



[www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it)

---

## **II BORSA DI STUDIO “PEPPINO FALCONIO ONLUS”**

**Palermo, 18 Maggio 2022**

### **REGOLAMENTO**

#### Art. 1 FINALITÀ DELLA BORSA DI STUDIO

L’iniziativa mira alla individuazione di specifiche attitudini tecnico pratiche negli allievi degli istituti alberghieri di Stato e fornire loro nel limite delle possibilità dell’Associazione, un’ulteriore opportunità di crescita all’interno del proprio percorso formativo. Si cercherà inoltre di selezionare allievi dotati di spiccata volontà nell’intraprendere un percorso professionale, non sempre semplice, quale quello di una attività lavorativa nei settori alberghieri e della ristorazione.

#### Art. 2 TEMA DELLA SELEZIONE E CRITERI GENERALI

*“I vini prodotti in terra d’Abruzzo incontrano la fantasia, i colori, i profumi e i sapori della Sicilia”*. Il tema della selezione mira a ricercare e sublimare il matrimonio tra le proprietà organolettiche, gli odori, i sapori dei vini abruzzesi e i prodotti tipici della Sicilia, attraverso la progettazione e la realizzazione di 1 (una) ricetta per 10 (dieci) persone, che come meglio specificato nel seguente articolo 3:

- sia un piatto tipico della provincia di provenienza;
- osservi e rispetti criteri di sostenibilità.

La selezione per il conferimento della borsa di studio, è riservata esclusivamente agli studenti degli istituti professionali, statali e paritari, ad indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia” delle nove province siciliane.

Ogni istituto dovrà presentarsi con un alunno del 4° o 5° anno, accompagnato da un docente. Non sono ammessi alunni frequentanti i percorsi di istruzione per adulti. La selezione si suddividerà in due fasi distinte:

1. Una preselezione per mezzo della quale verrà sorteggiato tra tutti gli istituti che avranno avanzato la propria candidatura, uno solo di essi per ogni provincia siciliana.



[www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it)

---

All'esito del sorteggio, tutti i selezionati, uno per ogni provincia, accederanno alla prova finale.

2. La prova finale che si terrà il giorno **18 Maggio 2022** presso l'Istituto alberghiero "Paolo Borsellino" di Palermo.

### Art. 3 PRESELEZIONE

Ai fini della selezione pre-concorsuale, si procederà nel seguente modo:

- tutti gli istituti interessati, avanzeranno la candidatura del loro allievo (uno) comunicando il nominativo dello stesso mediante l'apposito modello "*Mod. A*", allegato al presente avviso entro e non oltre le ore 20:00 del **8 Aprile 2022**. Si precisa che per la sola provincia di Palermo gli istituti che accederanno alla fase finale saranno due: l'istituto sorteggiato nella preselezione e l'istituto "Paolo Borsellino" in quanto soggetto ospitante;
- il sorteggio dei nove candidati (uno per ogni provincia) che accederanno alla prova finale, avverrà alle ore 12.00 dell'**11 Aprile 2022** in diretta *live* sul sito web [www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it);
- in presenza di una sola candidatura in una delle nove provincie della Sicilia, non sarà necessario procedere con il sorteggio, tale Istituto accederà al concorso *ex se*;
- nel caso in cui per una o più provincie non saranno pervenute candidature, si procederà ad un secondo sorteggio tra tutte le candidature pervenute indipendentemente dalla provincia di appartenenza.

Gli allievi selezionati dovranno cimentarsi nella realizzazione di un piatto tipico della provincia di provenienza dal tema "**Le tradizioni in un boccone**", prestando attenzione all'aspetto della sostenibilità e all'utilizzo di tecniche innovative per trasformare gli scarti in pietanze: "**Etica ed Estetica del piatto a scarto zero**".

I candidati selezionati dovranno far pervenire entro le ore 12.00 del **26 Aprile 2022**, tramite PEO alla segreteria della "Peppino Falconio ONLUS" all'indirizzo: [iscrizioni@peppinofalconio.it](mailto:iscrizioni@peppinofalconio.it) e in copia conoscenza all'indirizzo: [parh01000q@istruzione.it](mailto:parh01000q@istruzione.it) la ricetta del piatto che intendono proporre compilando l'apposito "*Mod. B*", allegato al presente avviso, corredata di descrizione fotografica a colori su almeno 3 angolature. Tutto il materiale pervenuto resterà a completa disposizione della Associazione "Peppino Falconio ONLUS" per qualunque uso espositivo e/o pubblicitario dell'evento di che trattasi.



