



Giunta Regionale della Campania

DECRETO DIRIGENZIALE

DIRETTORE GENERALE/
DIRIGENTE UFFICIO/STRUTTURA

DIRIGENTE UNITA' OPERATIVA DIR. / DIRIGENTE
STAFF

Dott.ssa Della valle Flora

DECRETO N°	DEL	DIREZ. GENERALE / UFFICIO / STRUTT.	UOD / STAFF
49	05/03/2025	7	20

Oggetto:

Realizzazione di azioni per promuovere l'inserimento di alimenti certificati bio (ai sensi del reg UE 848/2018) nella ristorazione scolastica - Progetto Crescere BIO - Concorso "Sfida ai fornelli" Prima edizione - Approvazione regolamento e modelli per adesione Istituti

	Data registrazione	
	Data comunicazione al Presidente o Assessore al ramo	
	Data dell'invio al B.U.R.C.	
	Data invio alla Dir. Generale per le Risorse Finanziarie (Entrate e Bilancio)	
	Data invio alla Dir. Generale per le Risorse Strumentali (Sist. Informativi)	

PREMESSO che:

- a) con DRD 289 DEL 30/12/2024, "si è affidato al la società **A.S.A.Q.A.**, C.F./P.IVA 04796181214, la realizzazione del **Progetto Crescere BIO**– in cui sono previste azioni per promuovere l'inserimento di alimenti certificati bio (ai sensi del reg UE 848/2018) nella ristorazione scolastica;

CONSIDERATO che,

- a) tra le azioni del succitato Progetto Crescere BIO, è prevista la realizzazione del "contest Sfida ai fornelli" - di seguito indicato come "concorso" riservato agli studenti del IV anno degli Istituti Professionali di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSOA) e degli Istituti Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSAR) della Regione Campania;
- b) il concorso ha l'obiettivo di promuovere la formazione di chef del futuro attenti all'utilizzo di prodotti BIO, sensibilizzare gli stakeholder all'adozione nella refezione scolastica dei prodotti campani da agricoltura biologica, tracciabili, rispettosi della natura e della biodiversità, oltre ad avere una particolare attenzione verso la realizzazione di menu sostenibili e sani;
- c) agli studenti ed alle studentesse verrà richiesto di proporre un piatto a scelta, con le caratteristiche adatte ad un suo inserimento nei menù delle refezioni scolastiche, utilizzando i prodotti biologici, prodotti locali, preferibilmente da filiera corta;
- d) la succitata società A.S.A.Q.A ha predisposto il "regolamento" (Avviso) per la I edizione del "concorso" ed i relativi modelli da compilarsi a cura degli istituti per l'adesione al concorso (ALLEGATI 1-2-3);
- e) l'Avviso ed i suoi Allegati risultano coerenti con i contenuti e le finalità del progetto "Crescere BIO";

CONSIDERATO, altresì, che il predetto Avviso prevede:

- a) l'istituzione di una apposita **Giuria** di degustazione, costituita da n. 5 membri che valuterà i piatti proposti secondo i criteri stabiliti all'articolo 5 del
- b) la consegna di una box di prodotti campani biologici, preferibilmente tipici, DOP, IGP, STG o a filiera corta, da poter utilizzare per la preparazione del piatto da ad ogni Istituto Scolastico, partecipante;
- c) l'assegnazione n. 3 premi a carattere regionale, consistenti nel conferimento di una targa di merito per le tre classi risultate vincitrici del "concorso";

RITENUTO pertanto necessario:

- a) attuare, nel corso dell'anno scolastico 2024-2025, la I Edizione del "contest Sfida ai fornelli";
- b) approvare il "regolamento" o, altresì, Avviso, per la I edizione del "concorso" ed i relativi modelli da compilarsi, a cura degli istituti interessati alla partecipazione a tale contest, per l'adesione al concorso (ALLEGATI 1-2-3) che, allegati al presente provvedimento, ne costituiscono parte integrante e sostanziale, e che prevede l'assegnazione n. 3 premi a carattere regionale, consistenti nel conferimento di una targa di merito per le tre classi risultate vincitrici del "concorso";
- c) stabilire che il termine ultimo per l'adesione al presente Avviso da parte degli IPSSOA e degli IPSAR è fissato al **21 marzo 2025**, secondo le modalità precisate nell'Avviso medesimo;
- d) rimandare a successivo provvedimento la nomina dei membri della Giuria, precisando che opererà a titolo gratuito;

