

DISPOSIZIONE N. 002 DEL 20/10/2017

OGGETTO: PRIMO CONCORSO NAZIONALE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI: "GIOACHINO ROSSINI, GRAND GOURMET" – APPROVAZIONE BANDO – PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI.

Premesso che:

- con deliberazione n. 63 adottata dalla Giunta nella seduta del 3 maggio 2016, il Comune di Pesaro approvava dei precisi indirizzi per valorizzare la figura di Gioachino Rossini non solo per il suo genio musicale ma anche per la forte attenzione che lo stesso dimostrò nel corso della sua esistenza verso le arti di cucina, le ricette nonché l'interesse verso la cultura della tavola e la filosofia della convivialità;

- con successiva determinazione dirigenziale n. 293 del 14.02.2017 in esecuzione della citata delibera 63/2016, al fine di dare compiuta esecuzione agli indirizzi per la valorizzazione della figura di Gioachino Rossini e dunque per promuovere, valorizzare, raccontare in termini socio-culturali la figura di "Rossini Gourmet" in Italia e all'estero inquadrandone lo spirito ed il rilievo individuale nella ricercata e creativa sensibilità gastronomica della sua epoca, attraverso una programmazione di iniziative, il Comune di Pesaro ha provveduto ad approvare il Regolamento del Comitato "La Cucina di Gioachino Rossini" come da allegato parte integrante e sostanziale alla Determina citata, alla quale si rinvia per i dettagli di contenuto;

- con successivo Decreto n. 10 del 16.5.2017 il Sindaco ha provveduto alle nomine del Comitato come da Regolamento:

- ° un rappresentante dell'Amministrazione Comunale con funzioni di Presidente
- ° un rappresentante della Fondazione Rossini
- ° un rappresentante delle associazioni di categoria dei ristoratori /locali /provinciali/ regionali
- ° un ricercatore/studioso di cultura gastronomica
- ° uno chef di comprovata fama locale/nazionale/internazionale
- ° un rappresentante di istituzioni/organismi nazionali attivi nella promozione enogastronomica
- ° un rappresentante del concessionario servizi Casa Rossini con funzioni di segretario e tesoriere

- con successiva Determinazione dirigenziale n. 2320 del 13.9.2017, il Comune di Pesaro ha proceduto alla parziale modifica ed integrazione della Determina 293/2017 valutando l'opportunità di ampliare la composizione del Comitato di cui trattasi prevedendo la partecipazione di un rappresentante dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Marta" di Pesaro in modo che anche lo specifico ambito formativo di settore fosse presente nel Comitato arricchendone gli ambiti di competenza già in esso rappresentati per un più puntuale ed efficace raggiungimento degli obiettivi definiti con i già citati atti DGC 63/2016 e det. 293/2017;

Dato atto che le finalità del Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”, come delineate negli atti citati e sinteticamente sopra riportate, risultano compatibili con le finalità del presente Comitato nazionale volte a “promuovere, preparare, attuare le manifestazioni atte a celebrare le ricorrenze rossiniane” in quanto la sinergia di azione consente una “lettura” di Rossini a 360°.

Rilevato che:

- nell’ambito delle iniziative atte a celebrare la ricorrenza dei centenari rossiniani, il Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet” ha proposto l’indizione di un Concorso specificatamente dedicato agli Istituti alberghieri al fine di promuovere la cucina rossiniana filologicamente intesa e, più in generale, la conoscenza della figura del grande Maestro pesarese;
- il Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”, coadiuvato dai competenti Uffici del Comune ha predisposto un apposito Bando di concorso nazionale “Gioachino Rossini, Grand Gourmet” il quale prevede la partecipazione degli Istituti alberghieri italiani mediante un allievo di enogastronomia, cucina o pasticceria ed un allievo di enogastronomia, sala e vendita;
- la giuria del Concorso sarà composta da rappresentanti del settore enogastronomico, giornalisti, storici studiosi di Gioachino Rossini, membri del Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”, rappresentanti delle Istituzioni;
- è prevista una preiscrizione degli Istituti entro il 20 dicembre 2017 e l’invio delle ricette entro il 10 febbraio 2018, la prova di concorso si svolgerà il 4 maggio 2018 presso l’Istituto alberghiero di Pesaro e le premiazioni si terranno durante una serata di gala sempre il 4 maggio;
- per gli oneri indiretti previsti nel Bando di concorso – prodotti alimentari per lo svolgimento delle prove, premi per l’Istituto e gli allievi vincitori, serata di gala – il presente Comitato nazionale e il Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet” – specificatamente per ciò che concerne quest’ultimo l’Istituto alberghiero di Pesaro, si attiveranno, in sinergia con il Comune di Pesaro per la ricerca di sponsor e sostenitori;
- si valuterà che eventuali provvedimenti che comportino assunzione di spesa vengano disposti con successivi atti nell’ambito della dotazione finanziaria del presente Comitato;
- al fine della puntuale ed efficace diffusione del bando di concorso il Comune ha provveduto a contattare l’Ufficio Scolastico provinciale il quale, condividendo le finalità dell’iniziativa, ha garantito la trasmissione del bando presso tutti gli Uffici Scolastici provinciali;

