

presentazione del

**QUARTO CAMPIONATO ITALIANO
DELLA
RISTORAZIONE SCOLASTICA 2008**

**per i responsabili di cucine scolastiche comunali;
per le aziende del settore ristorativo
e produttrici di alimenti**

SOSTENIBILITA': IL MENU A KM 0

nell'ambito della prima edizione di **Più Menù Expo**

- La ristorazione scolastica: educare alla sostenibilità
- Il Campionato Italiano della Ristorazione Scolastica 2008
- Menu a km 0: il "ricettometro"
- Il regolamento del Campionato 2008

SPONSOR

BAGHINO e DI PERSIO s.r.l.



impianti forniture accessori
per la ristorazione

La ristorazione scolastica: educare alla sostenibilità

Cosa c'è dietro un piatto di spaghetti? Il lavoro di chi ha coltivato i campi di grano, di chi ha prodotto i necessari ausili per la coltivazione, quello di chi si è occupato della raccolta, del trasporto alla molitura, dell'azienda produttrice della pasta, di chi poi l'ha trasportata, cucinata, servita... e lo stesso vale per l'olio con cui è condita, e per il formaggio...

In pratica, la produzione di un semplice piatto di pasta in bianco, al di là degli ingredienti necessari, richiede l'attivazione nel tempo di una quantità di risorse umane, energetiche, economiche e ambientali, che oggi rivestono un peso essenziale e crescente nel momento in cui si valuta la quantità del servizio di ristorazione. Un'idea di qualità complessiva, che non si esaurisce nel rispetto di precise norme dietetiche e di sicurezza (le assume come prerequisiti), e con una valutazione di gradimento sensoriale dei cibi proposti, ma che assegna un rilievo importante al rispetto di criteri di **sostenibilità**.

La definizione più semplice e più condivisa di sostenibilità è quella che meglio si adatta all'ambito della ristorazione scolastica: **è sostenibile uno sviluppo che garantisca i nostri bisogni senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i loro.**

Proprio per il loro coinvolgimento diretto, il momento del pranzo nella mensa scolastica costituisce un'occasione imperdibile per educare i bambini e i ragazzi – futuri adulti - all'idea di sostenibilità.

Del resto, il problema del rifiuto del cibo e i conseguenti scarti sono l'espressione forse più macroscopica ed eclatante di una cultura del consumo che, incentrandosi solo sull'oggetto - cibo, trascura completamente gli aspetti di sostenibilità della filiera e nega, in definitiva, piena dignità culturale al cibo stesso.

Favorire una riflessione su questi aspetti, promuovere attività volte a recuperare l'idea di "sostenibilità" come criterio guida dell'agire quotidiano, è anche compito di chi opera nella ristorazione scolastica. E non c'è dubbio che il successo dell'azione educativa passi innanzi tutto attraverso la sensibilità e la preparazione di chi si trova a gestire in prima persona il servizio di ristorazione. Direttori mensa, cuochi, personale addetto al servizio... tutti giocano un ruolo fondamentale nel far condividere ai bambini i valori positivi legati alla vera qualità di ciò che mangiano.

Il quarto Campionato Italiano della Ristorazione Scolastica

Anche quest'anno il Comune di Genova – Settore Politiche Educative – Ristorazione e la Fiera di Genova, organizzano il Campionato Italiano della Ristorazione Scolastica, rivolto ai cuochi impegnati nella ristorazione collettiva. Scopo principale dell'iniziativa è quello di **valorizzare la competenza e le capacità professionali dei cuochi e delle cuoche** che lavorano nella ristorazione scolastica, creando altresì sensibilità e attenzione nei confronti delle **potenzialità educative del pasto a scuola**.

La manifestazione, giunta quest'anno alla quarta edizione, vedrà il suo momento conclusivo a Genova, in occasione della prima edizione di **Più Menù Expo**.

La finale del campionato si terrà il giorno 24 novembre 2008, giornata centrale delle tre in cui si articolerà **Più Menù Expo**. La collocazione di primo piano della manifestazione vuole non tanto sottolinearne la dimensione competitiva, quanto dare la massima evidenza possibile (anche grazie all'attenzione crescente dimostrata dai media nei confronti del campionato) **all'elevato livello qualitativo** oggi espresso dal servizio di ristorazione scolastica.

Una qualità che è la summa di molteplici fattori: l'adeguatezza ai fabbisogni nutritivi, l'equilibrio dietetico, la gradevolezza sensoriale, ma anche l'attenzione all'ambiente, alla sostenibilità, all'intercultura come **istanze fondamentali per la promozione di un atteggiamento veramente consapevole** nei confronti del cibo.

