



# Regolamento di Partecipazione 2017/2018 **E-R SCHOOL OF FOOD PROFESSIONAL**

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

## **WHO**

#ERSchoolOfFoodProfessional (IV edizione) è un'iniziativa rivolta a tutte le classi degli **Istituti Alberghieri della Regione Emilia-Romagna**. 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 sul sito [www.erschooloffood.it](http://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 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](mailto:contest@erschooloffood.it) il link alla pagina Facebook di classe.

## **WHAT – I Piatti, le Foto**

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 dei prodotti del territorio, perché l'Emilia-Romagna è la Regione con il maggior numero di prodotti IGP e DOP; 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.

Il contest è strutturato in **due fasi successive** (per le date vedi punto "When").

La prima fase ha come tema **la colazione: iniziare bene**. La mattina è il momento in cui il nostro fisico e il nostro cervello hanno più bisogno di energie per affrontare l'intera giornata di studio o di lavoro; per questo la colazione è un pasto molto importante, anche se spesso viene fatta frettolosamente o viene addirittura saltata. Voi cosa proporreste per iniziare al meglio la giornata?

La seconda fase ha come tema **i sapori antichi**: il valore di una ricetta è dato anche dalla sapienza nella ricerca e nella scelta delle materie prime. Riscoprire antichi sapori significa fare cultura, proiettando nel futuro ingredienti a volte dimenticati. Voi che viaggio nel tempo ci proponete?

**!** Di seguito alcune linee guida per farvi ispirare nella preparazione dei piatti per le due fasi e i relativi premi! La **partecipazione alle due fasi del contest è obbligatoria** per poter gareggiare per i premi finali. Le linee guida per l'elaborazione dei piatti sono opzionali, ma più temi scegliete più possibilità avrete di vincere!

## **1. Linee guida per l'elaborazione dei Piatti**

- Le classi che nella prima fase del contest prepareranno una **colazione, dolce o salata, adatta ad un consumo veloce** (format bar) ma allo stesso tempo equilibrata e salutare dal punto di vista nutrizionale concorreranno per il premio **"Colazione: cominciamo bene!"**. Nel proporre la colazione ideale le classi dovranno spiegare quali scelte sono state fatte abbinando alla foto del piatto una breve descrizione della ricetta, l'analisi dei suoi valori nutrizionali e l'hashtag #colazionecominciamobene.

- Le classi che nella seconda fase del contest prepareranno un **primo piatto utilizzando sapori antichi** (frutta o verdura, tipi di grano, spezie, etc..) concorreranno per il premio **"Saperi e sapori"**. La foto del piatto dovrà essere accompagnata da un breve testo di spiegazione della ricetta e degli ingredienti scelti, e dall'hashtag #saperiesapori.

- Le classi che nella prima e/o nella seconda fase del contest prepareranno un **piatto internazionale** utilizzando all'interno della propria ricetta l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** concorreranno per il premio **"Radici che viaggiano lontano"**. La foto del piatto dovrà inoltre essere accompagnata da una breve spiegazione della ricetta e di come è stato usato l'Aceto Balsamico di Modena IGP, e dall'hashtag #radicicheviaggianolontano.



- Le classi che nella prima e/o nella seconda fase del contest utilizzeranno **prodotti di stagione** e la **Mortadella Bologna IGP** concorreranno per la categoria **“Le stagioni in rosa”**. Il piatto, in cui dovrà essere dominante il **colore rosa**, sarà accompagnato da una breve descrizione della ricetta, degli ingredienti utilizzati e da un’attenta analisi nutrizionale, e dall’hashtag **#lestagioniinrosa**.

- Le classi che nella prima e/o nella seconda fase del contest prepareranno una **piadina rielaborando la ricetta tradizionale in chiave moderna** (per esempio utilizzando farine speciali, ingredienti senza glutine, cereali e legumi, o altri elementi innovativi come l’ortica, il sale di Cervia, etc.) concorreranno per il premio **“Piadina 2.0”**. La foto della piadina proposta dovrà essere accompagnata da una descrizione della ricetta e da un’attenta analisi nutrizionale, e dall’hashtag **#piadina2.0**.

## 2. Pubblicazione delle Foto

Per ogni fase del contest, le classi dovranno:

- **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. La foto del piatto dovrà essere corredata da un **post di descrizione della ricetta** preparata, spiegando in che modo la portata rispetta il tema “colazione: iniziare bene” (1° fase) o “i sapori antichi” (2° fase). Inoltre, per partecipare alle categorie tematiche opzionali, occorre inserire il rispettivo  **#(nome categoria)** nella descrizione.

- **Inviare un’email all’indirizzo [contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it)**, avente come oggetto il nome della propria pagina, per comunicare l’avvenuta pubblicazione.

- **Farsi votare**

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.

### **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 le altre reactions (“love”, emoticons, etc.).**

Tutte le comunicazioni relative al contest avverranno tramite la pagina Facebook **E-R School Of Food**.



