

Regolamento di Partecipazione 2021/2022

SFIDE PROFESSIONAL

1. Chi può partecipare

#SFIDE (VIII 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.

2. I Valori

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

3. Come Partecipare – le attività obbligatorie

3.1 Iscrizioni

Per richiedere la partecipazione è necessario **compilare in ogni sua parte il form** presente sul sito <http://www.progetto-sfide.eu>. Il referente indicato verrà contattato tramite email per confermare l'avvenuta iscrizione. La ricezione dell'email di conferma da parte dell'organizzazione è da considerarsi condizione imprescindibile per prendere parte al contest.

3.2 Creazione Ricette – Rivisitazioni di due piatti tipici salati della tradizione emiliano-romagnola

Per partecipare, ogni squadra dovrà **rivisitare due piatti tipici salati della tradizione emiliano-romagnola per creare due proposte nuove** (ad esempio inserire un ingrediente non previsto nella ricetta originale, renderla più salutare, più social, inventarne una nuova...), e scrivere **due brevi testi** che raccontino le ricette, descrivano gli ingredienti e motivino le scelte effettuate riguardo l'uso dei prodotti. In ognuna delle due ricette le classi dovranno utilizzare **almeno un prodotto dei Consorzi e dei Produttori Partner** con le modalità indicate nel punto 4 "I Prodotti e i Premi nel dettaglio".

N.B. Verranno esclusi dalla competizione i piatti ricollegabili al junk food e ritenuti non in linea con i valori di SFIDE.

3.3 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 i propri piatti e farsi votare su Facebook e Instagram**. A puro titolo di esempio: volantini, hashtag particolari, contatto di riviste, etc. Non sono da considerarsi validi strumenti a pagamento forniti dai social network (es. campagne promozionali).

3.4 Invio delle foto e dei testi

Le classi dovranno inviare all'indirizzo email info@progetto-sfide.eu le foto dei piatti preparati (viene richiesto che vengano inviate **due foto singole, una per ogni ricetta**), le **descrizioni delle due ricette** e il breve testo con indicate le modalità di promozione, entro le date indicate nella sezione "Le scadenze".

3.5 Contest SOCIAL – FOOD MASTER CLASS

L'Organizzazione selezionerà le classi che avranno descritto nel modo più efficace e convincente le modalità di promozione delle proprie ricette e pubblicherà le foto dei piatti salati sulla **pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE**. Nel caso la classe abbia indicato hashtag o tag particolari, il team di SFIDE li inserirà al momento della pubblicazione della foto. Verrà così dato il via alle votazioni tramite "mi piace" alle foto: la squadra che avrà ottenuto il maggior numero di "mi piace", sommando i like ottenuti dalle foto delle due ricette su Instagram e Facebook, sarà decretata **vincitrice**.

Il premio: da definire

ATTENZIONE!

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

4. I Prodotti e i Premi nel dettaglio

4.1 CONSORZIO ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

L'**Arancia Rossa di Sicilia** è sempre stata considerata per il suo alto contenuto di vitamina C un frutto ricco di proprietà benefiche utili per la nostra salute, consigliato per il consumo sia come prodotto fresco che come spremuta con succo al 100%.

Ma l'Arancia Rossa di Sicilia è anche un frutto veramente buono e gustoso, molto utilizzato in cucina.

Si chiede alle classi di inserire l'Arancia Rossa di Sicilia IGP in un **secondo piatto salato** della tradizione emiliano-romagnola sostituendola o aggiungendola agli ingredienti presenti nella ricetta originale, creando così una proposta innovativa. I ragazzi dovranno girare un breve video della preparazione della ricetta della durata max. di 2 minuti e descrivere l'utilizzo dell'arancia nel testo della ricetta, dove dovrà comparire l'hashtag #aranciarossadisiciliaigp.

Premio: Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e il miglior video utilizzando l'Arancia Rossa di Sicilia IGP. Il premio sarà una fornitura di prodotto omaggio e un invito a partecipare al MACFRUT 2022 all'interno di un evento dedicato (es. cocktail). In tale occasione verrà realizzato un video.