VISTA la nota prot. n. P.G./2014/166279 del 07.03.2014 del Direttore Generale della D.G. "Politiche Agricole Alimentari e Forestali";

Alla stregua dell'istruttoria tecnico-finanziaria compiuta dalla UOD 50.07.20,

DECRETA

Per quanto in narrativa richiamato, che si intende integralmente riportato, in coerenza con le attività previste per promuovere l'inserimento di alimenti certificati Bio (ai sensi del reg UE 848/2018) nella ristorazione scolastica - Progetto Crescere BIO, di:

- 1) attuare, nel corso dell'anno scolastico 2024-2025, la I Edizione del "contest Sfida ai fornelli"
- 2) approvare il "regolamento" (Avviso) per la I edizione del "concorso" ed i relativi modelli, da compilarsi a cura degli istituti interessati alla partecipazione a tale contest, per l'adesione al concorso (ALLEGATI 1-2-3), che, allegati al presente provvedimento, ne costituiscono parte integrante e sostanziale, e che prevede l'assegnazione n. 3 premi a carattere regionale, consistenti nel conferimento di una targa di merito per le tre classi risultate vincitrici del "concorso";
- 3) stabilire che il termine ultimo per l'adesione al presente Avviso da parte degli IPSSOA e degli IPSAR è fissato al **21 marzo 2025**, secondo le modalità precisate nell'Avviso medesimo
- 4) rimandare a successivo provvedimento la nomina dei membri della Giuria, precisando che opererà a titolo gratuito;
- 5) provvedere alla pubblicazione del Bando di cui al presente provvedimento sul sito ufficiale della Regione Campania – Portale dell'Agricoltura (www.agricoltura.regione.campania.it);
- 6) ottemperare agli obblighi di pubblicità e trasparenza previsti dalla L.R. n. 23 del 28.07.2017 "Regione Campania Casa di Vetro. Legge annuale di semplificazione 2017".

Il presente Decreto viene inviato al Sig. Assessore all'Agricoltura, alla D.G. per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, allo Staff 50.07.93 per la pubblicazione sul sito ufficiale della Regione Campania – Portale dell'Agricoltura – e all'UDCP 40.03.03 per l'archiviazione.

DELLA VALLE



Giunta Regionale della Campania

Decreto

Dipartimento:

GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA

N°	Del	Dipart.	Direzione G.	Unità O.D.
49	05/03/2025	50	7	20

Oggetto:

Realizzazione di azioni per promuovere l'inserimento di alimenti certificati bio (ai sensi del reg UE 848/2018) nella ristorazione scolastica - Progetto Crescere BIO - Concorso "Sfida ai fornelli" Prima edizione - Approvazione regolamento e modelli per adesione Istituti

Dichiarazione di conformità della copia cartacea:

Il presente documento, ai sensi del D.Lgs.vo 82/2005 e successive modificazioni è copia conforme cartacea del provvedimento originale in formato elettronico, firmato elettronicamente, conservato in banca dati della Regione Campania.

Estremi elettronici del documento:

Documento Primario : 340201CE2B4332605C99477EBE3A7133233C6E32

Allegato nr. 1 : 73734172A251659D13F1ED196ED32437FC94D942

Allegato nr. 2 : 8823C03312F0A3A3141DAE71DDE3C03D6B254A88

Allegato nr. 3 : 705C22F1ABEEA5E34A82AFD77F3AEE60C5EC2E2E

Frontespizio Allegato : 861DE923BE390458C6CC8F1BA8141A43729761F7



Allegato 1

Progetto " Crescere BIO " **II CONCORSO : "Sfida ai fornelli"**

1- PREMESSA

La Regione Campania utilizzando nell'ambito delle iniziative, di informazione e di educazione (alimentare in materia di agricoltura biologica (*)), previste dal "Fondo per le mense scolastiche biologiche" promuove la prima edizione del contest, **"Sfida ai fornelli!"** che si terrà il **26 maggio 2025** .

