

CONCORSO NAZIONALE PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO "SECONDINO FREDA" - 2005

REGOLAMENTO

Art.1) E' indetto il concorso nazionale per l'assegnazione del Premio "SECONDINO FREDA", dell'ammontare di € 2.000 (duemila) stanziati, per € 1.000 (mille) ciascuna, dall'Accademia Italiana della Cucina e dalla delegazione di Roma dell'Accademia stessa per onorare la figura di uno dei propri fondatori.

Art.2) Il concorso è riservato agli insegnanti tecnico-pratici (cl.50/c - Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina), in servizio presso gli Istituti Professionali di Stato o presso Istituti di Istruzione Superiore con indirizzo per i servizi Alberghieri e della Ristorazione nelle classi di Cucina, operanti sull'intero territorio nazionale.

Art.3) I Docenti interessati al concorso dovranno far pervenire alla Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina (**Via Napo Torriani 31 - 24124 Milano**), **mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, entro il termine improrogabile del 31 maggio 2005** (data del timbro postale), un plico contenente:

- a. la domanda di partecipazione al concorso (firmata anche per accettazione del presente regolamento) nella quale siano specificati nome, cognome, data di nascita, residenza ed Istituto presso cui l'interessato presta servizio;
- b. un curriculum da cui risultino i titoli di studio e le attività professionali poste in essere;
- c. lo svolgimento del tema di cui al successivo articolo presentato in forma dattiloscritta.

Art.4) Il tema posto a base del presente concorso consiste:

- a. nella stesura di un menu tradizionale della cucina locale (o regionale) composto da: un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto (di carne o di pesce) ed un dessert, con allegate le relative ricette e preparazioni, con dosi per otto persone, brevemente commentate;
- b. nella descrizione dei vini da abbinare ai piatti dell'anzidetto menu;
- c. nella stesura di una breve relazione che illustri:
 - o l'origine storica dei piatti presentati e le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei piatti scelti;
 - o le eventuali varianti introdotte, rispetto alla ricetta originaria, nella preparazione delle singole specialità, per renderle più aderenti allo stile alimentare attuale.

Art.5) La Commissione giudicatrice è formata:

- a. da un rappresentante del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca;
- b. da due rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina (di cui uno, della delegazione di Roma, con funzione di Presidente della Commissione);
- c. dal Dirigente Scolastico dell'Istituto che sarà designato quale sede per lo svolgimento della premiazione e da due Dirigenti Scolastici di Istituti Professionali o di Istituti di Istruzione Superiore con indirizzo per i servizi Alberghieri e Ristorazione di altre zone del territorio nazionale;
- d. da un esperto in enogastronomia designato dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC). Le operazioni di segreteria saranno espletate da un funzionario designato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Art.6) Il giudizio della Commissione è inappellabile.

Art.7) Al vincitore del concorso è attribuito un premio di € 2.000 (duemila) ed uno speciale diploma di benemerenzza; al 2° e 3° classificato un diploma di merito e agli altri, classificati pari merito al 4° posto, un attestato di partecipazione.

Art.8) Dell'esito del concorso sarà data adeguata informazione sulle riviste "LA CIVILTÀ DELLA TAVOLA (AIC)", "IL CUOCO", "BAR GIORNALE" ed attraverso la stampa specializzata.

Il Premio "SECONDINO FREDA" sarà consegnato al vincitore nell'ambito di un'apposita manifestazione, che avrà luogo presso un Istituto Professionale o un Istituto di Istruzione Superiore con indirizzo per i servizi Alberghieri e della Ristorazione designato da questa Direzione Generale.

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Giuseppe Cosentino