



XV Concorso di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale
Melfi, 21-24 aprile 2026

BANDO DEL CONCORSO

Il Concorso Nazionale BASILICATA A TAVOLA intende valorizzare le eccellenze del territorio lucano attraverso i prodotti presenti nei panieri che rappresentano la nostra ricchezza enogastronomica.

L'I.I.S. "Gasparrini-Righetti" – Settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera con sede a Melfi (Pz), dal 21 al 24 aprile 2026 organizza il **XV Concorso di Enogastronomia "Basilicata a Tavola"**, a cui è lieto di invitare gli Istituti Alberghieri d'Italia.

Il Concorso riguarda i settori:

- ✓ Cucina/Pasticceria
- ✓ Cucina/Pasticceria Contest Serale
- ✓ Sala e Vendita
- ✓ Accoglienza Turistica

Il Concorso è riservato agli alunni che frequentano il **3° - 4° - 5° anno**.

Non potranno partecipare al concorso gli studenti che hanno partecipato nelle scorse edizioni.

Gli istituti possono partecipare anche ad uno solo dei settori in gara.

Riconoscimento Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito

A partire dall'edizione 2017 il Concorso Enogastronomico Basilicata a Tavola è stato inserito nel **Programma per la valorizzazione delle eccellenze** del Ministero dell'Istruzione e del Merito.

La competizione è inserita nella tabella A) allegata al decreto per l'ambito Tecnico-Professionale.

Riconoscimento Bene Immateriale della città di Melfi

Con delibera n. 63 del 25 maggio 2020 il concorso "Basilicata a tavola" è stato inserito come "bene immateriale della città di Melfi", con la sottoscrizione di un accordo di programma tra il sindaco di Melfi e il dirigente scolastico dell'IIS Gasparrini.

GARA CUCINA/PASTICCERIA

(valido anche per il "Contest serale")

Premessa

La riduzione degli sprechi alimentari è una priorità sia europea che globale. In Europa lo spreco alimentare costa 143 milioni di euro all'anno: il 12% di questa somma proviene dalla ristorazione. Vi è dunque un urgente bisogno di sensibilizzare le persone a prevenire e a ridurre lo spreco.

A tal fine, è stato inserito tra il criterio: "Prevenzione dei rifiuti e sostenibilità" nelle linee guida che la giuria adotterà per la valutazione.

I concorrenti saranno dunque esaminati per la loro capacità di prevenire, ridurre e/o riutilizzare gli eventuali scarti durante le fasi di preparazione, esecuzione e impiattamento.

Il Concorso prevede:

- la presentazione di un menu *italian style* completo, comprendente proposte ispirate al territorio lucano;
- la preparazione di un piatto, scelto liberamente dal menu presentato (dallo starter al dessert), nel quale l'ingrediente principale sia costituito da almeno uno dei prodotti tipici lucani inclusi nel *paniere comune* fornito dall'organizzazione. Il *paniere comune* verrà inviato a tutte le scuole iscritte alla competizione. Tutti gli ulteriori ingredienti necessari per la preparazione del piatto saranno a carico dei concorrenti.

La nostra definizione di menu *italian style*:

- Starter: preparazione calda/tiepida per il 50% dell'elaborato, il restante può essere freddo, il peso complessivo deve essere di circa g 120/150 cad. suddivise tra elementi proteici, vegetali, salsa/e decorazioni. Pane, grissini,



XV Concorso di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale
Melfi, 21-24 aprile 2026

o altro servito a parte non verranno conteggiati come carboidrati.

- First Course: preparazione calda a base di pasta con un peso complessivo di circa gr. 100/130 cad.
- Main Course: preparazione calda a base di carne/pesce/vegetali e salsa con peso complessivo di circa gr. 220 cad. (50% proteine – 50% carboidrati, vegetali. + salsa e decorazioni).
- Dessert: preparazione con diverse consistenze, temperature, con frutta e salsa/e; il peso complessivo deve essere di circa gr. 100/120 cad.

