

Associazione “Tabula Praenestina” onlus

Palestrina, 1 febbraio 2007

All' Ill.mo
DIRIGENTE SCOLASTICO

L' Associazione “Tabula Praenestina”

in collaborazione con l'Istituto d'Istruzione Superiore Professionale e Tecnica di Palestrina, il Comune di Palestrina, con il patrocinio del MIP, della Provincia di Roma e della Regione Lazio è onorata e lieta di invitare il Vs/ Istituto al 4° CONCORSO INTERNAZIONALE DI ARTE, CULTURA E GASTRONOMIA CON PRODOTTI TIPICI DELL'AREA PRENESTINA denominato “TABULA PRAENESTINA” che si terrà nei giorni 10 – 11 – 12 maggio 2007, presso la Sede dell' Istituto Alberghiero di Cave e nel centro storico di Palestrina.

Il concorso, che è riservato agli alunni degli Istituti Professionali e Tecnici d'Italia e d'Europa dei seguenti indirizzi: ALBERGHIERO E RISTORAZIONE; ECONOMICO AZIENDALE, TECNICO COMMERCIALE, GRAFICA PUBBLICITARIA, MECCANICA TERMICA, ABBIGLIAMENTO E MODA, TURISTICO

mira a: stimolare gli studi della gastronomia, dell'arte e della cultura dei prodotti tipici da riscoprire e da rilanciare nel territorio dell'area prenestina; - incentivare l'affermazione professionale degli allievi; favorire l'incontro fra Paesi Europei gemellati, Regioni e realtà diverse, al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

Il concorso verterà, in ogni sua sezione nella ricerca ed esecuzione di prodotti locali, costumi, siti archeologici, monumenti, personaggi del luogo. In particolare, il concorso gastronomico consisterà nell'elaborazione di una ricetta con abbinamento del vino. Per l'arte e la cultura: l'estemporanea di una fotografia, la presentazione di un costume tradizionale o innovativo ispirato alla zona Prenestina; l'elaborazione di un pezzo meccanico, un'idea pubblicitaria grafica: collage, disegno o computer; la scrittura di una lettera commerciale su PC, la presentazione di un itinerario turistico in CD. Il concorso prevede l'assegnazione di 8 premi ai primi classificati per ogni categoria ed un attestato a tutti i partecipanti. Il premio “Tabula Praenestina” verrà assegnato dalla giuria all'allievo più meritevole.

Le Scuole Italiana ed Europee, sono invitate ad esporre negli stand, appositamente allestiti, i loro prodotti artigianali, artistici, culturali e specialmente i loro piatti gastronomici per una degustazione comune.

La manifestazione finale è comprensiva di una tavola rotonda, i cui relatori saranno Esperti e Personalità istituzionali del nostro Territorio. Sono previste manifestazioni culturali, ricreative e una sfilata di moda degli alunni.

Gli oneri connessi alle spese di vitto ed alloggio per il Dirigente Scolastico, gli Alunni e i Docenti accompagnatori saranno a parziale carico dell'Istituto di appartenenza o del Paese Italiano gemellato. Gli elaborati presentati dagli alunni partecipanti e dall'Istituto proponente e gli atti della tavola rotonda verranno rilegati in un fascicolo che verrà distribuito a tutti i partecipanti.

Ciascun Istituto dovrà far pervenire entro il 1 aprile 2007 la propria adesione con i nominativi dei partecipanti su ciascuna sezione di concorso intenda prendere parte. Confidando nella Vs. sentita partecipazione, ci è gradita l'occasione per porgere i più cordiali saluti.

Il Presidente dell'Associazione
Prof. Giancarlo Tomassi

PROGRAMMA
4 ° CONCORSO INTERNAZIONALE DI ARTE, CULTURA E GASTRONOMIA
“TABULA PRAENESTINA”

Giovedì 10 maggio 2007:

Nel pomeriggio, arrivo dei partecipanti e sistemazione presso gli alberghi

ore 19.30

Benvenuto del Sindaco di Palestrina e dei Sindaci dei Paesi gemellati, illustrazione delle finalità del concorso.

Cena in hotel.

Venerdì 11 maggio 2007

Gara di cucina e di sala

ore 08.00 Inizio delle preparazioni di cucina

Tempo di preparazione: 2,30' ore

ore 11.30 Presentazione del piatto alla Giuria, da parte degli alunni di cucina e di sala

ore 14.00 Termine lavori della giuria

Gara di fotografia , di segretariato,

ore 9.00 Inizio delle operazioni

ore 9.30 Giro turistico nei Paesi gemellati con gli allievi del settore Ricevimento e Turistico

ore 13.30 Buffet in Istituto, preparato dagli allievi dell'IPSSAR di Cave

ore 15.30 Visita del Museo Nazionale Prenestino con gli allievi del settore Ricevimento e Turistico
tempo libero

ore 19.00 Degustazione dei prodotti tipici europei e nazionali, l'IPSSAR di Cave prepara piatti tipici della zona Prenestina nella cucina da campo della Protezione Civile di Genazzano

ore 20.30 il Laboratorio Teatrale “Le Brancalonesse” con la presenza di **alumni dell'IGEA di Cave**, presenta un divertentissimo **MUSICAL** “Esercizi di Stile al Cotton Club”

sabato 12 maggio 2007

nel centro storico di Palestrina

Sono presenti stand artigianali, di moda, grafica, fotografia, meccanica.

