



Regolamento di Partecipazione 2018/2019 **E-R SCHOOL OF FOOD PROFESSIONAL**

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

Chi può partecipare

#ERSchoolOfFood (V edizione) è un'iniziativa rivolta a tutte le **classi delle Istituti Alberghieri della Regione Emilia-Romagna.**

Ogni classe (o una sua rappresentanza) forma una squadra che prende parte al contest.

I Valori

Il contest ha come tema ***il mondo dell'alimentazione e i suoi valori***: la conoscenza della natura e dei suoi cicli, perché amare la terra significa rispettare i suoi tempi e le sue stagioni; un'alimentazione sana e sostenibile, perché la salute del nostro corpo e dell'ambiente che ci circonda dipende anche dalle nostre scelte; la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche del territorio, perché l'Italia è la culla dei buoni prodotti di qualità; il recupero delle tradizioni locali, perché il cibo non è solo nutrimento ma anche cultura e storia; la convivialità, perché attorno ad una tavola imbandita possono incontrarsi opinioni e culture diverse; la condivisione attraverso i social, perché essi, se usati in maniera virtuosa, favoriscono il confronto e lo scambio di idee.

Come Partecipare – le attività obbligatorie

1. Iscrizioni

Per richiedere la partecipazione è necessario **compilare in ogni sua parte il form** presente sul sito www.erschooloffood.it. Il referente indicato verrà contattato tramite email per confermare l'avvenuta iscrizione. La ricezione dell'email è da considerarsi come conferma dell'iscrizione e condizione imprescindibile per prendere parte al contest.

2. Creazione Ricetta – Il "Piatto Unico"

Per partecipare ogni squadra deve cucinare un **"Piatto Unico"** che presenti i valori di E-R School of Food e almeno una delle categorie tematiche indicate di seguito. Ad ogni categoria tematica corrisponde un premio. Con "Piatto Unico" si intende una portata che presenti il giusto bilanciamento di carboidrati sotto forma di verdure, di carboidrati sotto forma di cereali



o patate, e di proteine animali (carne, uova, pesce) o vegetali (legumi), necessari per arricchire ogni pasto di tutti i nutrienti di cui il corpo ha bisogno. Le classi dovranno inoltre scrivere un **breve testo** che racconti la ricetta, motivi le scelte effettuate e descriva gli ingredienti.

N.B. Verranno esclusi dalla competizione i piatti ricollegabili al junk food e ritenuti non in linea con i valori di E-R School of Food.

3. La promozione del piatto

Le classi dovranno scrivere un breve testo (massimo 2000 caratteri, spazi inclusi) con indicati quali **strumenti** utilizzerebbero per **far conoscere e pubblicizzare il proprio piatto e farsi votare su Facebook e Instagram**. A puro titolo di esempio: volantini, hashtag particolari, condivisioni, etc. Non sono da considerarsi validi strumenti a pagamento forniti dai social network (es. campagne promozionali).

4. Invio della foto e dei testi

Le classi dovranno inviare all'indirizzo email contest@erschooloffood.it la foto del piatto preparato, la descrizione delle ricetta e il breve testo con indicate le modalità di promozione, entro le date indicate nella sezione "Le scadenze".

Le Categorie Tematiche e i Premi nel dettaglio

1. E-R School of Food – Food Master Class Professional 2018/19

L'Organizzazione seleziona le classi che hanno descritto nel modo più efficace e convincente le modalità di promozione della propria ricetta e pubblica le loro foto sulla **pagina Facebook e il profilo Instagram di E-R School Of Food**. Viene così dato il via alle votazioni tramite "mi piace" alle foto: le classi sono chiamate a mettere in pratica la strategia di comunicazione descritta per diventare Food Master Class. Nel caso la classe abbia indicato hashtag o tag particolari, il team di E-R School of Food li inserirà al momento della pubblicazione della foto.

La squadra che avrà ottenuto il maggior numero di "mi piace", sommando i like dei due social, sarà decretata **FOOD MASTER CLASS PROFESSIONAL 2018/19**.

Il premio: Un libro sulla sana alimentazione per ogni studente offerto da Sirio Spa.

ATTENZIONE!

Gli unici "Mi piace" validi per il contest saranno quelli ricevuti sulla pagina Facebook e profilo Instagram di E-R School Of Food. Ai fini del conteggio **saranno validi esclusivamente i "mi piace" e non le altre reactions di Facebook ("love", emoticons, etc.)**.



Le classi dovranno inoltre svolgere almeno una delle seguenti categorie tematiche.

2. **SIRIO SPA – L’aperitivo: un pasto completo e moderno!**

Le classi sono chiamate a preparare una proposta di aperitivo che, in un unico piatto, presenti più monoporzioni/finger food che consentano di dare il giusto bilanciamento di carboidrati, proteine e verdure. Il mix di proposte dovrà essere caratterizzato da soluzioni innovative (es. non dovranno essere presenti pizzette o altri classici da aperitivo), prevedere anche ingredienti di stagione e presentato in chiave moderna e trendy. Al piatto unico da aperitivo dovrà inoltre essere abbinato un cocktail analcolico studiato ad hoc. Nel proporre l’aperitivo sano e moderno le classi dovranno spiegare le scelte effettuate, abbinando alla foto del piatto una breve descrizione delle ricette e del cocktail e l’analisi dei valori nutrizionali. Nel testo dovrà essere presente l’hashtag #aperitivosanoemoderno.

Premio: la classe selezionata da una giuria composta da referenti di Sirio Spa vincerà un **laboratorio** legato al tema della **sana alimentazione**.