Richiamato il Decreto n. 512 del 15 novembre 2016 con il quale il Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo, su istanza del Comune di Pesaro, ha istituito, il presente “COMITATO NAZIONALE PER LE CELEBRAZIONI DEI CENTENARI ROSSINIANI” con il compito di promuovere, preparare, attuare le manifestazioni atte a celebrare le ricorrenze dei bicentenari di alcune delle opere del compositore in vista, in particolare, del 150° anniversario della morte di Rossini (1868/2018);

Tutto ciò premesso

La sottoscritta, in qualità di Segretario Tesoriere

del Comitato nazionale delle celebrazioni dei centenari rossiniani

- 1) recepisce e approva il Bando di Concorso “Gioachino Rossini, Grand Gourmet” proposto dal Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini, Rossini Gourmet” di cui all'allegato A della presente disposizione, parte integrante della stessa;
- 2) dispone la divulgazione /promozione del Bando di Concorso di cui trattasi mediante i canali appropriati, in primis, in sinergia con l'Ufficio scolastico provinciale e l'Istituto alberghiero di Pesaro, e comunque di tutti i soggetti istituzionali e privati a vario titolo interessati dall'iniziativa;
- 3) dispone che per gli oneri indiretti previsti nel Bando di concorso – prodotti alimentari per lo svolgimento delle prove, premi per l'Istituto e gli allievi vincitori, serata di gala – il presente Comitato potrà, se del caso, attivarsi per la ricerca di sponsor e sostenitori;
- 4) stabilisce che eventuali spese dirette vengano preventivamente sottoposte alla disamina del Comitato al fine di disporre eventuali provvedimenti nell'ambito della dotazione finanziaria del Comitato medesimo;

Il Segretario Tesoriere

Dott.ssa Paola Nonni

200 Rossini 150
COMITATO NAZIONALE PER LE CELEBRAZIONI DEI CENTENARI ROSSINIANI



Su proposta del Comitato “La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”

il Comitato Nazionale per le Celebrazioni dei Centenari Rossiniani

in collaborazione con

Comune di Pesaro

Istituto Professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “Santa Marta” di Pesaro

Federazione Italiana Cuochi Pesaro e Urbino

e con la Rete delle Scuole di Pesaro

promuove il

PRIMO CONCORSO NAZIONALE

per gli

ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI:

“Gioachino Rossini, Grand Gourmet”

Il concorso è riservato agli studenti delle classi quarte o quinte di enogastronomia cucina, pasticceria, sala e vendita degli Istituti professionali alberghieri in Italia.

La finale del concorso si terrà a Pesaro il prossimo venerdì 4 maggio 2018 presso l'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera “Santa Marta”.

Regolamento:

1. Ogni Istituto alberghiero partecipa con due allievi del quarto o quinto anno, uno del corso di enogastronomia cucina o pasticceria (Cucina) ed uno del corso di enogastronomia sala e vendita (Sala), accompagnati da un docente tecnico-pratico, **iscrivendosi entro il 20 dicembre 2017 – ore 13:00.**
2. **secondo le modalità previste all'articolo 21 del presente Regolamento.**
3. La prova di **concorso** si terrà il giorno **4 maggio 2018** a Pesaro.
4. I partecipanti ed i loro accompagnatori saranno ospiti dell'organizzazione per il soggiorno del 3 e 4 maggio 2018.
5. Le spese di viaggio saranno a carico dell'Istituto partecipante.
6. Il concorso si svolgerà nella sede dell'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera “Santa Marta”, e si concluderà nell'arco di una giornata con la premiazione dell'Istituto vincitore durante la serata di gala.
7. Ogni concorrente di cucina potrà realizzare una ricetta a scelta tra: antipasto o primo piatto o secondo o dessert, utilizzando un paniere di prodotti, tra i preferiti da Gioachino Rossini, quali: tortellini, tagliatelle, olio e.v.o., pesce di mare, trote e ostriche, uova, broccoli,

