



Regolamento di Partecipazione

N.B Se sei un Istituto Alberghiero fai riferimento al regolamento della sezione Professional .

WHO

#ERSchoolOfFood è un'iniziativa rivolta a tutte le **classi delle scuole superiori 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, i Video

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 **piatto per tutti i giorni**, la seconda di un **piatto per le feste**.

1. Elaborazione dei Piatti

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



- Ogni squadra dovrà interpretare, **in almeno un piatto, i concetti di integrazione, cooperazione e confronto** partendo dall'esperienza della propria classe. Il tema scelto è "Condimenti, il Piatto dell'incontro": si dovranno **"valorizzare in maniera creativa" i concetti** sopra definiti, **scegliendo gli ingredienti** in modo tale che ci sia **una contaminazione tra storie e/o tradizioni** rappresentate nel gruppo. Nel piatto dovrà inoltre essere presente il **colore verde**, che potrà essere inserito nella ricetta in uno o più dei seguenti modi: come ingrediente, come spezia, come decorazione nell'impiattamento, come colore del piatto per la portata, etc. La foto del piatto dovrà essere accompagnata dall'hashtag **#condimenti** e nel post da una **breve descrizione** che motivi la scelta fatta.

Esempio: *"Abbiamo preparato un couscous condito con il ragù alla bolognese ma senza carne di maiale per mangiare insieme rispettando le diverse tradizioni". #condimenti*

Esempio: *"Siamo stati in gita a Parigi e abbiamo pensato di riprodurre dei macarons con delle varianti locali, legate alle nostre tradizioni familiari: la mostarda bolognese, il pistacchio siciliano, la base di pasta di mandorle". #condimenti*

- Se il gruppo utilizzerà per cucinare **ingredienti di stagione** competerà anche per i premi legati al concetto di **"rispetto della stagionalità del ciclo della natura"**. Per partecipare a questa categoria è necessario indicare e spiegare gli ingredienti stagionali che sono stati scelti.

- 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.

- **(Solo per Ravenna)** Se il gruppo utilizzerà dei **cereali** nella preparazione dei propri piatti, corredando la foto con una breve spiegazione che illustri quali tipi di cereali sono stati scelti, per quale motivo e in che modo sono stati usati nella ricetta, competerà anche per il premio **"I mille usi dei cereali"**.

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.



3. Realizzazione dei video

- Realizzazione del video “Un piatto, una storia”.

Le classi potranno cimentarsi, in una delle due fasi del contest, nella realizzazione di un video della lunghezza massima di 5 minuti, realizzato anche con smartphone, nel quale venga raccontata una storia a partire dal piatto preparato. Questa storia può riguardare l'origine del piatto stesso, o può fornire uno sguardo aperto, più ampio, sulla comunità che ne è rappresentata, anche attraverso interviste a famigliari, amici, etc. Il video dovrà essere inviato all'email contest@erschooloffood.it.

- Realizzazione del video del making-of dei piatti.

In almeno una delle due fasi previste dal contest, le squadre dovranno girare un breve video (1 minuto / 1 minuto e mezzo) del making-of del proprio piatto. Il video dovrà essere inviato all'email contest@erschooloffood.it. I video migliori verranno mandati in onda dall'emittente televisiva TRC, per quanto riguarda gli Istituti di Bologna, Modena e provincia; per gli Istituti di Ravenna i video migliori verranno pubblicati sul portale di Ravenna WebTv. Infine per gli Istituti di Ravenna, Ferrara e provincia i video selezionati verranno mandati in onda dall'emittente televisiva Teleromagna.

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. La squadra che avrà ottenuto il maggior numero di “mi piace”, come somma tra la 1° e la 2° fase del contest, sarà decretata **FOOD MASTER CLASS 2016/17**.

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*.

ATTIVITÀ AGGIUNTIVA – Risveglia i tuoi sensi!

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano propone alle classi di cimentarsi in un'esperienza culinaria a tutto tondo, corredando il piatto preparato nella 2° fase del contest con una descrizione sensoriale. Il testo dovrà essere inserito nel post della foto del piatto pubblicata sulla pagina facebook di classe.

Per partecipare a questa categoria occorre un incontro preliminare con un esperto che insegnerà ai ragazzi come calarsi nel piatto “in tutti i sensi” e come produrre un'analisi sensoriale accurata.

Per manifestare la propria adesione e organizzare l'incontro è richiesto l'invio di un'email con i propri riferimenti all'indirizzo contest@erschooloffood.it unitamente all'invio del form di iscrizione al contest.



WHY – I premi

PREMIO "FOOD MASTER CLASS 2016/2017"

La classe che avrà ottenuto il maggior numero di "Mi piace" ai propri piatti, come somma tra quelli ottenuti per la foto del piatto per tutti i giorni e del piatto per le feste, sarà decretata *Food Master Class 2016/2017*. Il premio sarà una visita al Podere San Giuliano (Bologna) durante la quale verranno illustrati ai ragazzi i prodotti dell'orto, le loro caratteristiche e i loro metodi di trasformazione e di preparazione. Al termine della visita ci sarà una piccola degustazione secondo la filosofia dello chef di Podere San Giuliano.

PREMIO "CONDI-MENTI. IL PIATTO DELL'INCONTRO"

Una giuria composta da rappresentanti di *Emil Banca* selezionerà la classe che avrà realizzato il piatto che è riuscito ad esprimere **in maniera più creativa i concetti di cooperazione, integrazione e confronto**. Il premio sarà un incontro dedicato ai temi del rapporto cibo/legalità e cibo come strumento di sviluppo.

