



Regolamento di Partecipazione **E-R SCHOOL OF FOOD PROFESSIONAL**

N.B Questo regolamento è valido unicamente per la sezione Professional del contest dedicata agli Istituti Alberghieri.

WHO

#ERSchoolOfFoodProfessional è un'iniziativa rivolta a tutte le classi degli **Istituti Alberghieri di Bologna, Ferrara, Modena e Ravenna**. Ogni classe (o una sua rappresentanza) forma una squadra che prende parte al contest.

HOW – Come Partecipare

1. Iscrizioni

Per richiedere la partecipazione è necessario **compilare in ogni sua parte il form** presente sulla pagina web erschooloffood.it.

Il referente indicato verrà contattato tramite email per confermare l'avvenuta iscrizione.

La ricezione dell'email è da considerarsi condizione imprescindibile per prendere parte al contest.

2. Creazione Pagina Facebook DI CLASSE

Per partecipare ogni squadra deve creare la **Pagina Facebook DI CLASSE**.

- Il **nome della Pagina** deve essere così composto: **anno di corso - sezione di appartenenza - nome della scuola – Città** (es. *5 A Copernico Bologna, 3 B Righi Ferrara...*).

- La pagina deve essere **impostata come pubblica e visibile a tutti**.

- La Pagina può essere **personalizzata** (foto del profilo, foto della copertina e descrizione) a **proprio piacimento**.

- Inviare a contest@erschooloffood.it il link alla pagina Facebook di classe.

WHAT – I Piatti, le Foto

Il contest ha come tema il *food* ed è strutturato in **due fasi successive nel tempo** (per le date vedi punto "When").

La prima fase prevede la preparazione di un **panino**, la seconda di un **piatto unico**.

1. Elaborazione dei Piatti

- Ogni squadra dovrà preparare i piatti seguendo le tempistiche indicate nella fase "When".

- Nella prima fase del contest ogni squadra dovrà preparare un **panino composto da ingredienti scelti tra prodotti a km0, del territorio, stagionali e biologici**. Il tema scelto è **"Pane, KM 0 e**



Fantasia”: si dovranno **“valorizzare in maniera creativa” i concetti** sopra definiti, **scegliendo ingredienti** che siano biologici, stagionali, a km0 e che rappresentino il territorio. La foto del panino pubblicata sulla pagina Facebook di classe dovrà essere accompagnata da una descrizione della ricetta, con indicata la motivazione alla base delle scelte effettuate. Al piatto dovrà inoltre essere assegnato un nome, da indicare su un post-it posizionato a fianco al piatto stesso all’interno della foto.

-Nella seconda fase del contest ogni squadra dovrà preparare **un piatto unico che sia caratterizzato da prodotti che permettano di creare un mix equilibrato**, prestando particolare attenzione ai valori nutrizionali e al bilanciamento degli ingredienti utilizzati. Il tema scelto è **“Il piatto unico come mix tra gusto e salute”**: si dovranno interpretare in maniera creativa i concetti sopra definiti per proporre un **piatto che sia buono ma anche salutare ed equilibrato**. La foto pubblicata sulla pagina Facebook di classe dovrà essere accompagnata da una descrizione della ricetta mettendo in particolare evidenza i valori nutrizionali della portata e analizzando il mix scelto per bilanciare i diversi alimenti presenti. Al piatto dovrà inoltre essere assegnato un nome, da indicare su un post-it posizionato a fianco del piatto stesso all’interno della foto.

Se il gruppo utilizzerà nei propri piatti (il panino o il piatto unico) alcuni **prodotti dell’orto** competerà anche per il premio legato alla categoria **“Orto dello Chef”**. Per partecipare a questa categoria occorre corredare la foto del proprio piatto con un **breve testo nel quale vengano indicati i prodotti dell’orto che sono stati usati e le motivazioni che hanno portato alla scelta di questi tipi di vegetali**.

Se il gruppo utilizzerà all’interno della propria ricetta **l’Aceto Balsamico** (no glasse o altri prodotti composti) concorrerà anche per il premio **“Tradizione e Innovazione. Da condimento a ingrediente: l’aceto balsamico in cottura”**. L’Aceto Balsamico dovrà essere utilizzato in cottura all’interno della ricetta e la foto del piatto dovrà essere accompagnata da una breve spiegazione del suo utilizzo.

2. Pubblicazione delle Foto

Ogni squadra dovrà:

- **Scattare la foto al piatto.**
- **Caricare sulla pagina Facebook di Classe la foto della portata**, taggando la pagina del Progetto E-R School of Food entro le date indicate per ogni fase.
- **Inviare un’email all’indirizzo contest@erschooloffood.it**, avente come oggetto il nome della propria pagina, per comunicare l’avvenuta pubblicazione.

LE VOTAZIONI

L’Organizzazione pubblicherà le foto sulla **[pagina Facebook E-R School Of Food](#)** e darà il via alle votazioni, che avverranno tramite i **“Mi piace”** alle immagini.



ATTENZIONE!

Gli unici “Mi piace” validi per il contest saranno quelli ricevuti sulla pagina Facebook E-R School Of Food. Non saranno conteggiati quelli ricevuti sulle singole pagine delle classi. Ai fini del conteggio **saranno validi esclusivamente i “mi piace” e non i “love” o le “faccine”**.

Tutte le comunicazioni relative al contest avverranno tramite la pagina Facebook *E-R School Of Food*.