- funghi, tartufo, filetto di manzo, salsicce, prosciutto, farina, carote, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, vino, aceto, pane.
8. Ogni concorrente, per la propria ricetta, potrà utilizzare fino a 2 ingredienti non inclusi nel paniere dei prodotti sopra indicati, comunque preferiti e utilizzati nella cucina del Maestro Gioachino Rossini (informazioni reperibili sul sito www.rossinigourmet.net). Il piatto di portata destinato alla presentazione della ricetta, potrà essere portato dai concorrenti.
 9. La Giuria, composta da chef di cucina di fama nazionale, sommelier professionisti, giornalisti enogastronomi, storici studiosi di Gioachino Rossini, membri del Comitato "La cucina di Gioachino Rossini, soggetti Istituzionali, selezionerà tra **tutte le ricette pervenute al Comitato "La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" entro il 10 febbraio 2018**, i 10 (dieci) istituti finalisti che il giorno 4 maggio 2018 si contenderanno a Pesaro il premio "Gioachino Rossini, Grand Gourmet 2018".
 10. Le ricette, redatte in formato digitale (preferibilmente pdf) secondo il modulo allegato (modulo b – composto di n. 3 pagine), dovranno indicare: il nome dell'Istituto, i riferimenti, i nomi degli alunni partecipanti (pag. n. 1) la denominazione della ricetta, le grammature per ogni ingrediente utilizzato, il procedimento di preparazione, il vino scelto (che porteranno i concorrenti) in abbinamento al piatto e le sue proprietà organolettiche motivando tale abbinamento, nonché il brano scelto tra le musiche di Gioacchino Rossini da proporre in accompagnamento della ricetta (pag. n. 2).
 11. Ciascun soggetto partecipante dovrà presentare apposita liberatoria per l'utilizzo delle proprie immagini, come da indicazioni di cui al modulo citato (modulo b – pagina n. 3).
 12. Ogni concorrente in concorso, indosserà la divisa del proprio Istituto.
 13. Il giorno 4 maggio 2018 i finalisti del concorso dalle ore 9.00 inizieranno il lavoro di preparazione della ricetta proposta nei laboratori di cucina dell'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Santa Marta", ognuno nella propria postazione. Docenti di enogastronomia, cucina e aiutanti tecnici, dell'Istituto ospitante, saranno a disposizione per l'utilizzo della materia prima per ogni ricetta e per le attrezzature occorrenti alla preparazione.
 14. I concorrenti avranno a disposizione 4 (quattro) ore per presentare la propria ricetta per 4 (quattro) persone. Una porzione sarà destinata alla presentazione del piatto, le altre tre per l'assaggio della giuria.
 15. Gli allievi di sala, durante l'esecuzione dei loro colleghi di cucina, saranno ascoltati dalla giuria sulle proprietà organolettiche del piatto proposto e sulle affinità della ricetta prescelta con la cucina di Gioachino Rossini. Proporranno, quindi, gli abbinamenti con il vino e la musica prescelti, descrivendo le motivazioni delle scelte.
 16. Durante lo svolgimento delle prove non sono ammesse nei laboratori persone estranee. L'assistenza agli allievi è assicurata dall'Istituto ospitante. I docenti accompagnatori, pertanto, non potranno, in alcun modo, intervenire durante la prova, pena squalifica della scuola stessa.
 17. La giuria per decretare i vincitori sommerà i punteggi attribuiti ai partecipanti – allievi di cucina e allievi di sala secondo le seguenti voci:
 - Cucina – da 1 a 10 per ogni voce:
 - a) originalità della ricetta;
 - b) difficoltà di esecuzione;
 - c) presentazione del piatto,

200 Rossini 150



- d) gusto della ricetta;
- e) organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;

Sala: - da 1 a 10 per ciascuna voce:

- a) per la corretta esposizione della ricetta presentata;
- b) per la presentazione del vino, delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento ideato;

18. La premiazione avverrà la sera del 4 maggio 2018 durante la serata di gala presso il laboratorio ristorante dell'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Santa Marta";
19. I due alunni dell'Istituto alberghiero che per la somma dei punteggi ottenuti risulteranno vincitori, si aggiudicheranno il premio "Gioachino Rossini Grand Gourmet" consistente in:
 - uno stage per ciascun alunno presso strutture altamente qualificate a rilevanza nazionale per gli alunni primi classificati;L'Istituto alberghiero i cui alunni sono risultati vincitori riceverà una attrezzatura da laboratorio di cucina o di sala.
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al premio "Gioachino Rossini, Grand Gourmet" ed una pubblicazione sulla vita del grande musicista-gourmet.
20. Le ricette pervenute in concorso da tutti gli Istituti alberghieri partecipanti saranno raccolte ed eventualmente riprodotte in un opuscolo, a memoria dell'evento.
21. I partecipanti al concorso acconsentono all'utilizzo nei canali media delle proprie immagini riprese nel corso della giornata della manifestazione.
22. Le **iscrizioni da parte degli Istituti** dovranno avvenire mediante compilazione dell'apposito modulo di iscrizione allegato (modulo a) da far pervenire al Comitato "La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" - mail info@rossinigourmet.net - **entro il 20 dicembre 2017- ore 13:00.**