Il Concorso è riservato agli studenti del IV anno degli Istituti Professionali per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSOA) e degli Istituti Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSAR) della Regione Campania .

Il Concorso "ha l'obiettivo di promuovere la formazione di chef del futuro attenti all'utilizzo di prodotti BIO, sensibilizzare gli stakeholders all'adozione nella refezione scolastica dei prodotti campani da agricoltura biologica, tracciabili, rispettosi della natura e della biodiversità, oltre ad avere una particolare attenzione verso la realizzazione di menu sostenibili e sani.

Agli studenti e alle studentesse verrà richiesto di proporre un'interpretazione personale, moderna e creativa di un piatto a scelta, con le caratteristiche adatte ad un suo inserimento nei menù delle refezioni scolastiche, utilizzando i prodotti biologici, prodotti locali , preferibilmente da filiera corta, e dove è possibile integrarli con i prodotti biologici messi a disposizione da aziende sponsor .

Nel caso fosse necessario e possibile, la fornitura dei prodotti degli sponsor verrà inviata nel momento in cui verrà comunicata l'adesione al concorso.

(*) definite nei Decreti Interministeriali **22 febbraio 2018, n.2026 e 17 giugno 2029 n 6401**

2- TERMINI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

L'iscrizione al Concorso è gratuita e avverrà mediante l'invio dell'apposita domanda di partecipazione (**vedi allegato n. 1**) **entro il 21 marzo 2025**

Ciascun Istituto dovrà inviare la scheda tecnica (vedi allegato 2) completa dei nomi degli studenti selezionati per partecipare , nome della ricetta, descrizione del piatto e immagini della stessa che sarà presentata in concorso nell'evento finale.



Progetto " Crescere BIO " **II CONCORSO : "Sfida ai fornelli"**

Le immagini dovranno essere inviate in formato Jpg (risoluzione 1.200 dpi).

Il modulo di adesione all'evento e la scheda tecnica dovranno essere inviate a questo indirizzo mail: crescerebio@gmail.com.

Saranno ammesse al Concorso **le ricette realizzate con un procedimento innovativo**, creativo, di rielaborazione e "fusion", **a condizione che siano utilizzati prodotti biologici certificati di provenienza campana, preferibilmente tipici, DOP, IGP, STG e da filiera corta.**

Si sottolinea che di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione del piatto in concorso è necessario dimostrare mediante opportuna documentazione la provenienza degli stessi (Documenti di Trasporto, certificazioni e tutto ciò che ne attesti la provenienza)

La scuola sarà rappresentata al massimo da 3 allievi, più:

- un insegnante accompagnatore
- il Dirigente Scolastico, che può anche delegare ad altro rappresentante.

Ogni istituto partecipante potrà presentare una **sola proposta**.

Il Concorso di cui al presente bando è suddiviso in due fasi:

2.1 - Concorso interno

- Presso l'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera scelti dall'organizzazione dopo l'invio dell'invito, sarà realizzata una 1° fase del Concorso riservata agli studenti del IV anno (A.S. 2024-2025).
- L'Istituto, mediante una commissione interna, selezionerà attraverso una prima "prova" al massimo tre studenti distinti per la realizzazione del piatto.



Progetto " Crescere BIO " **II CONCORSO : "Sfida ai fornelli"**

2.2 - Finale del Concorso

I tre migliori allievi selezionati dalla commissione interna del proprio Istituto parteciperanno alla finale del concorso, che si terrà presso la scuola di cucina **"Dolce & Salato"** sita alla [Via Raffaele Viviani snc, 81024 Maddaloni \(Ce\)](#).

In questa fase, gli studenti si cimenteranno nella preparazione finale della propria ricetta, un contorno , un primo o un secondo piatto, dinanzi al pubblico e alla commissione scelta tra esperti del settore dagli organizzatori dell'iniziativa.

La commissione provvederà a premiare a proprio insindacabile giudizio l'istituto e lo studente vincitore fra i selezionati .

3. SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Gli studenti che, assieme agli insegnanti ed al dirigente scolastico, parteciperanno alla fase finale del concorso, dovranno indossare la divisa del proprio Istituto.