#### Art. 4 PREMESSE FASE FINALE

- a) Ogni candidato dovrà presentarsi con la divisa completa: pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca bianca con logo del proprio istituto, toque e mascherina.
- b) Durante la cena di gala i candidati dovranno rigorosamente presentarsi con giacca e pantalone (oppure gonna per le candidate), scarpa nera (non sono ammesse scarpe con tacchi alti per le candidate o scarpe sportive) e mascherina FFP2 indossata correttamente durante tutte le fasi della iniziativa.
- c) Non sono ammessi abbigliamento diversi da quelli specificati nei precedenti punti a) e b).
- d) Le spese di vitto e pernottamento per ogni candidato e per il proprio docente accompagnatore, saranno a carico della associazione “Peppino Falconio ONLUS” presso struttura alberghiera tre stelle. Le stanze dovranno essere lasciate libere non più tardi delle ore 10:00 del mattino successivo al pernottamento.
- e) L’Istituto ospitante avrà il piacere di accogliere come graditi ospiti i partecipanti al concorso insieme ai relativi *docenti coach* ed ai propri dirigenti scolastici, ad una **cena di gala**.
- f) Ai fini della prova finale l’Istituto ospitante, l’IPSSAR “Paolo Borsellino” di Palermo, metterà a disposizione attraverso la “Peppino Falconio ONLUS” un paniere di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero, sale, olio e altri prodotti da concordare preventivamente con il referente dell’istituto ospitante, Prof. Maurizio Spinoso), che serviranno come base generale. Gli ingredienti specifici e particolari sono a carico dei concorrenti. Tutte le materie prime per la realizzazione della ricetta devono essere fornite dall’Istituto concorrente.
- g) Tutti gli alimenti freschi o preparati dovranno essere accompagnati da etichettatura regolamentata di tracciabilità. I sistemi di conservazione e trasporto saranno soggetti a valutazione previa penalizzazione come specificato a seguire nel presente regolamento.

#### Art. 5 FASE FINALE

Ogni Istituto può partecipare con un solo concorrente. Ogni ricetta dovrà essere abbinata ad almeno uno dei **vini abruzzesi** proposti secondo l’allegato modello “Mod. C”.

Il contenuto intrinseco della preparazione deve constare di soli generi alimentari, non sono ammesse ricette con decorazioni di altro materiale non edibile.

I partecipanti dovranno presentare e illustrare una *slides show* (power point, prezzi,



presentazione di google, etc...) tesa:

- a dimostrare l'origine storico culturale e le fonti del piatto proposto;
- a spiegare la ricetta proposta e i riferimenti di tale ricetta relativi al territorio di provenienza;
- ad illustrare gli aspetti di sostenibilità ambientale, e delle caratteristiche nutrizionali del piatto elaborato oltre che alla tecnica di preparazione;
- a illustrare le relazioni arricchenti e sublimanti del vino scelto rispetto la ricetta proposta.

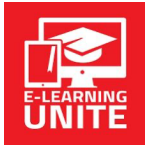
Inoltre:

1. I concorrenti dovranno munirsi delle derrate necessarie, dei piatti necessari e degli utensili più particolari per la preparazione dei piatti e fornire l'elenco delle attrezzature NON comprese nel *layout standard* della postazione, oltre a quant'altro potrebbe essere utile.
2. I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la classica divisa della scuola di appartenenza.
3. I concorrenti cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette e le foto, anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno della stessa a citarne gli autori.
4. I concorrenti avranno 90 minuti di tempo per preparare il proprio piatto. Ogni concorrente deve realizzare DIECI esempi del piatto:
  - NOVE esempi per la degustazione da parte di membri della giuria;
  - UNO esempio per l'esposizione.
5. La presentazione del piatto alla commissione potrà avvenire anche prima della scadenza dell'orario previsto e comunque appena il concorrente sarà in grado di effettuare il servizio. Il tempo per la pulizia e il riordino della cucina è di 15 minuti.
6. La presentazione dei piatti, con relativi vini, avverrà secondo menù ed avrà una durata di max 20 minuti.
7. Il servizio di sala relativo ai membri della Giuria, sarà curato dagli alunni della Scuola ospitante.