4.2 CONSORZIO SALUMI DOP PIACENTINI

La **Coppa piacentina DOP**, la **Pancetta piacentina DOP** e il **Salame piacentino DOP** rappresentano i **Salumi DOP Piacentini**.

Alle classi viene chiesto di rivisitare una **ricetta salata** della tradizione emiliano-romagnola creando un **antipasto** con i **tre salumi piacentini DOP**: Coppa piacentina, Pancetta piacentina e Salame piacentino. I ragazzi dovranno poi girare un breve video della preparazione della ricetta della durata max. di 2 minuti e descrivere l'utilizzo del salume piacentino nel testo della ricetta, dove dovrà comparire l'hashtag #salumidoppiacentini.

Premio: Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e il miglior video utilizzando i Salumi DOP Piacentini. Il premio sarà una fornitura di prodotto omaggio.

4.3 CONSORZIO FORMAGGIO PECORINO ROMANO DOP

La tradizione millenaria del **Pecorino Romano DOP** e il suo inscindibile legame con il territorio hanno fatto sì che il più antico formaggio italiano abbia conservato, grazie alla tradizione culinaria della zona di origine, la sua cultura pastorale.

Si chiede alle classi di inserire il Pecorino Romano DOP, sostituendolo o aggiungendolo agli ingredienti presenti nella ricetta originale, in un **antipasto** o in un **secondo piatto** della tradizione emiliano-romagnola. L'antipasto potrà essere di carne, di pesce o vegetariano, mentre il secondo piatto dovrà essere necessariamente di pesce. I ragazzi dovranno poi girare un breve video della preparazione della ricetta della durata max. di 2 minuti e descrivere l'utilizzo del pecorino (evidenziandone la caratteristica del **naturalmente senza lattosio** come valore aggiunto) nel testo della ricetta, dove dovrà comparire l'hashtag #pecorinoromano.

Premio: Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e il miglior video utilizzando il Pecorino Romano. Il premio sarà una fornitura di oggetti brandizzati realizzati a cura del Consorzio.

4.4 CONSORZIO PATATA DI BOLOGNA DOP

La **Patata di Bologna DOP** nasce da un suolo argilloso, profondo, arieggiato, senza ristagni e con un ph ideale per la coltivazione di questa eccellenza. Ricca di elementi nutritivi fondamentali per una dieta sana, possiede un gusto delicato, unico ed inimitabile.

Si chiede alle classi aderenti al progetto di rivisitare un **piatto salato tipico** della tradizione emiliano-romagnola utilizzando la Patata di Bologna DOP in **tre cotture diverse**, sostituendola o aggiungendola agli ingredienti presenti nella ricetta originale. I ragazzi dovranno poi realizzare almeno due foto del piatto in ambiente elegante e una video-ricetta (durata max. 2 minuti). Per partecipare alla categoria, nel testo della ricetta, dovranno essere indicati gli hashtag #dopin3cotture #patatadibolognadop #moltopiùchebuona #unicaeinimitabile.

Premio: Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e il miglior video utilizzando la Patata di Bologna DOP. Il premio sarà una fornitura di prodotto omaggio e l'invito a una masterclass con uno degli chef coinvolti nel progetto "Patata in Chef".

4.5 MIELIZIA

Mielizia è una delle più importanti realtà italiane specializzate in prodotti apistici, tra cui il più noto e utilizzato è sicuramente il miele biologico, in tutte le sue varietà.

Si chiede alle classi aderenti al progetto di inserire una tipologia di miele in **un piatto salato** tipico della tradizione emiliano-romagnola, rivisitandolo. Lo scopo dell'utilizzo del miele deve essere quello di esaltare i sapori del piatto, senza risultare il gusto predominante. I ragazzi dovranno poi fotografare il piatto, girare un breve video della preparazione della ricetta della durata max. di 2 minuti e indicare nel testo della ricetta il tipo di miele scelto descrivendo, in particolare, il perché, le caratteristiche e la modalità di utilizzo. Nel testo della ricetta dovrà comparire l'hashtag #mieliziabio.

