno far pervenire a Natura Nuova tramite posta elettronica a

ivan.tabanelli@natura-nuova.com e roberta.mazzotti@natura-nuova.com

entro venerdì 15 dicembre 2023 la propria pre-adesione al progetto tramite la scheda di pre-adesione allegata.

Conferma: entro sabato 20 gennaio 2024 l'Azienda Natura Nuova invierà a tutti gli Istituti che hanno aderito al progetto una campionatura di prodotti (Seitan, Tofu e Tempeh) al fine della realizzazione degli elaborati.

Invio elaborato: entro sabato 24 febbraio 2024 gli Istituti dovranno inviare tramite email a

ivan.tabanelli@natura-nuova.com e roberta.mazzotti@natura-nuova.com

- N.2 schede piatto, in allegato, con l'indicazione degli ingredienti e delle fasi di preparazione per 100 coperti cadauna
- Foto dei piatti presentati
- Foto degli alunni e del docente che hanno elaborato i menu (massimo numero tre foto) con relativi nomi e cognomi
- Breve relazione che spiega le motivazioni delle scelte degli ingredienti e del loro abbinamento

Selezione finale: la valutazione dei piatti presentati alla selezione sarà effettuata dalla Commissione nominata da Natura Nuova a proprio insindacabile giudizio.

Tutti gli elaborati inviati in tempo utile verranno valutati secondo i seguenti criteri:

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| • Aderenza al tema della Gara | da 0 a 30 |
| • Corretto equilibrio nutrizionale | da 0 a 30 |
| • Preparazione | da 0 a 10 |
| • Presentazione | da 0 a 10 |
| • Originalità | da 0 a 20 |

Massimo 100 punti.

Nomina dei finalisti: entro venerdì 16 marzo 2023 l'Azienda Natura Nuova comunicherà agli Istituti che otterranno il punteggio più alto la nomina di finalisti e invierà loro il programma dettagliato della Gara.

Una volta ammessi alla prova finale i punteggi verranno azzerati. Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| • Preparazione | da 0 a 15 |
| • Presentazione | da 0 a 15 |
| • Degustazione | da 0 a 30 |
| • Originalità | da 0 a 20 |
| • Aderenza al tema della Gara | da 0 a 20 |

Massimo 100 punti.

Gli allievi che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 30 punti.

Il punteggio massimo raggiungibile sarà di 100 punti; la votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda.

Il punteggio conseguito da ogni gruppo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati.

Vincitore della Gara risulterà essere il gruppo che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Tutti gli altri gruppi si classificheranno secondo il punteggio ottenuto.

A tutti gli Istituti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Il giudizio della Commissione è definitivo ed inappellabile.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni gruppo di alunni dovrà realizzare la propria ricetta per tutti i 100 ospiti previsti per la Cena di Gala finale.

I prodotti necessari saranno forniti dall'organizzazione direttamente presso le cucine dove si realizzeranno le preparazioni, fatto salvo ingredienti particolari o tipici del territorio di provenienza, quindi difficilmente reperibili, che dovranno essere portati dai singoli concorrenti e comunicati al momento dell'invio delle ricette.

I piatti per il servizio, così come l'attrezzatura necessaria di normale utilizzo saranno messi a disposizione dei concorrenti da parte dell'Istituto Alberghiero di Riolo Terme: qualora servissero attrezzature particolari occorre portarle previo accordo con l'organizzazione.

Terminato il proprio elaborato, la squadra dovrà riordinare la propria postazione e lasciare la sede della gara in perfetto ordine.

- **Art. 6 – Sede della Gara**

La gara finale si svolgerà presso le cucine dell'IPSSAR di Riolo Terme, Via Oberdan n.21, nella giornata di mercoledì 10 aprile 2024 secondo il programma che verrà inviato ai finalisti.

- **Art. 7 – La premiazione**

La premiazione avverrà mercoledì 10 aprile 2024 al termine della Cena di Gala.

Il gruppo classe che otterrà complessivamente il punteggio maggiore vincerà un assegno del valore di 500 €, offerto da Natura Nuova, per l'acquisto di attrezzature scolastiche.

Tutti gli Istituti partecipanti alla finale ed al tour aziendale riceveranno una fornitura di prodotti Natura Nuova per l'anno scolastico 2024-2025.

Per informazioni e chiarimenti:

- Azienda Natura Nuova Tel. 0545.63966
- Ivan Tabanelli: ivan.tabanelli@natura-nuova.com
- Roberta Mazzotti: roberta.mazzotti@natura-nuova.com

Allegati:

- ✚ Scheda pre adesione
- ✚ Scheda piatto