



# *Ministero della Pubblica Istruzione*

***Dipartimento per l'Istruzione***

***Direzione generale per gli Ordinamenti Scolastici – Uff.I***

Prot.n. 2702

Roma, 19 marzo 2007

Ai Direttori Generali degli Uffici  
Scolastici Regionali

Al Sovrintendente agli Studi per la Regione autonoma  
della Valle d'Aosta – Aosta

Al Sovrintendente Scolastico per la Provincia Autonoma  
di Bolzano

Al Sovrintendente Scolastico per la Provincia Autonoma  
di Trento

All'Intendente Scolastico per le scuole delle località ladine  
di Bolzano

Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Professionali  
con Indirizzo Alberghiero e Ristorazione

Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti di Istruzione  
Superiore con indirizzo Professionale per i Servizi  
Alberghieri e Ristorazione

**OGGETTO:** Concorso "Secondino Freda" riservato agli insegnanti tecnico-pratici dell'indirizzo Professionale "OPERATORE AI SERVIZI DI CUCINA". Anno 2007

Al fine di elevare, pur nel quadro di più ampi obiettivi formativi, la qualità dell'insegnamento della Cucina italiana, questa Direzione Generale e l'Accademia Italiana della Cucina indicano un concorso 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 Ristorazione nelle classi di Cucina, per l'assegnazione del premio in memoria di Secondino Freda, dirigente e figura illustre dell'Accademia Italiana della Cucina.

Il concorso è aperto agli Istituti dell'intero territorio nazionale.

In considerazione della validità e della rilevanza dell'iniziativa si pregano le SS.LL di dare massima diffusione al bando di concorso che si trasmette in allegato tenendo comunque conto che lo stesso sarà inserito nei siti web Ministeriali.

Si ringrazia per la collaborazione.

**IL DIRETTORE GENERALE**  
*Mario G. Dutto*



# Ministero della Pubblica Istruzione

## Dipartimento per l'Istruzione

### Direzione generale per gli Ordinamenti Scolastici – Uff.I

#### CONCORSO NAZIONALE PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO "SECONDINO FREDA" - 2007

#### 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 precedenti edizioni.
- 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 2007 (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.
- Art.5) La Commissione giudicatrice è formata:
- da un rappresentante del Ministero della Pubblica Istruzione;



# *Ministero della Pubblica Istruzione*

## ***Dipartimento per l'Istruzione***

### ***Direzione generale per gli Ordinamenti Scolastici – Uff.I***

- b) da tre rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina (di cui uno, della delegazione di Roma, con funzione di Presidente della Commissione);
- c) 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;
- d) da un esperto in enogastronomia designato dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC).

Le operazioni di segreteria saranno espletate da un funzionario designato dal Ministero della Pubblica Istruzione.

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 benemerita; 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.

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.