#### Art. 6 PREMI

I premi tendono a favorire la prosecuzione degli studi e la superiore qualificazione professionale. I primi tre selezionati, senza ordine di merito, riceveranno:

- l'iscrizione gratuita per il primo anno alla facoltà di Bioscienze presso l'Università



[www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it)

---

degli studi di Teramo, corso in modalità e-learning di Scienze e tecnologie alimentari, quindi fruibile da remoto.

- Master formativo presso uno dei ristoranti stellati siciliani della associazione “Le soste di Ulisse”.

Verranno inoltre valutati e riconosciuti i seguenti premi di specialità:

- Abbigliamento e comportamento
- Originalità, creatività e fantasia
- Tecnica e pulizia nell’esecuzione
- Aspetti culturali del piatto in Esposizione

#### Art. 7 GIURIA

La Giuria sarà composta da:

- 1) Prof. Dino Mastrocola (*Magnifico Rettore Università degli studi di Teramo*)
- 2) Claudio Pellegrini (*Chef. Presidente Associazione “Custode della tradizione”*)
- 3) Antonio Paolini (*Giornalista. Gambero Rosso*)
- 4) Luciano Tancredi (*Giornalista. Direttore de “Il Tirreno”*)
- 5) Rocco Pozzulo (*Presidente Nazionale Federazione Italiana Cuochi*)
- 6) Pino Cuttaia (*Chef. Ristorante “La Madia” di Licata, due stelle Michelin 2021*)
- 7) Tony Lo Coco (*Chef. Ristorante “I pupi di Bagheria” stella Michelin 2021*)
- 8) Peppino Tinari (*Chef. Ristorante “Villa Maiella” stella Michelin 2021*)
- 9) Ernesto Cinalli (*Chef. Campione italiano a squadre 2018*)
- 10) Giuseppe Angelucci (*Executive Chef, Baglioni Hotels S.p.a.*)
- 11) Bartolomeo Galati (*Imprenditore ed esperto nel settore catering riconosciuto dalle ASP territoriali*)
- 12) Luciano Mammarella (*Consigliere nazionale A.I.B.E.S.*)
- 13) Antonio Melchiorre (*General Manager, Hotel Santa Lucia di Capri*)
- 14) Pino Finamore (*Sindaco di Villa S. Maria – già Chef Camera dei Deputati*)
- 15) Emiliano Falconio (*Giornalista. Food Blogger*)

La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico. I verbali verranno redatti dall’ufficio di segreteria della associazione “Peppino Falconio ONLUS”.



[www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it)

---

## Art. 8 PROGRAMMA

### Martedì 17 Maggio 2022

- Ore 9.30. Accoglienza presso l'Aeroporto "Falcone e Borsellino" della delegazione di giuria. Trasferimento e sistemazione dei **giurati** presso l'Hotel "Casena dei colli" a Palermo.
- Ore 15.00. Accoglienza dei candidati alla fase finale della selezione per la borsa di studio "Peppino Falconio", benvenuto del dirigente scolastico Prof. Domenico Di Rosa, comunicazioni in merito alla organizzazione.
- Ore 18.00. Tavola rotonda.
- Ore 20.30. Cena di gala.

### Mercoledì 18 Maggio 2022

- Ore 8.30. Sorteggio dei concorrenti, associazione degli stessi alle batterie di prova e relativa sequenza di intervento all'interno di ogni batteria.
- Dalle ore 9.00 alle ore 10.30. Esibizione dei candidati della prima batteria.
- Dalle ore 11.00 alle ore 12.30. Esibizione dei candidati della seconda batteria.
- Ore 13.00. Pranzo e cerimonia di premiazione.
- Ore 17.00. Visita guidata nel centro storico a cura degli alunni delle classi di Accoglienza Turistica dell'IPSSAR "Paolo Borsellino".
- Ore 19.00. Aperitivo cena e saluti.

## Art. 9 REGOLE DI VALUTAZIONE

1. I candidati saranno esaminati sulla base delle competenze culturali e tecnico-professionali. Ogni candidato avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori, minuteria e attrezzature necessarie. Saranno presenti abbattitori, planetarie e temperatrici, oltre a forni di nuova generazione. Tutta la minuteria specifica (anelli, coppa pasta, stampi in silicone ecc..) è a carico dei concorrenti.
2. La preparazione e l'allestimento del piatto avverrà alla presenza della giuria che valuterà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del prodotto finito.
3. I candidati dovranno esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche metodologiche del piatto.
4. I partecipanti dovranno presentare e illustrare una breve *slides show* (power point, prezi, presentazione di google, etc..) accurata e dettagliata con foto e ricetta del piatto (da consegnare sia in stampa, che in formato digitale alla giuria prima dell'avvio lavori della batteria di appartenenza).



