

SANTOMAURO MASTERCHEF – III EDIZIONE

VENERDÌ 26/05/2023, h: 14:00-16:00



REGOLAMENTO

1. LA MANIFESTAZIONE

Quest'anno riprende finalmente la manifestazione conclusiva dell'UDA sull'alimentazione e sull'agricoltura, intitolata "Santomauro Masterchef".

A partecipare all'evento saranno le classi quarte della scuola primaria (sezione junior) e le classi seconde della scuola secondaria di primo grado (sezione senior).

I docenti coinvolti saranno quelli di italiano e scienze per le classi della scuola primaria e tutti quelli che hanno condotto le UDA sull'alimentazione ed agricoltura per la scuola secondaria.

La manifestazione si svolgerà all'interno dell'auditorium del plesso Santomauro.

A ciascuna classe sarà assegnata un'aula, dove avverranno le fasi di preparazione ed assemblaggio del piatto, prima della presentazione alla giuria.

Si partirà con l'evento "junior" e, a seguire, concorrerà la sezione "senior".

Una classe alla volta entrerà in auditorium e sottoporrà ai giudici il proprio piatto. Due alunni per classe avranno il compito di relazionare sul lavoro, indicando:

- I motivi della scelta e la rispondenza alle linee guida fornite
- Quali ingredienti sono stati utilizzati e loro provenienza
- Il contenuto in termini di nutrienti
- A quale tipologia di persona è rivolto
- Il ruolo che ciascun componente della classe ha avuto nel processo decisionale, nel recupero degli ingredienti, nella preparazione del piatto, nel calcolo dei nutrienti, nella relazione di presentazione.

Dopo l'assaggio, la classe uscirà e lascerà il posto alla classe successiva.

L'ordine di ingresso delle classi sarà quello alfabetico.

Al termine degli assaggi, la giuria si riunirà per l'attribuzione dei giudizi, in base alle categorie illustrate in seguito. Quindi, le classi rientreranno in auditorium per la premiazione e la consegna degli attestati.

2. LINEE GUIDA PER LA PREPARAZIONE DEL PIATTO

Il piatto che le classi presenteranno sarà un piatto unico e dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- Deve essere riconducibile alla dieta mediterranea, pertanto deve fornire un apporto equilibrato di nutrienti

- Deve essere un piatto freddo
- La preparazione, per motivi igienici, deve essere effettuata in anticipo; a scuola potrà avvenire solo l'impiattamento, avendo cura di rispettare le elementari norme igieniche (è opportuno portare una tovaglia, anche di carta; guanti di lattice; raccogliere i capelli)

Dovrà essere presentato un piatto di portata da sottoporre ai giudici nella sua interezza, per la valutazione della presentazione; per l'assaggio, dovrà essere messo a disposizione un piatto per ciascun componente della giuria

3. IL RUOLO DEI DOCENTI E LA GIURIA

I docenti delle classi svolgeranno il ruolo di "coach" per le rispettive classi, secondo la seguente tabella:

Sezione Junior

CLASSE	DOCENTI COACH
4A	Campanale, Nenchà
4B	Campanale, Nenchà
4C	Nenchà, Ranieri
4D	Nenchà, Ranieri

Sezione Senior

CLASSE	DOCENTI COACH
2A	Campa- De Gioia-Loforese-Russo
2B	Abrescia-Calabria-Ladisa-Reneo
2C	Iacovelli-Ippolito- Modugno-Monno
2D	Bari-Cappiello- Cioce-Ricciardi
2E	Capasso-Cipparano-D'Alessio-Pedace
2F	de Ruvo-Mele- Mangiacapra-Poliseno

Il coach dovrà seguire le fasi decisionali nella scelta del piatto e, durante, la manifestazione, dovrà seguire i preparativi che precederanno la presentazione alla giuria.

La giuria della sezione junior sarà composta dai docenti della sezione senior e viceversa.

GIURIA JUNIOR	
GIURIA D'ONORE	GIURATI

Almo Bibolotti - Presidente	Arrivo, Borredon, Volta, De Lucia, Giannattasio, Giuliani, Nitti, Romano, Sebastiani, Stea, Testa
Anna Lia Minoia	
Maria Gusman	

GIURIA SENIOR	
GIURIA D'ONORE	GIURATI
Almo Bibolotti - Presidente	Nencha, Ranieri
Anna Lia Minoia	
Dora Campanale	

I giudici saranno chiamati ad esprimere il proprio giudizio principalmente in relazione alle proprie competenze. In modo particolare, i docenti di lettere potranno esprimere un giudizio sull'esposizione della relazione, i docenti di arte sull'estetica, i docenti di scienze sulla proprietà del linguaggio scientifico e della relazione, i docenti di ed. fisica sul valore nutrizionale, energetico e sulla tipologia di persona a cui è rivolto, i docenti di tecnologia sui valori nutrizionali e sulla provenienza dei prodotti.

Il giudice d'onore, esterno alla scuola, è uno chef di chiara fama e giudicherà il piatto nel suo complesso. Sarà affiancato dalla Dirigente Scolastica e dalla collaboratrice Prof.ssa Gusman, per la valutazione della sezione junior e dalla Vicaria Ins. Campanale per la valutazione della sezione senior.

4. LE ATTESTAZIONI

Le categorie per le quali le classi concorreranno sono:

- **Equilibrium:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più equilibrato dal punto di vista nutritivo
- **Più Gusto:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più buono
- **Acquolina:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato la migliore presentazione
- **Sprint:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più energetico
- **Km0:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto realizzato principalmente con prodotti del territorio

- **Apulian:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più vicino alla tradizione pugliese

L'idea nasce con lo scopo della condivisione, dell'incontro e del divertimento.

Quindi,

BUON MASTERCHEF A TUTTI!!!