Per partecipare al Concorso è necessario:

1. inviare un **progetto complessivo** contenente un menu completo *italian style*, nel quale sia incluso il piatto che verrà realizzato durante la prova pratica.
Il progetto dovrà specificare:
 - ✓ l'occasione per la quale è stato ideato il menu
 - ✓ la descrizione dei piatti proposti
2. inviare **per il piatto da preparare durante il concorso**:
 - ✓ scheda ricetta per 5 persone con la descrizione di ingredienti, procedimento e attrezzature occorrenti (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
 - ✓ calcolo calorico (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
 - ✓ food cost
 - ✓ foto del piatto in formato "jpg"
 - ✓ una breve ricerca storica sull'ingrediente tipico lucano scelto per l'elaborazione del piatto
3. inviare foto dell'alunno/a in formato "jpg"

GARA SALA E VENDITA

La gara prevede:

- presentazione e degustazione del vino scelto in abbinamento al piatto preparato dall'alunno di cucina/pasticceria; il vino inserito dovrà essere scelto esclusivamente dal paniere comune di vini lucani inviato dall'organizzazione. La presentazione e la degustazione del vino è possibile solo se la scuola partecipa anche alla gara del settore cucina/pasticceria.
- presentazione di un cocktail, la cui tipologia è a libera scelta del concorrente, che dovrà contenere:
 - ✓ come ingrediente obbligatorio un amaro del territorio lucano da scegliere esclusivamente dal *paniere* inviato dall'organizzazione
 - ✓ un ingrediente rappresentativo della regione di provenienza del partecipante

Sono ammessi prodotti "home made" esclusivamente se etichettati con l'indicazione degli ingredienti utilizzati e della data di produzione.

Tutti gli altri ingredienti necessari alla preparazione del cocktail saranno a carico del partecipante.

Per la partecipazione è necessario inviare:

- scheda abbinamento vino-piatto, in cui sia chiaramente indicato il vino scelto
- scheda ricetta per 3 persone del cocktail con la descrizione degli ingredienti e del relativo procedimento (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
- scheda attrezzature occorrenti
- foto del cocktail in formato "jpg"
- foto dell'alunno/a in formato "jpg"



XV Concorso di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale
Melfi, 21-24 aprile 2026

GARA ACCOGLIENZA TURISTICA

La gara prevede due momenti:

- 1) **allestimento di uno stand turistico** con materiale illustrativo, pubblicitario e con prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza della scuola partecipante
- 2) **presentazione di un itinerario turistico** scelto tra le seguenti proposte:
 - Slow Food Travel Vulture
 - Tour enogastronomico lucano
 - Tour naturalistico: *vacanza attiva nei Parchi della Basilicata, alla ricerca della bellezza naturale della Lucania*
 - Tour storico-culturale (*Minoranza arbereshe in Basilicata, Brigantaggio e Questione Meridionale*)
 - Tour letterario (*attraverso poeti e scrittori lucani e non, che hanno trattato temi riguardanti la regione*)
 - Tour sostenibile: *eco-tour esplorando la Basilicata in modo responsabile*

Inoltre, è richiesto di progettare un **logo turistico**, inteso come marchio identificativo capace di rappresentare, in modo sintetico e coerente dal punto di vista grafico, i valori, i contenuti e gli elementi distintivi della “lucanità” individuati nel tour selezionato.

L’itinerario può essere presentato in inglese, francese, tedesco o spagnolo; la lingua deve essere diversa dalla madrelingua dell’alunno.