WHY – I Premi

PREMIO “PANE, KMO E FANTASIA”

Una giuria composta da rappresentanti di *Sirio Spa* selezionerà la classe che avrà realizzato il panino più vicino alle caratteristiche richieste, utilizzando e valorizzando **in maniera creativa i prodotti del territorio, biologici, stagionali e a km0**. La classe premiata parteciperà ad un laboratorio sul tema della sana alimentazione.

PREMIO “IL PIATTO UNICO COME MIX TRA GUSTO E SALUTE”

Una giuria composta da rappresentanti di *Sirio Spa* selezionerà la classe che avrà realizzato il piatto unico più vicino alle caratteristiche richieste, riunendo gli ingredienti in un **mix equilibrato e bilanciato tra valori nutrizionali e gusto**. La classe premiata parteciperà ad un laboratorio sul tema della sana alimentazione.

PREMIO “FOOD MASTER CLASS PROFESSIONAL”

Gli studenti della classe che avrà ottenuto il **maggior numero di «mi piace» alle proprie foto** ripubblicate sulla pagina Facebook di E-R School of Food nella sezione Professional, come somma tra quelli ottenuti nella prima e nella seconda fase, vinceranno un libro di ricette in linea con i temi affrontati dal contest.

PREMIO “ORTO DELLO CHEF”

Una giuria composta da rappresentanti di *Podere San Giuliano* selezionerà la classe che avrà utilizzato **in maniera più consapevole e creativa i prodotti dell'orto, spiegando le motivazioni che stanno alla base delle loro scelte e delle loro ricette**. Il premio consisterà in una visita/laboratorio presso il Podere durante la quale verranno mostrati agli studenti gli orti, e in cui verranno selezionati alcuni prodotti che saranno poi trasformati insieme alla classe per mostrare l'intero processo che porta i vegetali dall'orto al piatto.

PREMIO “TRADIZIONE E INNOVAZIONE. DA CONDIMENTO A INGREDIENTE: L'ACETO BALSAMICO IN COTTURA”

Una giuria composta da rappresentanti del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena selezionerà, tra i partecipanti alla categoria “Tradizione e innovazione. Da condimento a ingrediente: l'Aceto Balsamico in cottura”, chi avrà meglio utilizzato l'Aceto Balsamico all'interno della propria ricetta. Il premio consisterà in una visita ad un'acetaia consorziata.



WHEN – Le Scadenze e le Fasi

Iscrizioni : aperte fino al 16 gennaio 2017

1° fase – Il panino

Dal 23 gennaio al 20 febbraio compresi ogni classe potrà pubblicare la foto del proprio piatto taggando *E-R School of Food* sulla pagina Facebook di classe.

22 febbraio: pubblicazione delle foto delle squadre sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

Dal 22 febbraio al 2 marzo ore 12:00: votazioni con i “mi piace” alle foto sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

3 marzo: pubblicazione della classifica provvisoria sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

Tutte le classi, indipendentemente dalla classifica, partecipano alla seconda fase.

2° fase – Il piatto unico

Dal 6 marzo al 3 aprile compresi ogni classe potrà pubblicare la foto del proprio piatto taggando *E-R School of Food* sulla pagina Facebook di classe.

5 aprile: pubblicazione delle foto delle squadre sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

Dal 5 aprile all'11 aprile ore 12:00: via alle votazioni con i “mi piace” alle foto sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

13 aprile: pubblicazione della classifica definitiva e Proclamazione dei vincitori!

PROCLAMAZIONE CLASSI VINCITRICI

- 1) Proclamazione della *FOOD MASTER CLASS PROFESSIONAL 2016/17* il **13 aprile**.
- 2) Proclamazione, **entro il 20 Aprile**, delle classi selezionate per le attività:
 - *Pane, KM 0 e Fantasia.*
 - *Il piatto unico come mix tra gusto e salute.*
 - *Orto dello Chef.*
 - *Tradizione e Innovazione. Da condimento a ingrediente: l'aceto balsamico in cottura.*

PENALITA'

E' vietato:

-utilizzare gli strumenti a pagamento forniti da Facebook per promuovere i post, le foto e/o le pagine della classe.

-utilizzare siti web/app/pagine facebook o qualsiasi altra piattaforma online per scambio/acquisto like per ottenere più mi piace.

Qualora l'organizzazione rilevasse alcune di queste violazioni la classe sarà automaticamente esclusa dal contest.

VARIE

Le foto con tag alla pagina E-R School of Food potranno essere pubblicate sul sito e sui social network del progetto con finalità di promozione. Potranno inoltre essere utilizzate per il materiale promozionale del progetto. Le immagini non



saranno impiegate con finalità commerciali né cedute a terzi. L'autore della foto manterrà comunque tutti i diritti di proprietà intellettuale e gli saranno attribuiti i credits di paternità.

Eikon srl in quanto società organizzatrice non si assume nessuna responsabilità per eventuali mancati arrivi di moduli di iscrizione dovuti a problemi tecnici di diversa natura o altre problematiche che possano ostacolare la partecipazione al contest.

PRIVACY E DATI PERSONALI

Iscrivendoti al contest, compilando ed inviando il form, dichiari di conoscere ed accettare l'Informativa sulla Privacy, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003.

FACEBOOK

Partecipando all'iniziativa dichiari di essere a conoscenza:

- che Facebook non ha alcuna responsabilità sul contest
- che il progetto non è in alcun modo sponsorizzato, appoggiato, amministrato o associato a Facebook