



Accademia delle 5T

AI DIRETTORE GENERALE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE
PER LE MARCHE
Via XXV Aprile
60100 ANCONA

Oggetto: Bandi di concorso "Accademia delle 5 T"

L'Associazione Accademia delle 5T è un sodalizio culturale che ha lo scopo di promuovere la filiera agroalimentare italiana nel segno delle 5T (Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità) con un occhio attento a Naturalità e Sostenibilità.

L'Accademia svolge nell'interesse di tutti coloro che operano nel settore attività di formazione e di informazione con coscienza e rispetto per l'uomo e per l'ambiente.

In particolare ha come obiettivo quello di riuscire a coniugare l'enogastronomia con la cultura e il turismo per una promozione complessiva del territorio stesso con l'avvio di processi di sviluppo economici ed occupazionali.

L'Associazione Accademia delle 5T è costituita da Soci produttori, ristoratori, commercianti, associazioni e consorzi che si attengono al disciplinare etico dell'associazione (www.a5t.it), e dispone di un suo giornale: la rivista "Sapori d'Italia" (www.sapori-italia.it) specializzata in enogastronomia.

Da componente trasversale ad ogni tipologia di turismo, l'enogastronomia oggi può assumere un ruolo importante nel marketing per lo sviluppo sostenibile del territorio, se si promuovono attività di ristorazione e di accoglienza turistica in un rapporto di interdipendenza tra la tutela e la valorizzazione delle risorse naturali e la dimensione economica, sociale ed istituzionale del territorio, al fine di soddisfare i bisogni delle attuali generazioni, evitando di compromettere la capacità delle future di soddisfare i propri.

Data l'importanza del ruolo che riveste l'istituzione scolastica nel suo rapporto scuola/lavoro/sviluppo sostenibile, con i concorsi si vuole dare ai docenti e

agli studenti una possibilità di informazione/formazione che possa avere una ricaduta concreta in termini di attualizzazione dei contenuti didattici, con obiettivo la produzione di Unità di Apprendimento in coerenza con i profili in uscita delineati nelle linee guida dei Nuovi Professionali (D.P.R. 15 marzo 2010,n°87) che prevedono il raggiungimento di competenze quali:

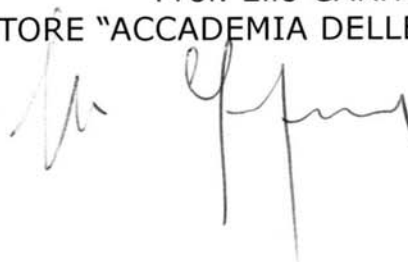
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.

Tutto ciò premesso l'Accademia delle 5T propone i due concorsi allegati alla presente con la richiesta di pubblicazione sul sito dell'U.S.R. invitando le istituzioni scolastiche a partecipare.

Con i migliori saluti

Treviso 18 dicembre 2012

Prof. Elio CARFAGNA
MENTORE "ACCADEMIA DELLE 5T"

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'E. Carfagna', is written below the typed name and title.



Accademia delle 5T

L'ACCADEMIA DELLE 5T E SAPORI D'ITALIA PER LE SCUOLE SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO

Premessa

L'idea di proporre la traccia "Siamo quel che mangiamo" per il tema dell'esame di Stato 2011 è stata accolta con interesse dagli studenti e l'Associazione Accademia delle 5T ha inteso dare un seguito a quanto iniziato dal MIUR premiando i più sensibili ai valori della qualità vera, che nasce da una cultura antica del territorio e che non può prescindere da sostenibilità e biodiversità.

Pertanto bandisce un **concorso per temi svolti in classe, durante l'anno scolastico 2011-2012 e 2012-2013**, con la traccia di cui sopra.

Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza e Tracciabilità sono le 5T della vera qualità alimentare. Rispetto del Territorio vuol dire rispetto per l'ambiente naturale e culturale, ovvero umanistico e contadino, che trova nella Tradizione il meglio dell'innovazione del passato, ovvero tutto ciò che è valso la pena conservare.

Siamo certi che tutti quei giovani che hanno scelto di parlare del cibo non lo hanno fatto per raccontare di "hamburger" o "snakes" sotto plastica, ma perché sentono l'esigenza di ritrovare le loro e le nostre radici, di tutelare il bene comune dell'ambiente, di sfuggire alla logica della standardizzazione forzata dei consumi e di ricercare stili di vita compatibili con il pianeta. Forse anche perché si rendono conto che di tutto e di tutti possiamo fare a meno tranne che di una terra rispettata, di acque sane, di aria pulita e di paesaggio vero.