In questo quadro, **i cuochi e le cuoche** che preparano ogni giorno il pranzo per i bambini si fanno interpreti di un ruolo che trascende l'aspetto gastronomico per esprimere, attraverso il loro lavoro e la loro ricerca di cucina, valori che coinvolgono la **sfera educativa e affettiva**, oltre che quella fondamentale del benessere fisico.

È solo grazie a questo valore aggiunto che il pasto in mensa può configurarsi come **un efficace modello di riferimento** per l'acquisizione, da parte dei bambini, di quelle abitudini alimentari che costituiranno una garanzia di salute nel loro futuro, e per l'interiorizzazione di atteggiamenti critici e responsabili che rappresenteranno un tassello importante nella loro coscienza civile.

È in considerazione di tutto ciò, e della centralità del rapporto cuochi/e-bambini, che anche questa edizione del Campionato vedrà, a fianco della giuria di **“adulti esperti”**, la presenza di un'altrettanto qualificata giuria di **“esperti bambini”**.

Menu a km0: il ricettometro

Sin dalla sua prima edizione, il Campionato della Ristorazione Scolastica è cresciuto nel segno di una doppia parola d'ordine: **qualità e sostenibilità**. Due aspetti assolutamente interdipendenti come parte di un'unica idea d'eccellenza: non c'è vera qualità se essa non è orientata al rispetto dell'equilibrio ecologico e alla valorizzazione dell'ambiente, così come il concetto stesso di sostenibilità non può prescindere dal rispetto di tutti gli altri fattori che determinano la qualità del pasto e del servizio.

Proprio a sottolineare questa totale interdipendenza, quest'anno viene richiesto ai partecipanti di proporre ricette originali di **piatti unici**, utilizzando il più possibile ingredienti a filiera corta.

Sotto lo slogan "**Il menu a km 0**", si combinano così due istanze sempre più attuali e interessanti anche per i media:

- **l'educazione alimentare**, attraverso il recupero di una tradizione di consumo, quella del piatto unico, che presenta indubbi vantaggi sotto il profilo dell'equilibrio e della completezza nutritiva.
- **l'attenzione al territorio in termini di sostenibilità**, come elemento di qualità del servizio, attraverso l'utilizzo di ingredienti a filiera corta che permettono al contempo un effettivo risparmio energetico, una riduzione a vari livelli dell'impatto ambientale e una valorizzazione delle risorse locali.

Nell'ambito del tema proposto, i concorrenti **potranno scegliere liberamente l'ingredientistica**, mediante un lavoro di ricerca e sperimentazione, che li porterà a sollecitare, attraverso il gusto, la sensibilità dei più giovani verso la loro salute e quella dell'ambiente in cui vivono.

Sicuramente **il tema del piatto unico è impegnativo**, anche perché nell'ambito della ristorazione scolastica impera la concezione del pasto pluriportata, come garanzia di completezza ed equilibrio nutrizionale. Ma grazie alla loro abilità e professionalità, i partecipanti sapranno certamente dare un impulso nuovo e creativo alla proposta di questa formula, togliendola da quel limbo nel quale giace da sempre: abilità e professionalità messe ancor più a dura prova dal doversi rapportare con un nuovo strumento di valutazione del piatto: il **ricettometro**.

Nel giudizio che porterà alla selezione delle sei ricette finaliste, infatti, si terrà conto della distanza chilometrica tra luogo di produzione e di preparazione degli ingredienti: **il minimo della distanza per il massimo del punteggio**.

REGOLAMENTO DEL CAMPIONATO ITALIANO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA 2008

Art. 1 Il Comune di Genova – Settore Politiche Educative - Ristorazione e la Fiera di Genova organizzano il Campionato Italiano della Ristorazione Scolastica 2008.

Art. 2 Obiettivi generali della manifestazione:

- Promuovere e valorizzare la figura dei cuochi che operano nella ristorazione scolastica, nelle aziende di ristorazione scolastica, ed in quelle produttrici di alimenti destinati alla ristorazione scolastica, uomini e donne, senza limite d'età;
- Sensibilizzare sul concetto di “filiera corta” e sui criteri di sostenibilità;
- Stimolare la curiosità e favorire un approccio positivo nei confronti del piatto unico, come preparazione nutrizionalmente valida ma spesso poco valorizzata nell'ambito della ristorazione;
- Ottimizzare le potenzialità nutritive degli ingredienti utilizzati, combinandoli in modo da originare preparazioni complete e bilanciate in relazione alle esigenze specifiche dei bambini in età scolare;
- Fornire stimoli per una ricerca che valorizzi la creatività dei partecipanti e le loro capacità professionali, con particolare riferimento al ruolo formativo ed educativo che possono svolgere in ambito scolastico.

