

Terza Edizione del Premio *Augusto Lunghi* “*Costano tra innovazione e tradizione*”

**Premio promosso dall'Associazione “Amici di Augusto APS”
rivolto a tutti gli alunni dell'Istituto Comprensivo Bastia 1**

L'associazione di promozione sociale “Amici di Augusto”, allo scopo di favorire la conoscenza delle tradizioni del territorio, propone un premio da assegnare tramite concorso, rivolto agli alunni dell'Istituto Comprensivo Bastia 1, ripromettendosi con ciò di contribuire alla formazione dei giovani e alla loro crescita consapevole attraverso iniziative mirate alla salvaguardia e alla valorizzazione dei prodotti tradizionali del nostro territorio.

Il tema della disfida per questa edizione avrà per titolo “**La crostata, antica ricetta Umbra**”, e darà luogo a:

- Premio gastronomico intitolato ad Augusto Lunghi, rivolto a tutti gli studenti delle varie scuole comprese *nell'Istituto Comprensivo Bastia 1* (Infanzia, Primaria e Secondaria I grado).

I concorrenti dovranno proporre la preparazione del dolce, denominato “**crostata**”, legata all'identità del territorio umbro, la preparazione dovrà essere effettuata presso le proprie abitazioni, documentata attraverso un breve video che verrà proiettato durante l'assaggio del preparato da parte della giuria. La commissione giudicherà i migliori.

La premiazione della terza Edizione del Premio “Augusto Lunghi” si terrà il giorno **27 maggio 2023** a **Costano di Bastia Umbra presso la casa parrocchiale di Costano**. La competizione gastronomica verrà compresa all'interno della Manifestazione denominata “**Festival della Scuola**” ed organizzata dall'Istituto Comprensivo Bastia 1, in collaborazione con il Comitato Genitori Bastia 1. La presentazione dell'elaborato gastronomico alla commissione giudicatrice avrà inizio alle **ore 17:00**; al termine di tutte le presentazioni in concorso verrà effettuata la premiazione dei vincitori.

Segue il regolamento del premio.

REGOLAMENTO DELLA 3^A EDIZIONE del PREMIO AUGUSTO LUNGH

I concorrenti, allievi delle classi dell'Istituto Comprensivo Bastia 1", si cimenteranno sul tema:

"La crostata, antica ricetta Umbra".

Dovranno pertanto, proporre alla giuria la preparazione del dolce denominato crostata, legata all'identità del territorio umbro. La preparazione può essere effettuata nelle proprie abitazioni o in luogo dal candidato/i scelto e successivamente conferita in Concorso unitamente ad un breve video di documentazione della preparazione.

Modalità e criteri

1. Potranno partecipare singoli allievi o gruppi di allievi (max 4 persone).
2. Tutti gli alunni che vorranno partecipare, dovranno presentare una propria richiesta di partecipazione tramite mail alla segreteria scolastica all'indirizzo **pgic84300r@istruzione.it** entro e non oltre il **20 maggio 2023**. Saranno ammessi a partecipare le prime 10 richieste in ordine di arrivo.
3. Saranno ammessi al concorso un massimo di 10 concorrenti/gruppi. Una commissione interna alla scuola effettuerà se necessario una prima selezione.
4. I partecipanti al concorso dovranno presentare alla Commissione:
 - 4.a. La **"crostata"** finita, integra e pronta per l'assaggio/degustazione, la consegna va fatta su vassoio sotto torta, con i seguenti ingredienti base: farina, uova, burro/olio, zucchero. Potranno essere aggiunti ingredienti a piacere ad arricchire la ricetta base. La giuria valuterà positivamente i dolci arricchiti con ingredienti che ne esaltano il gusto e premierà anche la creatività nelle decorazioni;
 - 4.b. Un **elaborato** con:
 - nome del piatto;
 - la ricetta, con ingredienti utilizzati e descrizione del procedimento realizzativo;
 - breve ricerca storico/tradizionale sul dolce preparato (racconti dei familiari etc...);
 - 4.c. **Video** di max 2 min. (da cellulare in modalità orizzontale in formato mp4) che riprenda le fasi della preparazione. Il video dovrà essere consegnato alla commissione 1 ora prima della presentazione (**tramite canale WhatsApp al n° di cell. 348-3729093 Damiano**) e verrà proiettato in sala durante l'assaggio. Verrà richiesto il rilascio di liberatoria per la proiezione delle immagini registrate.
5. L'esecuzione del piatto dovrà essere effettuata il giorno del concorso.
6. E' consentito e auspicabile l'aiuto e la supervisione agli allievi durante la preparazione del piatto da parte di familiari.
7. Sono ammesse decorazioni.
8. Ogni candidato/i dovrà presentare alla giuria un solo piatto per la valutazione del gusto.
9. Il piatto sarà presentato dall'alunno/i iscritto secondo un ordine stabilito in sede di concorso.

10. La giuria sarà composta da 3 esperti in ambito ristorativo e da 1 rappresentante scolastico.
11. Il punteggio sarà attribuito dopo un'attenta valutazione dei seguenti elementi:
 - 11.a. Gusto del piatto;
 - 11.b. Presentazione del piatto e creatività;
 - 11.c. Aggiunta di ingredienti che valorizzano la ricetta base;
 - 11.d. Ricerca storico/tradizionale;
 - 11.e. Preparazione dei concorrenti nell'esposizione del lavoro.
12. Svolgimento della gara:
 - ↪ I Partecipanti dovranno presentarsi alla Manifestazione denominata "Festival della Scuola" che si svolgerà a Costano presso l'area Sagra della Porchetta il giorno **27 maggio 2023**.
 - ↪ La gara inizierà alle **ore 17:00**.
 - ↪ La proclamazione e la premiazione dei vincitori avverrà al termine della gara.
 - ↪ Al primo classificato sarà consegnato: premi in prodotti alimentari, attestato di partecipazione ed un contributo alla scuola di appartenenza pari a euro 300,00.
 - ↪ Al secondo classificato sarà consegnato: premi in prodotti alimentari, attestato di partecipazione ed un contributo alla scuola di appartenenza pari a euro 200,00.
 - ↪ Al terzo classificato sarà consegnato: premi in prodotti alimentari, attestato di partecipazione ed un contributo alla scuola di appartenenza pari a euro 150,00.
 - ↪ Gadget in omaggio a tutti i partecipanti.
13. Il giudizio espresso dalla Giuria è da ritenersi insindacabile.
14. L'Associazione Amici di Augusto APS si riserva tutti i diritti sulle ricette presentate e sui video proiettati, previa rilascio di liberatoria alla pubblicazione.

Il Presidente del Premio

Leandro Lunghi