Allegati:

- a. "Modulo iscrizione" dell'Istituto alberghiero: da far pervenire entro il 20 dicembre 2017
- b. "Modulo nominativi alunni, ricetta, liberatoria": da far pervenire entro il 10 febbraio 2018

Per informazioni:

Comitato "La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet"

Mail: info@rossinigourmet.net

Tel 0721387357

200 Rossini 150



Primo concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato “Gioachino Rossini Grand Gourmet”

Modulo a) “Iscrizione”

da inviare entro il 20.12.2017 a:

Comitato
“La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”
Casa Rossini
Via Rossini 34, Pesaro
Mail info@rossinigourmet.net

Il sottoscritto _____, in qualità di _____ (Dirigente o Docente) dell’
dell’Istituto professionale alberghiero denominato:

Indirizzo:
via _____ n° _____ Cap _____
Località _____ Prov. _____
Telefono _____ Fax _____
mail _____

CHIEDE

l’iscrizione al Primo concorso nazionale per gli Istituti professionali alberghieri “Gioachino Rossini Grand Gourmet”.

Dichiara di avere preso visione del Regolamento.

Indica il docente tecnico pratico di riferimento, accompagnatore degli allievi che parteciperanno al concorso:

Cognome _____ Nome _____ Telefono _____
Mail _____

Si impegna a trasmettere, nei termini di cui all’articolo 8 del Regolamento di concorso (10/2/2018), la documentazione indicata agli articoli 9 e 10 dello stesso, utilizzando l’apposito modulo b)

Luogo _____

Data _____

Firma _____

200 Rossini 150



Primo concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato "Gioachino Rossini Grand Gourmet"

Modulo b) – composto di 3 pagine - "Nominativi alunni, ricetta, liberatoria"
da inviare entro il 10.02.2018 a:

Comitato
"La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet"
Casa Rossini
Via Rossini 34, Pesaro
Mail info@rossinigourmet.net

Il sottoscritto _____, in qualità di _____ (Dirigente o Docente) dell'Istituto professionale alberghiero denominato: _____

Indirizzo:

via _____ n° _____ Cap _____

Località _____ Prov. _____

Telefono _____ Fax _____

mail _____

Avendo presentato richiesta di iscrizione al concorso di cui trattasi

COMUNICA

i nominativi degli allievi partecipanti:

Allievo di cucina:

Cognome _____ Nome _____ Classe _____

Allievo di sala:

Cognome _____ Nome _____ Classe _____

Inoltre, TRASMETTE la documentazione prevista agli articoli 9 e 10 del Regolamento di concorso.

Luogo _____

Data _____

Firma _____

200 Rossini 150
COMITATO NAZIONALE DELLE AZIENDE ITALIANE DEL CANTIERO ASSOCIATI



RICETTA

Ingredienti per 4 persone (con indicazione delle quantità):

Procedimento:

Conservazione:

Vino prescelto:

Brano musicale prescelto:

200 Rossini 150
COMITATO NAZIONALE DELLE CELEBRAZIONI CENTENARI ROSSINIANI



**LIBERATORIA PER LA PUBBLICAZIONE E DIFFUSIONE DELLE PROPRIE IMMAGINI -
FOTOGRAFIE O VIDEO**

..... (Località, Data)

La sottoscritta / Il sottoscritto(nome e cognome del soggetto)
Nato/a a il
Residente in via
Città Prov.
Codice Fiscale / Partita IVA

con la presente

AUTORIZZA

l'utilizzo delle proprie immagini (foto, video) da parte del Comitato nazionale Celebrazioni Centenari Rossiniani
Ne vieta altresì l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro.
L'utilizzo delle immagini è da considerarsi effettuate in forma gratuita.

..... (firma leggibile)

INFORMATIVA SULLA PRIVACY - Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003, i dati personali che la riguardano saranno trattati dal Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" nello svolgimento del Concorso di cui trattasi e attività promozionali/informative correlate del Comune di Pesaro e non saranno comunicati a terzi. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003: conferma dell'esistenza dei dati, origine, finalità, aggiornamento, cancellazione, diritto di opposizione. Per esercitare tali diritti dovrà rivolgersi al Responsabile del trattamento dei Dati personali, presso il Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet", Via Rossini 34, Pesaro, 0721387357 Mail: info@rossinigourmet.net

Il titolare del trattamento dei Dati è il Sig. Silvano Straccini, componente del Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" con funzioni di Segretario – Tesoriere.