**N.B. Una giuria composta da rappresentanti di E-R School of Food potrà, qualora necessario, eliminare dal contest i piatti che non rispetteranno i valori e i contenuti promossi dal progetto.**

## **WHY – I Premi**

### **PREMIO "FOOD MASTER CLASS PROFESSIONAL 2017/2018"**

La classe che avrà ottenuto il **maggior numero di «mi piace» alle proprie foto** come somma tra quelli ottenuti nella prima e nella seconda fase sarà decretata *Food Master Class Professional 2017/2018*. Il premio consisterà in un libro sull'alimentazione offerto da **Sirio SpA**.

### **PREMIO "COLAZIONE: COMINCIAMO BENE!"**

Una giuria composta da rappresentanti di **Sirio SpA** selezionerà, tra i partecipanti alla categoria "Colazione: cominciamo bene!", chi avrà realizzato la colazione più vicina alle richieste, proponendo una colazione veloce, buona e nutriente. La classe premiata parteciperà ad un laboratorio sul tema della sana alimentazione.

### **PREMIO "SAPERI E SAPORI"**

Una giuria composta da rappresentanti di **Sirio SpA** selezionerà, tra i partecipanti alla categoria "Saperi e sapori" chi avrà realizzato il miglior primo piatto utilizzando sapori antichi. La classe premiata parteciperà ad un laboratorio sul tema della sana alimentazione.

### **PREMIO "RADICI CHE VIAGGIANO LONTANO"**

Una giuria composta da rappresentanti del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** selezionerà, tra i partecipanti alla categoria "Radici che viaggiano lontano", chi avrà meglio utilizzato l'Aceto Balsamico di Modena IGP all'interno del piatto internazionale realizzato. Il premio consisterà in una visita ad un'acetaia consorziata.

### **PREMIO "LE STAGIONI IN ROSA"**

Una giuria composta da rappresentanti del **Consorzio Mortadella Bologna IGP** selezionerà la classe che avrà coniugato in maniera più creativa la Mortadella Bologna IGP con prodotti di stagione. Il premio consisterà in una visita alla Fabbrica della Mortadella presso il Parco Tematico FICO (Bologna) con attività sensoriali.



**PREMIO "PIADINA 2.0"**

Una giuria composta da rappresentanti di **Piadina Loriana** selezionerà la classe che avrà proposto la piadina più innovativa e creativa, prestando attenzione non solo all'originalità della ricetta ma anche all'apporto nutrizionale della stessa. Il premio consisterà in una visita interattiva presso lo stabilimento di Piadina Loriana (Forlì).

**ESPOSIZIONE FOTO E TESTI NEI PUNTI VENDITA COOP RENO**

Solo per le Scuole Superiori con sede nei Comuni di  
Molinella, Castiglione De' Pepoli, Vergato, Porretta Terme, Loiano e Riolo Terme.

Tutte le foto e i testi realizzati dalle classi afferenti agli Istituti Superiori con sede nei Comuni sopra indicati saranno esposti nei punti vendita Coop Reno.

Per info sui punti vendita: <http://www.coopreno.it/page.php?idpag=10>

**WHEN – Le Scadenze e le Fasi**

**Iscrizioni : fino al 15 Dicembre 2017**

**1° fase – la colazione: iniziare bene**

**Dal 15 gennaio al 29 gennaio compresi** ogni classe potrà pubblicare la foto del proprio piatto per la colazione taggando *E-R School of Food* sulla pagina Facebook di classe.

**31 gennaio:** pubblicazione delle foto delle squadre sulla pagina Facebook *E-R School of Food* <https://www.facebook.com/erschooloffood/>.

**Dal 31 gennaio al 6 febbraio ore 12:00:** votazioni con i "mi piace" alle foto sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

**7 febbraio:** pubblicazione della classifica provvisoria sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

**Tutte le classi che hanno partecipato alla 1° fase, indipendentemente dalla classifica, partecipano alla seconda fase.**



## 2° fase – i sapori antichi

**Dal 12 febbraio al 27 febbraio compresi** ogni classe potrà pubblicare la foto del proprio piatto per “i sapori antichi” taggando *E-R School of Food* sulla pagina Facebook di classe.

**1 marzo:** pubblicazione delle foto delle squadre sulla pagina Facebook *E-R School of Food* <https://www.facebook.com/erschooloffood/>.

**Dal 1 marzo al 8 marzo ore 12:00:** via alle votazioni con i “mi piace” alle foto sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

**12 marzo:** pubblicazione della classifica definitiva e proclamazione della FOOD MASTER CLASS PROFESSIONAL 2017/2018.

**Entro il 19 marzo** Proclamazione delle classi selezionate per le attività:

- *Colazione: cominciamo bene!*
- *Saperi e sapori*
- *Radici che viaggiano lontano*
- *Le stagioni in rosa*
- *Piadina 2.0*

### Adesione Laboratori

- Il **Consorzio Mortadella Bologna IGP** offre la possibilità, alle classi che lo desiderano, di organizzare un **incontro con esperti** del Consorzio per illustrare le specificità della Mortadella di Bologna IGP attraverso un **percorso di coinvolgimento e scoperta sensoriale**. Per aderire al laboratorio sensoriale occorre inviare un'email a [contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it) indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 15 gennaio 2018.

- Il **Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP** offre la possibilità, a tutte le classi che lo desiderano, di organizzare un **incontro 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](mailto:contest@erschooloffood.it) indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 15 gennaio 2018.



## **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