Gara di moda, di meccanica, di grafica pubblicitaria, della sez.turistica

ore 9.00 Inizio delle preparazioni

ore 10.00 Presentazione del lavoro alla Giuria, da parte degli alunni di moda, meccanica, fotografia, grafica pubblicitaria, segretariato e della sez. turistica

ore 14.00 Termine dei lavori della giuria

ore 17.30 Tavola rotonda, nell'auditorium di Palestrina i cui relatori saranno Esperti e Personalità istituzionali del nostro territorio

ore 19.00 Degustazione dei prodotti tipici europei e nazionali; l'IPSSAR di Cave prepara piatti tipici della zona Prenestina nella cucina da campo della Protezione Civile di Genazzano

ore 20.30 Sfilata di moda delle Allieve dell' Istituto Professionale di Palestrina – **PREMIAZIONE** dei vincitori.

(Il programma è suscettibile di variazioni)

REGOLAMENTO

1. Sono ammessi al Concorso gli alunni degli Istituti Professionali e Tecnici con almeno uno dei i seguenti indirizzi: alberghiero e ristorazione; fotografia e grafica pubblicitaria; meccanico termico; abbigliamento e moda; aziendale, commerciale, turistico.

2. Al concorso può partecipare un alunno per ciascun settore (cucina, sala/bar, ricevimento, fotografia, grafica pubblicitaria, meccanica, abbigliamento e moda, turistico, aziendale o commerciale). Gli alunni degli indirizzi, ricevimento, aziendale e tecnico commerciale parteciperanno al concorso di segretariato di cui al punto 9.

3. L'IISPT di Palestrina in quanto ospitante, parteciperà fuori Concorso.

4. **Concorso gastronomico:** I partecipanti dovranno inviare la relazione, e la ricetta scritta accompagnata da una fotografia del piatto in concorso, illustrando succintamente la composizione in tutte le sue parti, e una scheda del vino che intendono abbinare.

4.1 Gli ingredienti più comuni saranno a carico dell'organizzazione. Gli ingredienti della ricetta e il vino da abbinare, eventuali spezie, aromi e guarnizioni particolari (commestibili) dovranno essere portati dai concorrenti.

4.2. Gli allievi di cucina dovranno preparare n. 8 +1 monoporzioni con un ingrediente della cucina prenestina; (otto piatti per la giuria, un piatto per la fotografia) la ricetta può spaziare dall'antipasto al dolce. Gli allievi di cucina avranno a disposizione un tempo massimo di 2,30' ore per realizzare la ricetta. Gli allievi potranno portare le preparazioni di base già pronte.

4.3 Gli allievi di sala/bar dovranno sostenere una breve prova orale, procedere al servizio del vino con relativa degustazione e abbinamento al momento della presentazione del piatto.

4.4 I candidati dovranno presentare ed esporre alla giuria la propria prova, giovedì 10 maggio a partire dalle ore 11.30.

5. **Concorso fotografico:** I partecipanti dovranno inviare una breve relazione sulla tecnica di cui intenderanno avvalersi;

5.1 L'argomento delle foto dovrà essere attinente alla "*Tabula Praenestina*": per es.: la promozione del concorso o di una città interessata o di un particolare della zona prenestina comprendente Palestrina (l'antica Praeneste), Zagarolo (l'antica Gabii) e Cave. I concorrenti saranno accompagnati per la città dai nostri alunni della sezione turistica.

5.2 Le fotografie in stampe a colori vanno scattate nel corso della mattinata di venerdì 11 maggio.

5.3 L'organizzazione fornirà i supporti per l'esposizione; i fondali o cornici saranno a cura dei concorrenti;

5.4 Le foto stampate potranno essere esposte; il concorrente ne sceglierà tre di cui saranno oggetto del concorso, dovranno avere il formato di cm. 24x30.

6. **Concorso di moda:** I partecipanti dovranno inviare una relazione scritta contenente un disegno dell'abito che intenderanno presentare ed esporre davanti alla giuria; l'abito sarà già confezionato, messo su manichino, fornito dalla Scuola IISPT di Palestrina, esso potrà avrà come soggetto costumi tradizionali o innovativi ispirati alla zona Prenestina. Gli allievi/e, inoltre, potranno indossare l'abito e partecipare alla sfilata di moda del 12 maggio 2007.