Per la partecipazione è necessario inviare:

- scheda con indicato l’itinerario scelto e la lingua (secondo lo schema indicato nella modulistica del concorso)
- logo turistico in formato “jpg” (entro il 16 marzo 2026)
- foto dell’alunno/a in formato “jpg”
- brochure / volantino promozionale dell’itinerario scelto in formato pdf (entro il 16 marzo 2026)
- comunicazione dell’applicativo utilizzato e relativa versione per la realizzazione dell’itinerario

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

CUCINA/PASTICCERIA (valido anche per il “Contest serale”)

L’allievo deve:

- presentare il menu
- realizzare il piatto prescelto e presentarlo “al piatto” ed in **5** porzioni singole (**4** piatti per assaggio giuria e **1** piatto da esposizione) entro il termine massimo di 80 minuti (10 minuti per preparazione della *mise en place* e 60 minuti per la preparazione del piatto, a cui verranno aggiunti 10 minuti per presentazione del piatto alla giuria e riordino della postazione)
- presentare il piatto alla giuria motivando le sue scelte
- relazionare sul valore nutritivo del piatto e del food cost
- presentare il prodotto tipico lucano scelto come ingrediente principale che caratterizza il piatto

La reperibilità di tutti gli ingredienti, per la realizzazione del piatto durante il concorso, è espressamente a carico del concorrente ad esclusione degli ingredienti contenuti nel paniere comune di prodotti tipici lucani, che dovranno comunque essere prenotati preventivamente, per iscritto, all’organizzazione.



XV Concorso di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale
Melfi, 21-24 aprile 2026

Le preparazioni e gli ingredienti portati all'interno della competizione, dovranno essere suddivisi secco da freddo, confezionati (sottovuoto il meno possibile) mediante l'uso di contenitori trasparenti di plastica riciclabile (no vetro) ed etichettati per un corretto utilizzo e tracciabilità secondo le normative igienico sanitarie.

Le attrezzature saranno fornite dall'organizzazione ad eccezione di eventuali attrezzature, minuterie, piatti e porcellane "particolari" per le quali ogni concorrente singolo, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente avvisando preventivamente l'organizzazione che dovrà fornire relativa autorizzazione all'utilizzo.

Durante lo svolgimento del Concorso non sono ammesse in cucina persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale del Gasparrini-Righetti di Melfi.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori. Sono ammessi esclusivamente le seguenti eccezioni:

- verdure sbucciate, sfogliate, lavate ma non tagliate, mischiate, tornite o porzionate
- carni disossate ma non parate o porzionate. Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi
- pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto grosse pezzature), crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati
- fondi, brodi pronti ma non ridotti, sapidi e conditi
- pan di Spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe (non tagliate e/o porzionate)
- frutta sbucciata ma non tagliata e/o tornita, puree di frutta non zuccherata, frutta secca sgusciata
- le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

Non sono ammessi zoccoli e guarnizioni realizzati in materiale non commestibile; gli stessi devono essere preparati durante la prova.

I bordi dei piatti non devono essere ingombrati da cibo per evitare il senso di disordine e la scarsa considerazione di igiene che ne deriverebbe.

La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca e cappello bianco, pantaloni neri o sale e pepe, grembiule bianco e scarpe antinfortunistiche.

Il torcione è consentito solo per maneggiare teglie, padelle, pentole o attrezzature bollenti.

I guanti vanno utilizzati durante la manipolazione di alimenti che possono macchiare le mani o per sfilettare/disossare/tagliare pesce o carne (solo nella mano in cui si tocca l'alimento e per impiattare).

Il concorrente non dovrà indossare orecchini, braccialetti, orologi e anelli, l'aspetto visivo dovrà essere curato e pulito (no rossetto, barba incolta e unghie curate e corte).

I concorrenti ammessi al concorso saranno valutati secondo i criteri e linee guida della Federazione Italiana Cuochi (FIC) e della WORLDCHEFS.

Per quanto non espressamente indicato nel presente regolamento i concorrenti ammessi al concorso saranno valutati secondo i criteri e indicazioni della FIC e della WORLDCHEFS (www.worldchefs.org)

La Giuria, composta da chef della Federazione Italiani Cuochi (FIC), a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

Mise en place e pulizia (max 10 punti)

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

Preparazione professionale e valorizzazione ingrediente tipico (max 20 punti)

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, corretta tecnica cottura degli alimenti; corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione e aderenza al tema del concorso del menù e valorizzazione e relazione ingrediente tipico.

Servizio (max 5 punti)

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegnato per il servizio.