PREMIO "RISPETTO DELLA STAGIONALITA' E DEL CICLO DELLA NATURA"

Due giurie, composte rispettivamente da rappresentanti delle aziende *Alce Nero* e *Pasta di Canossa* sceglieranno le classi che avranno meglio interpretato **il concetto di rispetto della stagionalità e ciclo della natura** in uno dei propri piatti. Nel caso di Pasta di Canossa il piatto dovrà essere un primo.

- La classe selezionata da Alce Nero vincerà il **PREMIO "UN PIANETA IN EQUILIBRIO"**: un'esplorazione guidata all'orto delle Serre dei Giardini Margherita (Bologna) per imparare a riconoscere i prodotti biologici, vedendoli, odorandoli e gustandoli attraverso una merenda dedicata.
- La classe selezionata da Pasta di Canossa vincerà il **PREMIO "CICLE LIFE"**: un *immersive* tour nel pastificio e nell'azienda (San Martino di Ferrara), possibilmente durante la fase della trebbiatura.

PREMIO "UN PIATTO, UNA STORIA"

Una giuria composta da rappresentanti della Cineteca di Bologna selezionerà la classe che avrà realizzato il video più meritevole e che avrà meglio interpretato le indicazioni date dall'organizzazione. Il premio consisterà in un laboratorio presso la Cineteca di Bologna o presso la scuola stessa (da concordare).

PREMIO "CIAK SI GIRA!"

- (per gli Istituti di Bologna e Modena) Una giuria composta da rappresentanti di *TRC* selezionerà le due classi, una di Bologna e provincia e una di Modena e provincia, che avranno realizzato i migliori video del making-of dei loro piatti. La classe di Bologna vincerà una visita presso gli studi bolognesi dell'emittente durante la quale verrà mostrato come funziona la tv e come vengono montati i servizi. La classe di Modena vincerà la visita presso gli studi modenesi dell'emittente.

- (per gli Istituti di Ravenna e provincia) Una giuria composta da rappresentanti di *Ravenna WebTv* selezionerà la classe che avrà realizzato il migliore video del making-of del proprio piatto. Il premio sarà un incontro durante il quale verrà illustrato come funziona una Web tv.



- (per gli Istituti di Ravenna, Ferrara e provincia) Una giuria composta da rappresentanti di Teleromagna selezionerà la classe che avrà realizzato il miglior video del making-of del proprio piatto. Il premio consisterà in una visita presso gli studi dell'emittente durante la quale verrà mostrato ai ragazzi come funziona la tv e come vengono montati i servizi.

PREMIO "RISVEGLIA I TUOI SENSI!"

Una giuria composta da rappresentanti del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano selezionerà, tra i testi partecipanti alla categoria "Risveglia i tuoi sensi!", quello in cui saranno stati meglio applicati gli insegnamenti appresi nel corso dell'incontro sull'analisi sensoriale. Il premio consisterà in una visita ad un Caseificio.

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.

PREMIO "I MILLE USI DEI CEREALI"

(Solo per Ravenna e provincia) Una giuria composta da rappresentanti di Coccinella Bio selezionerà la classe che avrà utilizzato più creativamente i cereali nel proprio piatto, spiegandone la scelta e le motivazioni. Il premio consisterà in un incontro con degustazione durante il quale verranno raccontate le ricette presentate, e in cui verranno illustrate le peculiarità degli ingredienti utilizzati, e le procedure e i condimenti che sono alla base di una sana alimentazione.

ESPOSIZIONE FOTO E TESTI NEI PUNTI VENDITA COOP RENO

Solo per le Scuole Superiori con sede nei Comuni di
Molinella, Castiglione De' Pepoli e Vergato

Tutte le foto e i testi realizzati dalle classi afferenti agli Istituti Superiori con sede nei Comuni di Molinella, Castiglione De' Pepoli e Vergato saranno esposti in tutti i punti vendita Coop Reno dei territori sopra citati. Per info sui punti vendita: <http://www.coopreno.it/page.php?idpag=10>

WHEN – Le Scadenze e le Fasi

Iscrizioni : dal 14 Novembre 2016 al 16 gennaio 2017

1° fase – Il piatto per tutti i giorni

Dal 23 gennaio al 20 febbraio compresi ogni classe potrà pubblicare la foto del piatto per tutti i giorni 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 per le feste

Dal 6 marzo al 3 aprile compresi ogni classe potrà pubblicare la foto del piatto per le feste 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!

Realizzazione dei video “Un piatto, una storia” e “Ciak si gira!”

Riprese ed invio dei filmati all'indirizzo contest@erschooloffood.it: **dal 23 gennaio al 3 aprile.**

PROCLAMAZIONE CLASSI VINCITRICI

- 1) Proclamazione della *FOOD MASTER CLASS 2016/17* il **13 aprile**.
- 2) Proclamazione, **entro il 20 Aprile**, delle classi selezionate per le attività:
 - *Condi-menti. Il piatto dell'incontro.*
 - *Un pianeta in equilibrio.*
 - *Cicle_Life*
 - *Un piatto, una storia.*
 - *Ciak si gira!*
 - *Risveglia i tuoi sensi!*
 - *Tradizione e Innovazione. Da condimento a ingrediente: l'aceto balsamico in cottura.*
 - *I mille usi dei cereali.*

*Ulteriori tematiche e premi sono in fase di definizione.

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