Art. 3 Responsabilità organizzativa

L'organizzazione, nonché la parte tecnica della manifestazione, è a cura del Comune di Genova – Settore Politiche Educative - Ristorazione – Ufficio Progetti Educativi e della Fiera di Genova. Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

Art. 4 Partecipazione e iscrizione

La partecipazione al campionato è aperta a tutti i cuochi/e attualmente impegnati e operanti nelle cucine scolastiche comunali, e alle aziende, **presenti a Più Menù Expo in qualità di espositori**, del sottore ristorativo e produttori di alimenti.

L'iscrizione è gratuita. La domanda di partecipazione, redatta sul modulo allegato, compilata a macchina in ogni sua parte, dovrà pervenire entro e non oltre il **31 ottobre 2008** al seguente indirizzo: Comune di Genova – Direzione Servizi alla Persona – Settore Politiche Educative – Via Ilva 3 – 16128 Genova – o inviata via fax al numero **010/5577226**.

Per eventuali chiarimenti e informazioni, l'Ufficio Progetti Educativi – Settore Politiche Educative della Direzione Servizi alla Persona del Comune di Genova - è a disposizione ai n.ri telefonici **010/5577453 – 3358312293**.

Si dovrà altresì accludere autocertificazione che attesti il Servizio prestato attualmente, come specificato nel successivo articolo 6.

Art. 5 Tema del Campionato:

IL MENU A KM 0 – ricette originali di **piatti unici**, preparati utilizzando il più possibile ingredienti a filiera corta.

Art. 6 Articolazione del campionato

La manifestazione prevede una fase preliminare di selezione e una fase finale. La finale si terrà in data 24 novembre 2008.

Per la fase preliminare di selezione, congiuntamente alla domanda di partecipazione, ogni cuoco/a dovrà inviare entro e non oltre il **31 ottobre 2008** (fa fede il timbro postale, nel caso di invio postale vedi Art. 4) la ricetta di un piatto unico, realizzato con ingredienti a propria scelta, con un'attenzione particolare all'uso di ingredienti a filiera corta, provenienti cioè da luoghi di produzione il più possibile vicini a quelli dove hanno sede le strutture di produzione/fornitura dei pasti/alimenti nei quali operano i partecipanti al concorso.

Avranno pari dignità nella valutazione della giuria le ricette a crudo e quelle a cotto.

La ricetta andrà inviata in forma dattiloscritta, completa in ogni sua parte:

- **titolo della ricetta**
- **ingredienti**
- **grammature (per 10 persone) in ordine decrescente**
- **conteggio calorico**
- **procedimento**
- **costo-piatto approssimativo**
- **elenco degli utensili necessari**
- **indicazione, per i tre ingredienti utilizzati in quantità maggiore, della distanza chilometrica che separa il luogo di produzione dell'ingrediente stesso dall'abituale sede di lavoro del concorrente.**

Unitamente alla domanda di partecipazione e alla ricetta si dovrà accludere autocertificazione che attesti il Servizio prestato attualmente (vd. art. 4).

Una speciale commissione tecnica, nominata dal Comune di Genova, provvederà a selezionare, a suo insindacabile giudizio, le 6 (sei) migliori ricette, i cui titolari saranno ammessi alla fase finale a sostenere la prova pratica.

La selezione delle sei ricette ammesse alla finale verrà effettuata tenendo conto anche dell'attenzione all'uso di ingredienti a filiera corta. Allo scopo verrà attribuito ad ogni ricetta uno specifico punteggio calcolato secondo il criterio detto del "RICETTOMETRO".

Per ognuno dei tre ingredienti utilizzati in quantità maggiore nella ricetta, verrà calcolato un punteggio applicando la formula:

punti = dose in grammi dell'ingrediente a porzione / distanza in km tra produzione e cucina
--

Per esempio, una ricetta che preveda per 10 persone l'utilizzo di 800 g di pasta, proveniente da un'azienda distante 50 km dal centro di cottura otterrà per la pasta un punteggio uguale a:

80 (dose in grammi per una porzione) / 50 (distanza in chilometri) = 1,6 (punteggio)

Nel caso la pasta dovesse provenire da un'azienda distante solo 10 km il punteggio sarebbe

80 (dose in grammi per una porzione) / 10 (distanza in chilometri) = 8 (punteggio)

La somma dei punti ottenuti dai tre ingredienti utilizzati in quantità maggiore comporrà il punteggio chilometrico di ogni ricetta. Questo punteggio peserà sulla valutazione espressa dalla commissione selezionatrice nella misura massima del 20% sulla valutazione totale espressa in base a questi ulteriori criteri:

- **equilibrio e completezza nutritiva**
- **gradevolezza sensoriale**
- **originalità**
- **aderenza alle esigenze concrete della ristorazione scolastica (organizzazione del lavoro, costi, tempi...)**

I concorrenti che avranno superato la prima selezione saranno informati tramite l'invio di una missiva o telefonicamente. Pertanto l'assenza di comunicazione da parte dell'organizzazione deve essere intesa come non ammissione alla fase finale.