Il piatto da realizzare sarà eseguito dai rappresentanti di ogni singolo istituto e consisterà nella preparazione finale di un piatto per **n° 5 mezze porzioni per la giuria di degustazione ed una porzione intera per la presentazione**, da realizzare in modalità Show Cooking della durata di 60 minuti.

Alcune preparazioni potranno essere preparate in anticipo. Durante la prova gli studenti dovranno spiegare le varie fasi delle preparazioni nonché le caratteristiche degli ingredienti utilizzati , eseguendo le cotture necessarie ad assemblare il piatto.

I piatti di presentazione verranno messi a disposizione dalle scuole partecipanti (piatto standard bianco del diametro di 26 cm).

Ad ogni Istituto Scolastico, verrà resa disponibile una box di **prodotti campani biologici**, preferibilmente **tipici , DOP, IGP, STG** o a filiera corta, da poter utilizzare per la preparazione del piatto da presentare in concorso da ritirare presso la scuola di cucina **"Dolce & Salato"** sita alla Via Raffaele Viviani snc , 81024 Maddaloni (Ce) .



Progetto " Crescere BIO " **II CONCORSO : "Sfida ai fornelli"**

Il gruppo partecipante dovrà essere munito di un proprio kit di attrezzature ed utensili necessari alla realizzazione della ricetta: ad es. 1 piastra ad induzione doppia, 1 pentola con coperchio, 1 padella con coperchio, 1 piccola casseruola, 1 tagliere, mestolame, 3 ciotole di vetro, piatti per impiattamento.

I coltelli da cucina dovranno essere parte del Kit di attrezzature, inoltre, eventuali piccoli elettrodomestici da usare per le preparazioni, dovranno essere segnalati per tempo per avere un adeguato voltaggio.

Eventuale attrezzatura particolare necessaria alla realizzazione del piatto deve essere portata dai singoli Istituti partecipanti.

Una giuria qualificata, a proprio insindacabile giudizio, degusterà e selezionerà i piatti.

Una giuria di cucina/sala che vigilerà sul regolare svolgimento della gara controllando il corretto utilizzo degli ingredienti, delle attrezzature, nonché il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Verrà premiata la proposta giudicata più buona, ecosostenibile e con una bella presentazione.

4. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizzano l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio e televisione), della ricetta prodotta per il Concorso.

I concorrenti, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizzano la ripresa fotografica, fonografica, radiotelevisiva e le dirette social durante l'evento, lo Show Cooking e alla premiazione di tale Concorso e rinunciano a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito.

Ai sensi del D. Lgs. 196/03 e GDPR 2016/679, tutti i dati personali dei concorrenti saranno utilizzati solo per quanto attiene il Concorso e le attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle del Concorso.



Progetto " Crescere BIO " II CONCORSO : "Sfida ai fornelli"

Qualsiasi comunicazione o variazione ufficiale delle disposizioni del presente Bando sarà tempestivamente comunicata.

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando e la non accettazione anche di una sola di queste annulla la partecipazione al Concorso.

5. VALUTAZIONE

Per la valutazione degli elaborati, le Commissioni utilizzeranno la seguente griglia.

La prova verrà valutata in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

Parametro Punteggio massimo **80**

Presenza di almeno 3 prodotti tipici , DOP, IGP, STG della Campania	5
Presenza tra 4 e 6 prodotti tipici , DOP, IGP, STG della Campania	10
Presenza tra 7 e 10 prodotti tipici , DOP, IGP, STG della Campania	15
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.	da 1 a 10
Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci compatibili con la ristorazione scolastica	da 1 a 10
Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante: la preparazione deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, corretta temperatura e giusta sapidità.	da 1 a 10
Valorizzazione di prodotti km 0 . Utilizzazione di prodotti di stagione. Applicazione della cucina circolare attraverso l'utilizzo integrale dell'ingrediente.	da 1 a 10
Replicabilità della ricetta nell'esecuzione e nell'assemblaggio in altre cucine	da 1 a 10

6. PREMIAZIONE

La premiazione avverrà in occasione della la manifestazione "**Sfida ai Fornelli**", al termine dello Show Cooking.