Gestione dei rifiuti e sostenibilità (max 5 punti)

Capacità di ridurre, utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti.

Aspetto estetico (max 10 punti)

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di



XV Concorso di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale
Melfi, 21-24 aprile 2026

colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

Gusto (max 50 punti)

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti, corretta temperatura e giusta sapidità.

Una giuria composta da docenti dell'IIS Gasparrini-Righetti valuterà la correttezza formale e tecnica del menu, della ricetta e della ricerca storica, del calcolo calorico e del food cost, per l'assegnazione di menzioni e premi speciali.

I feedback della gara verranno comunicati, dal presidente di giuria, ai soli concorrenti che ne faranno espressa richiesta, prima della premiazione e solo relativamente ai propri piatti con il supporto delle relative immagini fotografiche fornite dai concorrenti.

Il vincitore della gara del settore Cucina/Pasticceria avrà la possibilità di frequentare gratuitamente una summer school presso IN CIBUM, Scuola di alta formazione gastronomica di Pontecagnano (Sa).

Il vincitore della gara del Cucina/Pasticceria "Contest serale" avrà la possibilità di frequentare gratuitamente una masterclass presso IN CIBUM, Scuola di alta formazione gastronomica di Pontecagnano (Sa).

SALA E VENDITA

L'allievo di sala e vendita deve:

- presentare il vino abbinato al piatto preparato dall'allievo di cucina/pasticceria e farlo degustare alla giuria
- realizzare 3 cocktail decorati, tempo massimo 20 minuti (10' office+10' presentazione)

Si precisa che in caso di cocktail recanti lo stesso nome sarà obbligatorio, per quello pervenuto in data successiva, procedere alla sostituzione del nome.

L'allievo potrà accedere all'office 10 minuti prima dell'inizio della gara per la preparazione della decorazione; si precisa che il materiale necessario per la decorazione deve essere commestibile ed è a carico del concorrente, non saranno ammesse decorazioni pre-assemblate al di fuori dell'office. I bicchieri, tutte le attrezzature necessarie (shaker, jigger, barspoon, ...) ed eventuali preparazioni "home made" sono tutti a carico dei partecipanti.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse, nell'office e vicino al banco di lavoro, persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale del Gasparrini-Righetti di Melfi.

La Giuria, formata da barmen AIBES, *maitre* dell'AMIRA o appartenenti ad altre Associazioni operanti nel settore riconosciute a livello nazionale, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- ✓ Abbinamento e degustazione vino (abbinamento al piatto presentato 4 p.ti, descrizione caratteristiche organolettiche del vino 3 p.ti, tecnica di servizio 3 p.ti) (max. 10 p.ti)*
- ✓ Degustazione cocktail (aspetto 15 p.ti, aroma 10 p.ti, gusto 30 p.ti, decorazione 10 p.ti) (max. 65 punti)
- ✓ Giuria tecnica (Aspetto divisa, manipolazione utensili, grammature, rimanenza di cocktail, pulizia e tempo limite, pulizia e tempo office, riempimento bicchieri, penalità) (max. 40 punti)
- ✓ Speech di presentazione del cocktail ai giudici** (spiegazione della tecnica, degli ingredienti e l'ispirazione per la creazione del cocktail) (max 10 punti)

** Si precisa che la scuola che partecipa solo alla gara dei cocktail e non partecipa alla gara di cucina/pasticceria non potrà usufruire dei punti in palio per l'abbinamento e la degustazione del vino.*

***L'uso della lingua inglese, anche solo in alcuni passaggi della presentazione, sarà considerato elemento positivo ai fini della valutazione.*

Il vincitore della gara del settore Sala e Vendita avrà la possibilità di frequentare gratuitamente una summer school presso ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana.