Nota: è facoltà della commissione selezionatrice di accertare la veridicità delle indicazioni chilometriche dichiarate dai partecipanti, richiedendo adeguata documentazione a supporto (indirizzo e riferimenti dell'azienda produttrice).

Per la fase finale ogni cuoco/a dovrà realizzare il piatto presentato alla selezione. Il piatto dovrà essere preparato per 10 persone. Una porzione sarà destinata alla sola esposizione.

I vincitori del concorso dovranno altresì realizzare la ricetta ideata dai bambini facenti parte del progetto "Bambini e bambine protagonisti del Sapere e del Sapore nella Ristorazione Scolastica".

La preparazione del piatto sarà eseguita nella cucina allestita presso la Fiera di Genova – P.le J.F.Kennedy, 1 – Padiglione B - Genova.

La Fiera di Genova, garantirà esclusivamente ai cuochi comunali selezionati, provenienti da sedi lontane e extra regionali, che ne facciano richiesta formale, a titolo completamente gratuito, vitto e alloggio per 1 sola notte.

Art. 7 Gli ingredienti

Dato il tema del concorso, tutti i prodotti alimentari necessari per ogni singola ricetta dovranno essere forniti direttamente dal candidato/a che la presenta.

Art. 8 Attrezzature e utensili

Eventuali utensili di cucina particolari, occorrenti per la preparazione, dovranno essere forniti dai cuochi partecipanti.

L'attrezzatura convenzionale verrà fornita dalla Fiera di Genova:

- Lavatoio 1 vasca
- Lavastoviglie 720 piatti/ora
- Tavolo refrigerato
- Forno 3 griglie elettrico convezione vapore con cappa
- Forno microonde
- Frullatore
- Frigorifero 400 lt
- Carrello freezer
- Piastre ad induzione
- Base mobile di cottura con sistema di ventilazione integrato
- Tavolo di lavoro in acciaio inox
- Vetrina per la esposizione dei piatti in gara.

Il piatto di portata per l'esposizione della ricetta dovrà essere fornito dal cuoco candidato. Completata l'esecuzione del piatto, la postazione di lavoro utilizzata dovrà essere ripulita e gli utensili forniti dalla Fiera di Genova dovranno essere restituiti.

Art. 9 Cessione dei diritti

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comune di Genova – Settore Politiche Educative - Ristorazione tutti i diritti concernenti le ricette e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno a citarne l'autore. I partecipanti cedono congiuntamente anche i diritti televisivi e quanto prodotto in occasione del concorso.

Art. 10 Giuria e punteggi

La giuria per la finale sarà composta su indicazione del Comune di Genova e della Fiera di Genova ed esprimerà la valutazione in base ai principi dichiarati ed indicati di seguito. La giuria è composta di professionisti ed esperti nel campo del settore della Ristorazione. I membri della giuria avranno la facoltà di presenziare alle fasi di preparazione delle ricette.

Il giudizio della giuria sarà insindacabile. Non sono ammessi ricorsi. La giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in questo regolamento.

Criteri di assegnazione dei punteggi

Aderenza al tema

Punti 0 - 10 Intendendo per tale criterio: la capacità di comporre piatti unici aderenti alle necessità e ai gusti dei bambini, valorizzando gli ingredienti a filiera corta.

Valutazione dietetica

Punti 0 - 10 Intendendo per tale criterio: il rispetto dei parametri di completezza d'equilibrio che devono caratterizzare un piatto unico, nonché il rispetto dei principali consigli dietetici previsti per la ristorazione scolastica e organizzata in genere (uso di cotture leggere, salvaguardia del valore nutritivo, ecc.).

Organizzazione del lavoro e rispetto delle norme igieniche

Punti 0 – 10 Intendendo per tale criterio: la predisposizione della mise en place del posto di lavoro e della linea di preparazione del piatto, il rispetto delle norme igieniche durante la realizzazione del piatto.