A tutte le classi che avranno scelto il miele come ingrediente per realizzare il piatto, sarà proposto, al termine del contest, un laboratorio online con uno chef che approfondirà gli usi del miele.

Premio: Mielizia premierà la classe che avrà realizzato il miglior piatto e il miglior video utilizzando il miele. Il premio sarà un kit di prodotti dedicato per ciascun studente.

5. Le scadenze

- **Le Iscrizioni - dal 18 Ottobre al 15 Dicembre 2021**

- **Il Contest - dal 24 Gennaio al 1° aprile 2022:**

- **Invio del materiale: dal 24 gennaio al 18 marzo** ogni classe dovrà inviare le foto dei propri piatti, insieme alle descrizioni, ai video e al testo contenente la strategia di promozione all'indirizzo email info@progetto-sfide.eu.
- **La sfida social: dal 23 marzo alle ore 12:00 del 31 marzo 2022** si terrà la sfida con i "like" sui canali social del Progetto.

- **Le Premiazioni – il 1° aprile 2022** verrà decretato la classe vincitrice del **contest social 2021/22** ed entro il **12 aprile** verranno proclamati i vincitori per tutte le altre **categorie tematiche**.

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, i testi e i video inviati dalle classi potranno essere pubblicati sul sito e sui social network del progetto con finalità di promozione. Potranno inoltre essere utilizzate per il materiale promozionale del progetto. L'autore della foto e del video 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

Adesione Laboratori

Il **Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano**, il **Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP** e il **Consorzio dei Salumi DOP Piacentini** offrono la possibilità di organizzare **laboratori formativi online** tenuti da loro referenti per approfondire le caratteristiche e proprietà dei prodotti, la loro storia e i possibili utilizzi in cucina. Gli incontri saranno organizzati per favorire l'interattività con gli studenti. Le date dei laboratori verranno definite in accordo con le classi partecipanti.

Mielizia offre alle classi la possibilità di partecipare a **3 appuntamenti online**. Le classi potranno aderire ad un singolo laboratorio così come a tutti. Per prendere parte a "L'importanza di NON sprecare" e/o "Il miele nella storia dell'umanità" è necessario svolgere anche "Degustare e conoscere i mieli". Gli appuntamenti sono così declinati:

- **Degustare e conoscere i mieli**

Se ne conoscono fino a 50 tipologie diverse nel nostro paese. Un incontro con una esperta di Mielizia, per una degustazione guidata finalizzata a conoscere la struttura e le qualità di 5 mieli che saranno inviati a ciascuna classe. Miele industriale, miele prodotto in scala industriale e miele artigianale: quali le differenze e cosa significa sfruttare processi industriali per puntare su un'alta qualità standardizzata e certificata?
Date di svolgimento da definire in accordo con le classi.

- **L'importanza di NON sprecare**

Incontro con Diego Pagani - Prof. Segrè per affrontare il tema dello spreco alimentare nell'ambito degli obiettivi dell'agenda 2030. Un confronto con il Presidente della più grande cooperativa europea per comprendere la complessa organizzazione delle api. Un modo per approfondire la conoscenza dell'origine e dei metodi produttivi di questa materia prima. Prima dell'incontro verrà inviato alle classi il link al video «Le api - una società a spreco zero».
Unica data di svolgimento per tutte le classi aderenti. Da definirsi.

- **Il miele nella storia dell'umanità**

Un simbolo di ricchezza, prezioso lenimento ed esaltatore di aromi. Un alimento, un cibo di raccolta e di "coltura" che ha accompagnato, spesso in sordina, la storia dell'alimentazione italiana sino ai giorni nostri. Un viaggio attraverso il tempo, dagli antichi usi a oggi.
Unica data di svolgimento per tutte le classi aderenti. Da definirsi.

Le classi potranno manifestare l'interesse per uno o più laboratori scrivendo un'e-mail a info@progetto-sfide.eu entro il 15 dicembre.

I laboratori possono essere già svolti a partire dal mese di novembre.