



# Regolamento di Partecipazione 2017/2018

***N.B Se sei un Istituto Alberghiero fai riferimento al regolamento della sezione Professional .***

## WHO

#ERSchoolOfFood (IV edizione) è un'iniziativa rivolta a tutte le **classi delle scuole superiori della Regione Emilia-Romagna**. Ogni classe (o una sua rappresentanza) forma una squadra che prende parte al contest.

## HOW – Come Partecipare

### 1. Iscrizioni

Per richiedere la partecipazione è necessario **compilare in ogni sua parte il form** presente sul sito [www.erschooloffood.it](http://www.erschooloffood.it).

Il referente indicato verrà contattato tramite email per confermare l'avvenuta iscrizione.

La ricezione dell'email è da considerarsi come conferma dell'iscrizione e condizione imprescindibile per prendere parte al contest.

### 2. Creazione Pagina Facebook DI CLASSE

Per partecipare ogni squadra deve creare la **Pagina Facebook DI CLASSE**.

- Il nome della **Pagina** deve essere così composto: **anno di corso - sezione di appartenenza - nome della scuola – Città** (es. *5 A Copernico Bologna, 3 B Righi Ferrara...*).

- La pagina deve essere **impostata come pubblica e visibile a tutti**.

- La Pagina può essere **personalizzata** (foto del profilo, foto della copertina e descrizione) a **proprio piacimento**.

- Inviare a [contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it) il link alla pagina Facebook di classe.

## WHAT – I Piatti, le Foto

Il contest ha come tema ***il mondo dell'alimentazione e i suoi valori***: la conoscenza della natura e dei suoi cicli, perché amare la terra significa rispettare i suoi tempi e le sue stagioni; un'alimentazione sana e sostenibile, perché la salute del nostro corpo e dell'ambiente che ci circonda dipende anche dalle nostre scelte; la valorizzazione dei prodotti del territorio, perché l'Emilia-Romagna è la Regione con il maggior numero di prodotti IGP e DOP; il recupero delle tradizioni locali, perché il cibo non è solo nutrimento ma anche cultura e storia; la convivialità, perché attorno ad una tavola imbandita possono incontrarsi opinioni e culture diverse; la



condivisione attraverso i social, perché essi, se usati in maniera virtuosa, favoriscono il confronto e lo scambio di idee.

Il contest è strutturato in **due fasi successive** (per le date vedi punto "When").

La prima fase ha come tema il **pasto fuori casa**: cosa vi preparate quando dovete pranzare a scuola o fuori con gli amici? Quale piatto vi portereste da casa, comodo da mettere nello zaino, ma anche buono e nutriente? Lasciandovi guidare da queste domande mostrateci il vostro "pasto fuori casa" abituale o ideale!

La seconda fase ha come tema i **segreti della nonna**: nel preparare il piatto provate a ricordare i consigli di cucina della vostra nonna.. quale ingrediente o trucco del mestiere rende la ricetta speciale? Condividetelo con noi!

**!** Di seguito alcune linee guida per farvi ispirare nella preparazione dei piatti per le due fasi e i relativi premi! La **partecipazione alle due fasi del contest è obbligatoria** per poter gareggiare per i premi finali. Le linee guida per l'elaborazione dei piatti sono opzionali, ma più temi scegliete più possibilità avrete di vincere!

## **1. Linee guida per l'elaborazione dei Piatti**

- Le classi che nella prima e/o nella seconda fase del contest prepareranno un **piatto della tradizione locale** utilizzando all'interno della propria ricetta l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** concorreranno per il premio "**Radici che viaggiano lontano**". La foto del piatto dovrà essere accompagnata da una breve spiegazione della ricetta proposta e di come è stato usato l'Aceto Balsamico di Modena IGP, e dall'hashtag **#radicicheviaggianolontano**.

- Le classi che nella prima e/o nella seconda fase del contest utilizzeranno **prodotti di stagione** e la **Mortadella Bologna IGP** concorreranno per la categoria "**Le stagioni in rosa**". Il piatto, in cui dovrà essere dominante il **colore rosa**, sarà accompagnato da una breve descrizione degli ingredienti utilizzati e di come sono stati valorizzati nella ricetta proposta, e dall'hashtag **#lestagioniinrosa**.

- Le classi che nella prima e/o nella seconda fase del contest prepareranno una **piadina che rappresenti il proprio territorio**, spiegando quali ingredienti sono stati utilizzati e illustrando i motivi delle scelte effettuate, concorreranno per il premio "**La piadina di casa mia**". Alla piadina proposta dovrà essere dato un **nome** che rappresenti e comunichi la territorialità della ricetta proposta. La descrizione dovrà essere seguita dall'hashtag **#lapiadinadicamia**.