Esame visivo

Punti 0 – 10 Intendendo per tale criterio: l'aspetto complessivo della preparazione; la presentazione del piatto, l'armonia cromatica, l'esatta disposizione e pulizia del piatto, l'assenza di guarnizioni artificiali, l'originalità della preparazione e tutto ciò che mette in evidenza la creatività artistica dello chef.

Esame olfattivo-gustativo

Punti 0 – 50 Intendendo per tale criterio: la gradevolezza, la tipicità dei profumi, nonché l'armonia e l'equilibrio complessivo delle sensazioni odorose.

La gradevolezza del sapore, la fragranza, la consistenza, l'equilibrio dei sapori e delle sensazioni tattili.

Fattibilità

Punti 0 – 5 Intendendo per tale criterio: la complessità delle operazioni preliminari, della strumentazione usata e delle tecniche di cottura applicate, la struttura della preparazione (ricette in 2 tempi, marinature, salse composte, guarnizioni, assemblaggi, finiture particolari, ecc.). Al maggior grado di complessità corrisponderà il minor punteggio.

Costo del piatto

Punti 0 – 5 Intendendo per tale criterio: che la preparazione deve avere un costo-piatto compatibile con la realtà operativa della ristorazione scolastica e organizzata in genere.

Il massimo del punteggio raggiungibile è 100. Il punteggio conseguito da ogni cuoco/a corrisponderà alla somma dei voti totali espressi da ogni giurato, diviso per il numero degli stessi.

Art. 11 Giuria Bambini – sezione speciale “il più buono per noi...”

Nell’ambito della giornata finale del campionato, è prevista una sezione speciale denominata “il più buono per noi...”, durante la quale i piatti sono sottoposti al giudizio di una speciale giuria di bambini.

6 bambini di scuola secondaria di primo grado esprimeranno ciascuno una propria valutazione di gradimento complessivo sulle ricette presentate. Ogni giurato potrà esprimere il proprio giudizio con punteggio da 1 a 10.

La somma dei punti ottenuti da ciascun piatto darà origine alla classifica che permetterà la designazione del vincitore.

Art. 12 Divise, utensili, altro

I partecipanti dovranno presentarsi in divisa completa. Ciascun concorrente dovrà provvedere a procurarsi canovacci, grembiuli, coltelli, ecc., e utensili necessari alla realizzazione del piatto.

Art. 13 Orari e tempi

Per la giornata della finale, la manifestazione avrà il seguente orario:

- per i concorrenti e per la giuria la competizione inizia alle ore 9,30;
- il tempo di consegna massimo dei piatti è fissato in 1 ora. Il momento d’entrata verrà sorteggiato prima dell’inizio del concorso;
- la premiazione avverrà al termine della competizione.

Art. 14 Premi

- Al primo classificato verrà assegnata un piatto personalizzato con logo della manifestazione
- Al secondo classificato verrà assegnata un piatto personalizzato con logo della manifestazione
- Al terzo classificato verrà assegnata un piatto personalizzato con logo della manifestazione
- A tutti i concorrenti, sarà assegnato il diploma di partecipazione.

Art. 15 Premio sezione speciale “il più buono per noi ...”

Al vincitore designato dalla giuria dei bambini, verrà assegnata una “targa speciale”.

Art. 16 Vincoli

Il presente regolamento dovrà essere rispettato dai cuochi/e in tutte le sue norme.

A tal fine, la domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente regolamento.

I cuochi/e che non osserveranno le indicazioni in esso contenute potranno essere penalizzati nel punteggio finale emesso dalla giuria.

Art.17 Varie

L’organizzazione declina ogni responsabilità per i materiali, le attrezzature di proprietà dei singoli partecipanti ed eventuali danni provocati a terzi.

L’organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata e gli orari.

I partecipanti potranno verificare ogni aggiornamento sulla manifestazione sul sito di **Più Menù Expo** www.piumenuexpo.it

Modulo d'iscrizione (da inviare con i relativi allegati entro e non oltre il 31 ottobre 2008)

Cuoco/a partecipante:
Cognome.....Nome.....
Indirizzo.....
Telefono.....
Il cuoco lavora nella seguente struttura dell'Ente/azienda:.....
Nome.....
Indirizzo: Via.....n°.....Cap.....
Località.....Prov.....
Telefono.....Fax.....
Il cuoco/a parteciperà con il seguente piatto:
Nome della ricetta.....
Ingredienti – grammature.....
Distanza in km dei tre ingredienti principali
1) Ingrediente..... distanza di provenienza
2) Ingrediente..... distanza di provenienza
3) Ingrediente..... distanza di provenienza
Procedimento.....
Conteggio calorico.....
Attrezzatura.....
Costo a porzione.....

Firma del cuoco/a partecipante

.....