XV Concorso di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale
Melfi, 21-24 aprile 2026

ACCOGLIENZA TURISTICA

L'allievo di accoglienza turistica deve:

- ✓ presentare l'itinerario turistico prescelto secondo le seguenti indicazioni (l'itinerario sarà consegnato alla segreteria del Concorso all'arrivo a Melfi della delegazione in modo da acquisire il file e collaudare pc e proiettore):
 1. in lingua italiana motivare brevemente la scelta dell'itinerario e successivamente esporlo nella lingua straniera.
 2. lingua straniera: inglese, francese, tedesco o spagnolo; la lingua deve essere diversa dalla madre-lingua del concorrente
 3. tempo disponibile: 15 minuti
 4. formato: digitale
 5. l'itinerario deve contenere i costi, gli orari, i trasferimenti e le altre informazioni utili all'utenza
 6. l'esposizione dell'itinerario è aperta al pubblico
 7. ideare un logo turistico, inteso come marchio identificativo capace di rappresentare, in modo sintetico e coerente dal punto di vista grafico, i valori, i contenuti e gli elementi distintivi della "lucanità" individuati nel tour selezionato.
- ✓ allestire uno stand: l'allestimento deve prevedere prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza e, eventualmente, tutto quello che l'allievo ritiene opportuno per far conoscere al meglio il suo territorio di provenienza.

Il materiale occorrente per l'allestimento dello stand è a carico di ogni singola scuola, l'organizzazione metterà a disposizione solo lo spazio espositivo.

Il punteggio finale è dato dalla somma del punteggio della presentazione dell'itinerario turistico e da quello dell'allestimento dello stand.

È previsto il premio "Giuria popolare" per il solo allestimento dello stand.

La Giuria, formata da direttori di hotel, docenti di accoglienza turistica, docenti di lingua, esperti del settore turistico e giornalisti a proprio insindacabile giudizio, esprimerà un voto complessivo dei seguenti parametri:

- ✓ Elaborazione itinerario (max. 25 punti)
- ✓ Presentazione itinerario (max. 25 punti)
- ✓ Capacità di esprimersi in lingua (max. 20 punti)
- ✓ Marchio (10 punti)

Una giuria ristretta formata dal Presidente della giuria, da un rappresentante del Comune di Melfi, da un docente di accoglienza turistica, valuterà lo stand esprimendo un voto complessivo dei seguenti parametri:

- ✓ Allestimento stand (max. 10 punti)
- ✓ Presentazione dello stand e dei prodotti presenti (max. 10 punti)

I feedback della gara verranno comunicati, dal presidente di giuria, ai soli concorrenti che ne faranno espressa richiesta, prima della premiazione.

Il vincitore della gara del settore Accoglienza turistica avrà la possibilità di frequentare gratuitamente uno stage presso FORTE VILLAGE, Resort 5 stelle in Sardegna.



XV Concorso di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale
Melfi, 21-24 aprile 2026

NORME IGIENICO-SANITARIE E CORRETTEZZA FORMALE

I concorrenti potranno essere penalizzati in caso di inosservanza delle norme HACCP e delle norme igienico-sanitarie previste dalla vigente normativa. Potranno inoltre scontare penalità se non si presentano con le divise adeguate al servizio da svolgere e se non mantengono un atteggiamento corretto in ogni circostanza concorsuale.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà giovedì 23 aprile 2026, nel corso della cena di gala.

Si precisa che durante la cerimonia di premiazione tutti i partecipanti devono presentarsi in divisa completa di cappello.

I premi saranno i seguenti:

<i>CUCINA/PASTICCERIA</i>	<i>CUCINA/PASTICCERIA "CONTEST SPECIALE"</i>	<i>SALA E VENDITA</i>	<i>ACCOGLIENZA TURISTICA</i>
1° classificato Summer school IN CIBUM	1° classificato Masterclass IN CIBUM	1° classificato Summer school ALMA	1° classificato Stage Forte Village Resort
2° classificato Euro 150 + attestato	-	2° classificato Euro 150+attestato	2° classificato Euro 150 + attestato
3° classificato Euro 100 + attestato	-	3° classificato Euro 100+ attestato	3° classificato Euro 100+ attestato

A tutti gli alunni partecipanti e agli Istituti rappresentati saranno consegnati attestati di partecipazione.