## 2. Pubblicazione delle Foto

Per ogni fase del contest, le classi dovranno:

- **Scattare la foto al piatto.**

- **Caricare sulla pagina Facebook di Classe la foto della portata**, taggando la pagina del Progetto E-R School of Food entro le date indicate per ogni fase. La foto del piatto dovrà essere corredata da un **post di descrizione della ricetta** preparata, spiegando in che modo la portata rispetta il tema “pasto fuori casa” (1° fase) o “i segreti della nonna” (2° fase). Inoltre, per partecipare alle categorie tematiche opzionali, occorre inserire il rispettivo  **#(nome categoria)** nella descrizione.

*Per esempio:* per la fase “il piatto fuori casa” abbiamo scelto di preparare una piadina, comoda da mangiare anche a scuola o al parco ma allo stesso tempo adattabile a tutti i gusti: la nostra piadina è fatta con farina integrale ed è stata farcita con melanzane, zucchine che ritroviamo in questa stagione (le zucchine vengono dall’orto di una nostra compagna di classe) e mousse di mortadella perché siamo di Bologna! La nostra piadina si chiama “Bologna è rosa”. #lestagioniinrosa #lapiadinadicasamia.

- **Inviare un’email all’indirizzo [contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it)**, avente come oggetto il nome della propria pagina, per comunicare l’avvenuta pubblicazione.

- **Farsi votare:**

L’Organizzazione pubblicherà le foto sulla [pagina Facebook E-R School Of Food](#) e darà il via alle votazioni, che avverranno tramite i **“Mi piace”** alle immagini. La squadra che avrà ottenuto il maggior numero di “mi piace”, come somma tra la 1° e la 2° fase del contest, sarà decretata **FOOD MASTER CLASS 2017/18**.

### **ATTENZIONE!**

**Gli unici “Mi piace” validi per il contest saranno quelli ricevuti sulla pagina Facebook E-R School Of Food.** Non saranno conteggiati quelli ricevuti sulle singole pagine delle classi. Ai fini del conteggio **saranno validi esclusivamente i “mi piace” e non le altre reactions (“love”, emoticons, etc.).**

Tutte le comunicazioni relative al contest avverranno tramite la pagina Facebook *E-R School Of Food*.

**N.B. Una giuria composta da rappresentanti di E-R School of Food potrà, qualora necessario, eliminare dal contest i piatti che non rispetteranno i valori e i contenuti promossi dal progetto.**



### 3. Altre attività.

#### - “Bio... è logico!”: riflessioni sull’agricoltura biologica.

Proponiamo alle classi di riflettere sul tema del biologico in una delle sue varie declinazioni: cosa significa fare agricoltura biologica? quali tutele garantisce questo tipo di agricoltura all’uomo e all’ambiente? quali sono state le evoluzioni legislative in materia? etc. Le riflessioni potranno essere presentate attraverso un testo (articolo, poesia), un video o materiale grafico. I materiali dovranno essere inviati all’indirizzo [contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it) unitamente al nome della classe entro il 27 febbraio 2018.

#### - Realizzazione del video del making-of dei piatti.

(Solo per Istituti di Bologna, Cesena, Ferrara, Forlì, Ravenna e Rimini) Nella prima e/o nella seconda fase previste dal contest, le squadre potranno girare un breve video (1 minuto / 1 minuto e mezzo) del making-of del proprio piatto. Il video dovrà essere inviato all’email [contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it) entro il 29 gennaio per il piatto della prima fase ed entro il 27 febbraio per il piatto della seconda fase. I video migliori verranno mandati in onda dall’emittente televisiva TRC, per quanto riguarda gli Istituti di Bologna, da Teleromagna per gli Istituti di Ravenna, Cesena, Forlì e Rimini, e da Telesense per gli Istituti di Ferrara.

## WHY – I premi

### **PREMIO “FOOD MASTER CLASS 2017/2018”**

La classe che avrà ottenuto il maggior numero di “Mi piace” ai propri piatti, come somma tra quelli ottenuti tra la prima e la seconda fase del contest, sarà decretata *Food Master Class 2017/2018*. (Premio in corso di definizione).

### **PREMIO “RADICI CHE VIAGGIANO LONTANO”**

Una giuria composta da rappresentanti del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** selezionerà, tra i partecipanti alla categoria “Radici che viaggiano lontano”, chi avrà meglio utilizzato l’Aceto Balsamico di Modena IGP all’interno del piatto della tradizione realizzato. Il premio consisterà in una visita ad un’acetaia consorziata.

### **PREMIO “LE STAGIONI IN ROSA”**

Una giuria composta da rappresentanti del **Consorzio Mortadella Bologna IGP** selezionerà la classe che avrà coniugato in maniera più creativa la Mortadella Bologna IGP con prodotti di stagione. Il premio consisterà in una visita alla Fabbrica della Mortadella presso il Parco Tematico FICO (Bologna) con attività sensoriali.



## **PREMIO "LA PIADINA DI CASA MIA"**

Una giuria composta da rappresentanti di **Piadina Loriana** selezionerà la classe che avrà proposto la migliore piadina, utilizzando e valorizzando i prodotti del proprio territorio. Il premio consisterà in una visita interattiva presso lo stabilimento di Piadina Loriana (Forlì).