7. **Concorso di meccanico termico:** i partecipanti dovranno inviare una relazione scritta sulla tecnica della quale intenderanno avvalersi; si dovrà esporre davanti alla giuria il proprio lavoro meccanico, già preparato, che abbia qualsiasi soggetto .

8. **Concorso di grafico pubblicitario:** i partecipanti dovranno inviare una breve relazione scritta sulla tecnica di cui potranno avvalersi : collage, disegno o computer. Il candidato dovrà esporre davanti alla giuria il proprio lavoro

grafico pubblicitario, già preparato, che abbia come soggetto la “Tabula Praenestina” (per es.: la promozione del concorso o un particolare dell’ area Prenestina.

9. **Concorso di segretariato:** I partecipanti dovranno inviare una relazione scritta sulla tecnica di scrittura; la gara consisterà nel redigere, su PC, una breve lettera commerciale, nel tempo massimo di un’ora; che abbia lo scopo di promuovere una tipicità locale prenestina a livello turistico (prodotti locali, siti archeologici, monumenti, personaggi del luogo; Il partecipante dovrà presentare ed esporre la lettera alla giuria.

10. **Concorso turistico:** I partecipanti dovranno inviare una relazione scritta . I concorrenti dovranno redigere un itinerario turistico della nostra zona prenestina (comprendente più Comuni) su CD e presentarlo ed esporlo su schermo alla Giuria per un tempo di circa 5 minuti.

11. I lavori fotografici, grafici, di moda, di meccanica, di segretariato, turistici dovranno essere presentati, argomentati ed esposti davanti alla giuria, venerdì 11 maggio 2007 a partire dalle ore 11.

12. Durante lo svolgimento dei Concorsi non saranno ammesse persone estranee, garantirà il corretto svolgimento un rappresentante della Giuria. L’assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dai Docenti e dal Personale tecnico predisposto dall’ I.I.S.P.T di Palestrina,

13. Gli Allievi saranno accompagnati da un Docente , che non potrà in alcun modo intervenire durante la preparazione dei lavori in concorso.

14. Tutti i partecipanti dovranno inviare l’adesione al concorso ed una relazione scritta **entro il 1 aprile 2007**, sulla tecnica di cui intendono avvalersi .

15. I prodotti vincenti, le ricette e le relazioni pervenute di tutti i concorrenti si riterranno a completa disposizione degli organizzatori per qualsiasi uso; tali notizie verranno raccolte in un fascicolo, che, per l’occasione, verrà distribuito a tutti i partecipanti, alle Autorità e alla Giuria.

16. La Giuria Tecnica, composta da esperti di tutti i settori rappresentanti del mondo dell’arte, della cultura, del turismo e della gastronomia, nominati dal Presidente dell’Associazione “Tabula Praenestina” , ha la prerogativa di esprimere giudizi insindacabili.

17. I membri della Giuria saranno affiancati da un segretario col compito di registrare le varie fasi relative alle operazioni di voto.

18. Tutti i concorsi verranno valutati in base ai parametri e ai punteggi di seguito specificati

PUNTEGGI

RELAZIONE SCRITTA	da 6 a 10
ATTINENZA AL TEMA PROPOSTO	da 6 a 10
CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE	da 6 a 10
CREATIVITA'/ FANTASIA/ O GUSTO	da 6 a 10
PRESENTAZIONE ED ESPOSIZIONE DELL’ELABORATO	da 6 a 10

19. Alla fine delle operazioni , la Giuria consegnerà al Presidente dell’Associazione “Tabula Praenestina”, un plico sigillato con i risultati delle votazioni dei concorsi.

20. Agli allievi in caso di vittoria verrà assegnato un premio ai primi classificati di ciascuna categoria

a tutti gli altri partecipanti verrà rilasciato un attestato e un ricordo della manifestazione.

Il premio “Tabula Praenestina” verrà assegnato dalla giuria all’allievo più meritevole.

21. Gli oneri connessi alle spese di vitto ed alloggio per il Dirigente Scolastico, gli Alunni e i Docenti accompagnatori saranno a parziale carico dell’Istituto di appartenenza o dal Paese Italiano gemellato.

dati da inviare per l’adesione al concorso:

1. nominativo degli Allievi partecipanti,
2. nominativo del Dirigente Scolastico e dei Docenti accompagnatori,
3. relazione con eventuali notizie storiche dell’elaborato presentato per ciascun concorso,
4. per il concorso di cucina: ricetta completa con foto, ingredienti e procedimento per l’esecuzione del piatto per 8 persone.

Per chiarimenti al riguardo rivolgersi in segreteria dell’Associazione “Tabula Praenestina”
prof. G. Tomassi, **06.95.00.70.83 – 333.9777.466** o segreteria IPSSAR tel. e fax
06.9581649 adesioni per e-mail tabulapraenestina@alice.it