Vogliamo scoprire cosa i giovani hanno da raccontarci e magari insegnarci, vogliamo leggere i loro lavori e premiare quelli che con più entusiasmo, competenza e magari poesia raccontano il buon mangiare contadino e artigianale, oppure mettono a nudo i guasti e i pericoli della società dei centri commerciali e degli store, e, naturalmente, che riescono a mettere a fuoco l'identità tra buono e sano...

E ci auguriamo che qualcuno scelga di dare un seguito a ciò che scrive, ovvero di tornare alla terra, avvalendosi della cultura acquisita e ricordando il dato allarmante di 1 agricoltore sotto i 35 anni per ogni 10 sopra i 70!

BANDO

Art. 1 - L'Accademia delle 5T bandisce un concorso per temi svolti in classe, durante l'anno scolastico 2011-2012 e 2012-2013, con la traccia "Siamo quel che mangiamo".

Art. 2 - Il concorso è riservato agli studenti del terzo, quarto e quinto anno degli Istituti secondari di secondo grado.

Art. 3 - I temi saranno svolti nell'ambito della normale attività curricolare per consentire la partecipazione di tutti gli alunni.

Art. 4 - Le candidature dovranno essere presentate dall'Istituto, inviando una fotocopia dei temi scritti a mano dagli studenti, a: Accademia delle 5T - via Bertolini 38, 31100 Treviso - Fax 0422 432933 - info@accademia5t.it

I temi dovranno essere accompagnati da una dichiarazione con:

- dati dell'Istituto e data di svolgimento dell'elaborato - nome e cognome dell'insegnante referente - nome, cognome e classe dello studente - contatto telefonico dell'insegnante.

I temi devono giungere all'Accademia delle 5T **entro il 15 aprile 2013.**

Art. 5 - Sono ammessi al concorso non oltre 2 temi per ogni classe e 5 temi complessivi per ogni istituto, scelti autonomamente da una propria commissione interna. Potranno partecipare al concorso anche gli istituti che vi abbiano già preso parte nell'anno 2011-2012.

Art. 6 - Entro la prima settimana di maggio una giuria di quattro persone (il responsabile per la formazione dell'Accademia delle 5T, un docente di lettere di liceo, un docente di lettere di istituto per i servizi dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera e un docente dell'Università degli studi di Parma) esaminerà tutti i lavori candidati e sceglierà i finalisti (n°10 per la sezione degli istituti per i Servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e n° 10 per Licei e Istituti Tecnici non di settore). Entro il 20 maggio, la medesima giuria allargata a un dirigente scolastico di Istituto per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera in rappresentanza di ReNaIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri), un dirigente scolastico di liceo, un rappresentante delle istituzioni patrocinate, il direttore di Sapori d'Italia voterà i vincitori. I dirigenti Scolastici e i Docenti scelti a far parte della giuria non possono provenire da istituti partecipanti al concorso.

Art. 7 - Saranno valutati, oltre alla piacevolezza letteraria, comprensibilità e correttezza della scrittura, i contenuti capaci di meglio evidenziare le problematiche culturali, salutistiche e ambientali legate all'alimentazione e alla gastronomia, con particolare riferimento alla biodiversità, all'ecocompatibilità, al recupero o alla conservazione delle radici e dei valori di un territorio, ai problemi alimentari legati alla sedentarietà della vita moderna, alla corretta informazione, alla trasparenza, alle conseguenze negative e/o positive, per quanto attiene all'alimentazione e alla gastronomia, della globalizzazione e dell'immigrazione, al turismo del cibo, all'importanza del made in Italy alimentare e della cosiddetta dieta mediterranea...

Art. 8 - Saranno assegnati premi ai primi tre di ognuna delle due sezioni in base al voto della giuria, che ha facoltà di assegnare ulteriori premi differenziati per età dei candidati.

I premi saranno suddivisi in due sezioni:

- **Istituti di Istruzione Superiore di settore (per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera): i premi sono stages in aziende di prestigio dell'accoglienza e/o della produzione agroalimentare.**

- **Licei e Istituti tecnici non di settore: i premi sono costituiti da una vacanza didattica di una settimana in un'azienda agricola.**

I migliori lavori saranno pubblicati sulla rivista Sapori d'Italia e sul portale www.sapori-italia.it. La premiazione avverrà entro l'anno scolastico in corso in una data e una sede che saranno comunicate sui siti www.accademia5t.it e www.sapori-italia.it e per iscritto agli istituti che avranno inviato i lavori premiati.