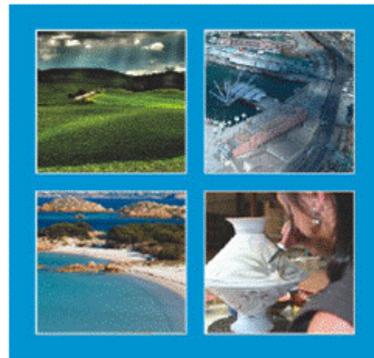




*La Cooperazione al cuore  
del Mediterraneo*



*La Coopération au coeur  
de la Méditerranée*

Programma di cooperazione transfrontaliera  
Italia-Francia "Marittimo" 2007-2013

Programme de coopération transfrontalière  
Italie-France "Maritime" 2007 - 2013

## ***TERRAGIR2 Mastros de kukina***

BANDO DI CONCORSO PER CUOCHI MENSE SCOLASTICHE "A KM ZERO"

Progetto cofinanziato con il  
Fondo Europeo di Sviluppo  
Regionale



Projet cofinancé par le Fonds  
Européen de Développement  
Régional



Provincia Nuoro





UNIONE EUROPEA



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



## PREMESSA

Le mense “a km zero” rappresentano una realtà sempre più diffusa e sono considerate uno strumento di garanzia di qualità nell’ambito della ristorazione collettiva, in forza delle caratteristiche dei prodotti impiegati nella composizione dei menù. La prossimità del luogo di generazione dei prodotti agricoli rispetto a quella del luogo di utilizzo e di consumo, assicura maggiore freschezza degli ingredienti, e ciò si traduce in migliore serbevolezza dei principi nutritivi, migliori qualità organolettiche e maggiore conservabilità dei prodotti.

Nell’azione di sviluppo e affermazione delle mense “a km zero” un ruolo determinante è svolto dai cuochi che operano nelle mense. Sta a loro far apprezzare attraverso le diverse preparazioni, i prodotti locali contribuendo alla loro diffusione, all’educazione alimentare e alla promozione della cultura del cibo.

Al fine di valorizzare il ruolo dei cuochi e evidenziare la loro responsabilità e importanza nella trasmissione dei valori legati alla cultura del mangiare bene, la Provincia di Nuoro e l’Agenzia Laore Sardegna indicano un concorso per i gestori delle mense “a km zero” della provincia di Nuoro.

## FINALITÀ DEL CONCORSO

1. Valorizzazione dei prodotti dell’agricoltura e dell’allevamento della provincia di Nuoro e dell’area trasfrontaliera marittima secondo lo spirito del progetto TERRAGIR2.
2. Definizione di menù che, rispettando le tabelle dietetiche studiate dalla ASL, sappiano combinare principi nutritivi e sapori, valorizzando la tradizione gastronomica a tutela della tipicità locali e rispettando la stagionalità dei prodotti.
3. Stimolare la curiosità degli alunni verso tutti i cibi presenti nei menù delle mense, anche quelli meno amati quali verdure e pesce.
4. Accrescere la consapevolezza dei cuochi e delle cuoche delle mense scolastiche “a km zero” relativamente all’importanza del loro ruolo nell’educazione alimentare dei propri piccoli utenti.

## REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Possono partecipare i gestori delle mense scolastiche della provincia di Nuoro che hanno sottoscritto con i Comuni un capitolato d’appalto “a km zero”. Essi saranno rappresentati dai cuochi o cuoche che operano per loro conto nelle mense delle scuole dell’obbligo della provincia di Nuoro. È ammessa la partecipazione di un solo cuoco in rappresentanza di ogni gestore; nel caso di più mense condotte dallo stesso gestore questi può optare per uno solo dei cuochi impegnati nelle diverse mense da esso gestite. La partecipazione è gratuita.

## SVOLGIMENTO DEL CONCORSO.



Ciascun concorrente avrà a disposizione un paniere di prodotti, già selezionati in modo da offrire al cuoco diverse possibilità di preparazione. Si tratterà di prodotti legati al territorio ed alla stagionalità.

Ciascun concorrente sulla base di un ordine sorteggiato dalla giuria, sceglierà uno dei panieri che conterrà i prodotti necessari a preparare o un primo o un secondo. I piatti dovranno essere realizzati esclusivamente con i prodotti selezionati e dovranno rispettare le indicazioni contenute nelle tabelle dietetiche predisposte dalla ASL quanto ad aspetti nutrizionali e formazione del menù.

I cuochi avranno a disposizione la cucina di una scuola individuata dalla Provincia. La preparazione e la realizzazione saranno seguite passo a passo dalla giuria.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Fra tutti i partecipanti sarà dichiarato vincitore il cuoco, in rappresentanza del gestore della mensa per il quale opera, che consegnerà il maggior punteggio derivante dalla somma di quelli attribuiti da due giurie, di cui

1. GIURIA DEL CONCORSO nominata di concerto dalla Provincia e da LAORE che la individueranno fra le diverse professionalità coinvolte nei processi di educazione alimentare e nel mondo della cucina.

Esprimerà una propria valutazione secondo i seguenti criteri:

- Originalità del piatto 10 punti
- Tipicità e legame con la tradizione 20
- Organizzazione del lavoro 10 punti
- Preparazione e facilità di realizzazione 20
- Presentazione e gusto 30

Per un punteggio totale massimo pari a 90

2. GIURIA SPECIALE, individuata fra gli studenti della scuola che ospiterà la giornata finale.. Questa giuria esprimerà la propria valutazione in base al gradimento del piatto proposto con un voto individuale, attraverso palette numerate, da 1 a 10.

Il vincitore del concorso potrà partecipare ad un master di cucina promosso nell'ambito del progetto TERRAGIR 2. Il piatto e conseguentemente il cuoco riconosciuto migliore dalla Giuria Speciale riceverà una targa ricordo.

La domanda di partecipazione (allegato B), debitamente compilata in tutte le sue parti, dovrà pervenire entro il 28 Febbraio 2014 e potrà essere recapitata a Laore Sardegna - Servizio per la Multifunzionalità dell'impresa agricola e salvaguardia della biodiversità, via Brigata Sassari, 55 - 08100 Nuoro, o presentata in uno dei SUT dell'Agenzia Laore Sardegna o anche via FAX al n. 0784 248231.

Ai fini dell'accettazione della domanda farà fede la data di protocollo e non il timbro postale di spedizione.