[www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it)

---

5. Verrà valutata la capacità di elaborare e gestire una ricetta e la composizione artistica in autonomia, di curare con professionalità le fasi della preparazione e l'efficacia comunicativa.
6. La valutazione finale sarà calcolata in su un massimale di 100 punti suddivisi in base ai seguenti elementi:
  - **da 0 a 10 punti - MICE EN PLACE E PULIZIA** *Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.*
  - **da 0 a 20 punti – PROFESSIONALITÀ e HACCP.** *Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti; corretto uso delle grammature; efficacia delle tecniche impiegate.*
  - **da 0 a 10 punti – ASPETTO ESTETICO.** *Aspetto estetico e servizio. Impatto cromatico piacevole, presentazione elegante, armonia di colori, diversificazione delle forme, appetibilità, guarnizioni commestibili. Pulizia dei bordi. Facilità di servizio e di degustazione.*
  - **da 0 a 40 punti -GUSTO.** *Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti.*
  - **da 0 a 20 punti – BROCHURE – SLIDE SHOW (power point e similari).** *Capacità di descrizione della ricetta, connessione dei vari aspetti della costruzione del piatto; tecniche di cottura, sostenibilità ambientale, equilibrio nutrizionale, aspetto socio culturale.*

Il giudizio della giuria è insindacabile.

#### Art. 10 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli si prega di rivolgersi ai seguenti contatti:

- Segreteria organizzativa “Peppino Falconio ONLUS”. Tel: 0872631394 - Mobile: +393484431210 - Mail: [info@peppinofalconio.it](mailto:info@peppinofalconio.it)
- I.P.S.S.A.R. “Paolo Borsellino” Palermo.



[www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it)

---

- Referente per la fase selettiva: **Prof. Maurizio Spinoso** - Mobile: +393804312559 - email: [maurizio.spinoso@ipssarpaoloborsellino.edu.it](mailto:maurizio.spinoso@ipssarpaoloborsellino.edu.it)
- Referenti per l'accoglienza in Hotel e le attività periferiche della selezione:
  - 1) **Prof.ssa Anna Pillitteri** - Mobile: +393203061303 - email: [anna.pillitteri@ipssarpaolonorsellino.edu.it](mailto:anna.pillitteri@ipssarpaolonorsellino.edu.it)
  - 2) **Prof.ssa Giuseppa Di Liberto** - Mobile: +393881190527  
email: [giuseppa.diliberto@ipssarpaoloborsellino.edu.it](mailto:giuseppa.diliberto@ipssarpaoloborsellino.edu.it)

### Art. 11 ONERI

Saranno a carico delle scuole partecipanti le spese per il viaggio e quelle relative a cene in ristoranti convenzionati durante la permanenza nel luogo del Concorso da parte di ogni *team* partecipante, oltre a quelle relative ad altri eventuali accompagnatori e alle materie prime necessarie per la realizzazione del piatto.

Il pernottamento per l'alunno concorrente ed il docente (n.1) accompagnatore, l'aperitivo di benvenuto e la cena di gala restano a carico della organizzazione.

### Art. 12 NORME COVID

Tutte le attività della selezione saranno gestite nel rispetto delle vigenti normative sanitarie di sicurezza anticovid. Tutti i concorrenti e i docenti accompagnatori dovranno essere muniti di mascherine FFP2 e igienizzante antibatterico ed essere in possesso del **green pass** rafforzato (qualora la normativa vigente lo prevedesse ancora).

### ART. 13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n.196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE) 2016/679, nonché delle "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché la libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati sensibili), contenute nel decreto legislativo n.101 del 10 agosto 2018 i dati personali forniti,





[www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it)

---

saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento delle presente iniziativa. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

**Il Dirigente Scolastico**  
**IPSSAR "Paolo Borsellino"- Palermo**  
*Prof. Domenico Di Rosa*



**IL PRESIDENTE**  
**ODV "Peppino Falconio"**  
*Francescopaolo Falconio*