7. PREMI

1° classificato: Targa di riconoscimento: "cucchiarella d'oro"

2° classificato: Targa di riconoscimento: "cucchiarella d'argento"

3° classificato: Targa di riconoscimento: "cucchiarella di bronzo"



Progetto " Crescere BIO " **II CONCORSO : "Sfida ai fornelli"**

Inoltre, per i vincitori saranno previsti dei pacchetti di visibilità ad hoc, composti da interviste e post specifici sui canali social delle regione.

A.S.A.Q.A. S.R.L. - Segreteria organizzativa del " CONCORSO : "Sfida ai fornelli"

Tel. 0812412499 – Cell 3890284889

indirizzo mail: crescerebio@gmail.com



Allegato 2

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE “SFIDA AI FORNELLI “

DATI ANAGRAFICI ISTITUTO PARTECIPANTE

ISTITUTO			
INDIRIZZO			
CITTA'		CAP	
		PROVINCIA	
EMAIL		TELEFONO	
DIRIGENTE SCOLASTICO			

TUTOR SCOLASTICO

COGNOME	
NOME	
CELLULARE	
EMAIL	



Liberatoria immagini, accettazione regolamento e nota privacy

Dichiaro di aver preso visione e accettato il Regolamento del Concorso . Il partecipante autorizza la pubblicazione delle proprie immagini sulla stampa invitata dagli organizzatori, sul sito internet , sui Social Network e in tutte le iniziative promosse dall'organizzazione della manifestazione ospitante il concorso. Ne vieta l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro. L'utilizzo delle immagini sono da considerarsi effettuate in forma gratuita.

☐

Accetto

Privacy

I suoi dati personali verranno trattati utilizzando idonee misure di sicurezza ai sensi del regolamento europeo in materia di privacy GDPR 2016/679, in modo da ridurre al minimo i rischi di distruzione e/o perdita, di accesso non autorizzato o di trattamento non conforme alle finalità della raccolta.

☐

Accetto

FIRMA DEL DIRIGENTE SCOLASTICO



Allegato 3

ARRIVA IL PASTO BIO

DATI ANAGRAFICI ISTITUTO PARTECIPANTE

ISTITUTO			
INDIRIZZO			
CITTA'		CAP	
		PROVINCIA	
EMAIL		TELEFONO	

Inserire i dati dei 3 alunni partecipanti

1° PARTECIPANTE

COGNOME	
NOME	

2° PARTECIPANTE

COGNOME	
NOME	

3° PARTECIPANTE

COGNOME	
NOME	



PIATTO PARTECIPANTE

NOME DEL PIATTO	
-----------------	--

TEMPO STIMATO DI ESECUZIONE DELLA PREPARAZIONE

MINUTI PREVISTI	
-----------------	--

PREVISTE OPERAZIONE PRECEDENTI

OPERAZIONI PRECEDENTI ALLO SHOW COOKING	SI	NO	SE SI SPECIFICARE OPERAZIONI



RICETTA DEL PIATTO PARTECIPANTE

INGREDIENTE	BIOLOGICO		PRODOTTO CAMPANO DOP		PRODOTTO CAMPANO IGP		PRODOTTO CAMPANO STG		PRODOTTO KM ZERO		ALLERGENE	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

Liberatoria immagini, accettazione regolamento e nota privacy

Dichiaro di aver preso visione e accettato il Regolamento del Concorso . Il partecipante autorizza la pubblicazione delle proprie immagini sulla stampa invitata dagli organizzatori, sul sito internet , sui Social Network e in tutte le iniziative promosse dall'organizzazione della manifestazione ospitante il concorso. Ne vieta l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro. L'utilizzo delle immagini sono da considerarsi effettuate in forma gratuita.



Accetto

Privacy

I suoi dati personali verranno trattati utilizzando idonee misure di sicurezza ai sensi del regolamento europeo in materia di privacy GDPR 2016/679, in modo da ridurne al minimo i rischi di distruzione e/o perdita, di accesso non autorizzato o di trattamento non conforme alle finalità della raccolta.



Accetto

FIRMA DEL DIRIGENTE SCOLASTICO
