



# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per l'Istruzione

Direzione Generale per gli Ordinamenti del Sistema Nazionale di Istruzione e per  
l'Autonomia Scolastica

- Uff.I -

## CONCORSO NAZIONALE PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO "SECONDINO FREDA" - 2009

### REGOLAMENTO

- Art.1) E' indetto il concorso nazionale per l'assegnazione del Premio "SECONDINO FREDA", dell'ammontare di € 2.250 (duemiladuecentocinquanta) stanziati, per € 1.500 (millecinquecento) dall'Accademia Italiana della Cucina e per € 750 (settecentocinquanta) 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. Non possono partecipare al concorso gli insegnanti che siano risultati vincitori nelle edizioni degli anni 2005 e 2007.
- Art.3) I Docenti interessati al concorso dovranno far pervenire alla Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina (Via Napo Torriani, 31 - 20124 Milano), mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, entro il termine improrogabile del 30 giugno 2009 (data del timbro postale), un plico contenente:
- 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;
  - un curriculum da cui risultino i titoli di studio e le attività professionali poste in essere;
  - lo svolgimento del tema di cui al successivo articolo presentato in forma dattiloscritta.
- Art.4) Il tema posto a base del presente concorso consiste:
- 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;
  - nella descrizione dei vini da abbinare ai piatti dell'anzidetto menu;
  - 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.



# *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

*Dipartimento per l'Istruzione*

*Direzione Generale per gli Ordinamenti del Sistema Nazionale di Istruzione e per  
l'Autonomia Scolastica*

- Uff.I -

- Art.5) La Commissione giudicatrice è formata:
- da un rappresentante del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca;
  - da tre rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina (di cui uno, della delegazione di Roma, con funzione di Presidente della Commissione);
  - 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 Ristorazione di altre zone del territorio nazionale;
  - 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 € 2.250 (duemiladuecentocinquanta) 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. I prime tre classificati riceveranno, inoltre, una targa ricordo offerta dalla famiglia Freda.
- Art.8) Dell'esito del concorso sarà data adeguata informazione sulle riviste "LA CIVILTÀ DELLA TAVOLA (AIC)", "IL CUOCO", "BAR GIORNALE" ed attraverso la stampa specializzata.
- Art.9) 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.
- Art.10) La famiglia Freda premierà due alunni del terzo anno delle classi dell'Istituto designato sede della manifestazione, di cui all'art.9 del presente regolamento, che siano risultati meritevoli a seguito di giudizio insindacabile da parte di una commissione formata da docenti interni, per aver presentato una esercitazione con oggetto un menu tradizionale della cucina del territorio.  
I premi consisteranno, rispettivamente, di € 150 (centocinquanta), per il primo classificato e di € 100 (cento) per il secondo, oltre a medaglie e riconoscimenti scritti.