All'istituto vincitore del premio "Giuria popolare" sarà consegnato un manufatto artistico-artigianale della zona.

La scuola che consegnerà il punteggio più alto risultante dalla somma delle tre gare riceverà una targa.

Considerato che il Concorso Enogastronomico Basilicata a Tavola è inserito nel programma annuale del Ministero dell'Istruzione e del Merito per la valorizzazione delle Eccellenze, in attuazione di tale programma, i nominativi degli alunni vincitori, previo consenso degli interessati, sono pubblicati nell'Albo nazionale delle eccellenze.

SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

Il viaggio è a carico degli istituti partecipanti.

Il vitto e l'alloggio è a carico del Gasparri-Righetti di Melfi.

Sistemazione alberghiera: dirigenti in camere singole, docenti in camere doppie (possibilità della singola, in funzione delle disponibilità alberghiere, con supplemento a carico della scuola partecipante), alunni in camere multiple.

Gli istituti ammessi al concorso potranno essere rappresentati dal dirigente scolastico (che non può essere sostituito da un altro docente), da un docente accompagnatore e da un massimo di tre alunni (uno per ogni settore), ad eccezione degli istituti selezionati per il Contest serale, che potranno partecipare anche con un alunno/a del corso serale.



XV Concorso di Enogastronomia
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione e Merito
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale
Melfi, 21-24 aprile 2026

SCADENZE

28 novembre 2025	Invio Scheda di Adesione da parte degli istituti
	L'organizzazione invierà a tutti gli istituti iscritti la modulistica ufficiale del Concorso, il paniere di cucina/pasticceria e il paniere di sala
2 febbraio 2026	Invio materiale relativo alle gare di cucina/pasticceria e/o di sala e vendita e/o la scheda del settore accoglienza turistica da parte degli istituti
13 febbraio 2026	Comunicazione ammissione al Concorso da parte dell'organizzazione
10 marzo 2026	Comunicazione nominativi partecipanti per sistemazione alberghiera da parte degli istituti
16 marzo 2026	Invio logo turistico, brochure/volantino promozionale (per gara Accoglienza Turistica) da parte degli istituti

FINALISTI

Si precisa che, qualora il numero delle scuole iscritte risultasse elevato, sarà necessario procedere a una selezione secondo i seguenti criteri:

- Data di ricezione della Scheda di adesione
- Data di ricezione della Documentazione completa

MODULISTICA

La modulistica deve essere **inviata esclusivamente tramite e-mail** (testi in formato word e immagini in formato ".jpg") al seguente indirizzo: **basilicataatavola.melfi@virgilio.it**

I partecipanti alla manifestazione **cedono all'IIS Gasparrini-Righetti di Melfi tutti i diritti** concernenti il materiale e la documentazione relativa al concorso.

REFERENTI

- Responsabile Concorso - Prof.ssa Matilde Calandrelli 335.6729286
- Settore Cucina – Prof. Emidio Anania 346.4941841
- Settore Sala e Vendita – Prof. Nicola Abriola 328.6741805
- Settore Accoglienza Turistica – Prof.ssa Anna Lorenzo 349.4031281
- Referente contatti con sponsor ed istituzioni - Prof.ssa Antonella Montanarella 347.9347798

SEGRETERIA DEL CONCORSO

I.I.S. "Gasparrini – Righetti" – Settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Via G. Galilei, Melfi (Pz) – Tel. 0972.21721 basilicataatavola.melfi@virgilio.it

Informativa privacy

L'I.I.S. "Gasparrini-Righetti" di Melfi (Pz), ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/16, informa che i dati personali da voi forniti, saranno trattati per le finalità connesse agli adempimenti necessari al Concorso, per tali ragioni la loro comunicazione è obbligatoria. Il trattamento verrà effettuato con procedure sia cartacee che informatizzate, in modo lecito con logiche correlate alle finalità indicate e comunque in modo da garantire la sicurezza, la riservatezza e la protezione dei dati medesimi. I dati personali acquisiti non saranno oggetto di diffusione.