



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
Direzione Generale

Prot. 7627
Circ.142

Napoli, 28.03.03

Ai Dirigenti Scolastici
delle Istituzioni Scolastiche
di Istruzione Secondaria di II grado
con indirizzo Alberghiero e Ristorazione
della Regione Campania
LORO SEDI

Oggetto: concorso "Secondino Freda" riservato agli insegnanti tecnico-pratici dell'indirizzo Professionale "OPERATORE AI SERVIZI DI CUCINA".

Si informano le SS.LL. che al fine di elevare, pur nel quadro di più ampi obiettivi formativi, la qualità dell'insegnamento della cucina italiana, la Direzione Generale per gli ordinamenti scolastici e l'Accademia Italiana della Cucina indicano un concorso, di cui si allega il regolamento, riservato agli insegnanti tecnico-pratici (cl.50/c - Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina), in servizio presso gli Istituti Professionali di Stato o presso Istituti di Istruzione Superiore con indirizzo per i servizi Alberghieri e della Ristorazione nelle classi di cucina, per l'assegnazione del premio in memoria di Secondino Freda, dirigente e membro fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina.

Il concorso è aperto agli Istituti dell'intero territorio nazionale. Si raccomanda alle SS.LL di dare massima diffusione al bando di concorso presso i docenti e gli alunni interessati, oltre a scegliere con particolare attenzione i docenti da far partecipare al concorso medesimo.

Nel ringraziare per la consueta cortese collaborazione, si inviano cordiali saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
Alberto Bottino

CONCORSO NAZIONALE PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO
"SECONDINO FREDA" - 2003

REGOLAMENTO

Art.1) E' indetto il concorso nazionale per l'assegnazione del Premio "SECONDINO FREDA", dell'ammontare di € 2.000 (duemila) stanziati, per € 1.000 (mille) ciascuna, dall'Accademia Italiana della Cucina e dalla delegazione di Roma dell'Accademia stessa per onorare la figura di uno dei propri fondatori.

Art.2) Il concorso è riservato agli insegnanti tecnico-pratici (cl.50/c - Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina), in servizio presso gli Istituti Professionali di Stato o presso Istituti di Istruzione Superiore con indirizzo per i servizi Alberghieri e della Ristorazione nelle classi di Cucina, operanti sull'intero territorio nazionale.

Art.3) I Docenti interessati al concorso dovranno far pervenire alla Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina (Via Napo Torriani 31 - 24124 Milano), mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, entro il termine improrogabile del 31 maggio 2003 (data del timbro postale), un plico contenente:

- a. la domanda di partecipazione al concorso (firmata anche per accettazione del presente regolamento) nella quale siano specificati nome, cognome, data di nascita, residenza ed Istituto presso cui l'interessato presta servizio;
- b. un curriculum da cui risultino i titoli di studio e le attività professionali poste in essere;
- c. lo svolgimento del tema di cui al successivo articolo presentato in forma dattiloscritta.

Art.4) Il tema posto a base del presente concorso consiste:

- a. nella stesura di un menu tradizionale della cucina locale (o regionale) composto da: un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto (di carne o di pesce) ed un dessert, con allegate le relative ricette e preparazioni, con dosi per otto persone, brevemente commentate;
- b. nella descrizione dei vini da abbinare ai piatti dell'anzidetto menu;
- c. nella stesura di una breve relazione che illustri:
 - l'origine storica dei piatti presentati e le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei piatti scelti;
 - le eventuali varianti introdotte, rispetto alla ricetta originaria, nella preparazione delle singole specialità, per renderle più aderenti allo stile alimentare attuale.

Art.5) La Commissione giudicatrice è formata:

- a. da un rappresentante del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca;
- b. da due rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina (di cui uno, della delegazione di Roma, con funzione di Presidente della Commissione);
- c. dal Dirigente Scolastico dell'Istituto che sarà designato quale sede per lo svolgimento della premiazione e da due Dirigenti Scolastici di Istituti Professionali o di Istituti di Istruzione Superiore con indirizzo per i servizi Alberghieri e della Ristorazione di altre zone del territorio nazionale;
- d. da un esperto in enogastronomia designato dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC).
Le operazioni di segreteria saranno espletate da un funzionario designato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Art.6) Il giudizio della Commissione è inappellabile.

Art.7) Al vincitore del concorso è attribuito un premio di € 2.000 (duemila) ed uno speciale diploma di benemerenzza; al 2° e 3° classificato un diploma di merito e agli altri, classificati pari merito al 4° posto, un attestato di partecipazione.

Art.8) Dell'esito del concorso sarà data adeguata informazione sulle riviste "*L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA*", "*IL CUOCO*", "*BAR GIORNALE*" ed attraverso la stampa specializzata.

Il Premio "*SECONDINO FREDA*" sarà consegnato al vincitore nell'ambito di un'apposita manifestazione, che avrà luogo presso un Istituto Professionale o un Istituto di Istruzione Superiore con indirizzo per i servizi Alberghieri e della Ristorazione designato da questa Direzione Generale