3. **ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Il 2018 è stato l’anno del cibo italiano. L’Aceto Balsamico di Modena IGP è uno degli ambasciatori dell’italianità nel mondo. Le classi sono chiamate a **preparare il piatto che proporrebbero ad un turista straniero in visita nel nostro paese**. Il piatto deve prevedere come ingrediente l’Aceto Balsamico di Modena IGP e deve essere corredato da una breve motivazione delle scelte effettuate e contenere l’hashtag #acetobalsamicodimodena.

Premio: la classe selezionata da una giuria composta da referenti del Consorzio vincerà un **tour in un’Acetaia**.

4. **PECORINO TOSCANO DOP – Fuori dal Gregge**

Il Pecorino Toscano DOP è uno dei formaggi più tipici del nostro paese. Le classi sono chiamate a preparare un **piatto innovativo con il Pecorino Toscano DOP**. La foto dovrà essere corredata da una breve descrizione dell’uso del Pecorino fatto e dovrà contenere l’hashtag #fuoridalgregge.

Premio: la classe selezionata da una giuria composta da referenti del Consorzio vincerà un **viaggio in Toscana** di un giorno per visitare i luoghi di produzione e un caseificio, con pranzo tipico.

5. **CCPB – Certificazione e sostenibilità**

Le classi sono chiamate a preparare un piatto **“ecosostenibile”**, con ingredienti in prevalenza **biologici**. Il piatto deve essere corredato con una breve motivazione delle scelte effettuate e su che cosa significhi **“certificare un prodotto agroalimentare”** e sul perché sia importante farlo. Nella descrizione dovrà essere presente anche l’hashtag #sostenibilitaecertificazione.

Premio: per questa categoria tematica le classi degli Istituti Alberghieri sono in sfida diretta con le classi degli Istituti Agrari. Verrà selezionata un’unica classe da rappresentanti di CCPB, il premio consisterà in un libro per ogni studente consegnato in occasione di un laboratorio sulla certificazione e sul biologico.



6. ANBI EMILIA-ROMAGNA – Dall'acqua alla tavola

L'impiego razionale dell'acqua è alla base di uno stile vita sostenibile, la cui promozione passa anche attraverso la pratica irrigua delle produzioni agroalimentari. Le classi sono chiamate ad **inserire nella propria ricetta almeno un prodotto** a marchio territoriale emiliano-romagnolo **DOP e/o IGP**, sostenuto dall'irrigazione (frutta, verdura, carne, latticini). Il piatto dovrà essere raccontato anche attraverso un video della durata di 30 secondi/1 minuto e descritto in un breve testo contenente l'hashtag #dallacquaallatavola

Premio: una giuria composta da referenti di ANBI selezionerà la classe che avrà meglio rappresentato la qualità dei prodotti irrigui locali invitando i ragazzi a Rimini a **MACFRUT 2019** - fiera internazionale dell'ortofruitticoltura - rendendoli protagonisti di un evento studiato ad hoc.

7. Telestense – Ciak si gira!

(Solo per gli Istituti di Ferrara e Provincia)

Le squadre sono chiamate a girare un breve **video** (max 1 minuto) del **making-of** del proprio piatto.

Premio: per questa categoria gli Istituti Alberghieri sono in gara con tutti gli altri Istituti. Una giuria composta da referenti di **Telestense** selezionerà la classe che avrà realizzato il miglior video del making-of e il premio sarà una visita negli studi dell'emittente televisiva.

Le scadenze

- **Le Iscrizioni - dal 5 Novembre al 16 Dicembre 2018**

- **Il Contest - dal 21 Gennaio al 11 Marzo 2019:**

- **Invio del materiale: dal 21 gennaio al 19 febbraio** ogni classe dovrà inviare la foto del proprio piatto, insieme alla sua descrizione e al testo contenente la strategia di promozione all'indirizzo email contest@erschooloffood.it. Le stesse date sono vincolanti anche per la realizzazione del video del making-of per Telestense.
- **La sfida social:** il 21 febbraio le foto selezionate per la sfida sui social network verranno pubblicate sul profilo Instagram e sulla pagina Facebook di E-R School of Food. Dal 21 febbraio alle ore 12:00 del 11 marzo si terrà la sfida con i "like" sui canali social del Progetto.

- **Le Premiazioni – il 12 Marzo 2019** verrà decretata la **Food Master Class 2018/19** ed entro il **26 marzo 2019** verranno proclamati i vincitori per tutte le altre **categorie tematiche**.

Adesione Laboratori

- Il **Consorzio del Pecorino Toscano DOP** offre la possibilità, alle classi che lo desiderano, di organizzare un **incontro** con esperti del Consorzio per illustrare le specificità del Pecorino, **presso l'Istituto scolastico di appartenenza**. Per aderire al laboratorio occorre inviare un'email a contest@erschooloffood.it indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 11 gennaio 2019.

- Il **Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP** offre la possibilità, a tutte le classi che lo desiderano, di organizzare un **incontro** presso l'Istituto scolastico di appartenenza, con **esperti del Consorzio** durante il quale verrà presentato l'Aceto Balsamico di Modena IGP, le sue caratteristiche organolettiche, i valori nutrizionali e le specificità del prodotto. Per aderire all'incontro occorre inviare un'email a contest@erschooloffood.it indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 11 gennaio 2019.



PENALITA'

E' vietato:

- utilizzare gli strumenti a pagamento forniti da Facebook e da Instagram per promuovere le proprie foto
- utilizzare siti web/app/pagine Facebook/Instagram 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 e i testi inviati dalle classi 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. 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