## **PREMIO "BIO... E' LOGICO!"**

Una giuria composta da rappresentanti di **Alce Nero** selezionerà, tra i partecipanti alla categoria "Bio.. è logico!", la classe che avrà meglio descritto e illustrato un particolare aspetto del settore del biologico. Il premio consisterà in un kit biologico e un gadget tecnologico per tutti i componenti della classe.

## **PREMIO "CIAK SI GIRA!"**

- (per gli Istituti di Bologna) Una giuria composta da rappresentanti di **TRC** selezionerà la classe di Bologna che avrà realizzato il migliore video del making-of del proprio piatto. La classe vincerà una visita presso gli studi bolognesi dell'emittente durante la quale verrà mostrato come funziona la tv e come vengono montati i servizi.

- (per gli Istituti di Ravenna, Cesena, Forlì e Rimini) Una giuria composta da rappresentanti di **Teleromagna** selezionerà la classe che avrà realizzato il miglior video del making-of del proprio piatto. Il premio consisterà in una visita presso gli studi dell'emittente durante la quale verrà mostrato ai ragazzi come funziona la tv e come vengono montati i servizi.

- (per gli Istituti di Ferrara) Una giuria composta da rappresentanti di **Telestense** selezionerà la classe che avrà realizzato il miglior video del making-of del proprio piatto. Il premio consisterà in una visita presso gli studi dell'emittente durante la quale verrà mostrato ai ragazzi come funziona la tv e come vengono montati i servizi.

### **ESPOSIZIONE FOTO E TESTI NEI PUNTI VENDITA COOP RENO**

Solo per le Scuole Superiori con sede nei Comuni di  
Molinella, Castiglione De' Pepoli, Vergato, Porretta Terme, Loiano e Riolo Terme.

Tutte le foto e i testi realizzati dalle classi afferenti agli Istituti Superiori con sede nei Comuni sopra indicati saranno esposti nei punti vendita Coop Reno.

Per info sui punti vendita: <http://www.coopreno.it/page.php?idpag=10>



## **WHEN – Le Scadenze e le Fasi**

**Iscrizioni : fino al 20 Dicembre 2017**

### **1° fase – il pasto fuori casa**

**Dal 15 gennaio al 29 gennaio compresi** ogni classe potrà pubblicare la foto del piatto “il pasto fuori casa” taggando *E-R School of Food* sulla pagina Facebook di classe.

**31 gennaio:** pubblicazione delle foto delle squadre sulla pagina Facebook *E-R School of Food* <https://www.facebook.com/erschooloffood/>.

**Dal 31 gennaio al 6 febbraio ore 12:00:** votazioni con i “mi piace” alle foto sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

**7 febbraio:** pubblicazione della classifica provvisoria sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

**Tutte le classi che hanno partecipato alla 1° fase, indipendentemente dalla classifica, partecipano alla seconda fase.**

### **2° fase – i segreti della nonna**

**Dal 12 febbraio al 27 febbraio compresi** ogni classe potrà pubblicare la foto del piatto “i segreti della nonna” taggando *E-R School of Food* sulla pagina Facebook di classe.

**1 marzo:** pubblicazione delle foto delle squadre sulla pagina Facebook *E-R School of Food* <https://www.facebook.com/erschooloffood/>.

**Dal 1 marzo al 8 marzo ore 12:00:** via alle votazioni con i “mi piace” alle foto sulla pagina Facebook *E-R School of Food*.

**12 marzo:** pubblicazione della classifica definitiva e proclamazione della FOOD MASTER CLASS 2017/2018.

**Entro il 19 marzo** Proclamazione delle classi selezionate per le attività:

- *Radici che viaggiano lontano*
- *Le stagioni in rosa*
- *La piadina di casa mia*
- *Bio... è logico!*
- *Ciak, si gira!*



## Adesione Laboratori

- Il **Consorzio Mortadella Bologna IGP** offre la possibilità, alle classi che lo desiderano, di organizzare un **incontro con esperti** del Consorzio per illustrare le specificità della Mortadella di Bologna IGP attraverso un **percorso di coinvolgimento e scoperta sensoriale**. Per aderire al laboratorio sensoriale occorre inviare un'email a [contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it) indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 15 gennaio 2018.

- Il **Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP** offre la possibilità, a tutte le classi che lo desiderano, di organizzare un **incontro con esperti** del Consorzio durante il quale verrà presentato l'Aceto Balsamico di Modena IGP, le sue **caratteristiche organolettiche, i valori nutrizionali e le specificità del prodotto**. Per aderire all'incontro occorre inviare un'email a [contest@erschooloffood.it](mailto:contest@erschooloffood.it) indicando il nome della classe, il professore referente e un recapito telefonico, entro il 15 gennaio 2018.

### **PENALITA'**

E' vietato:

- utilizzare gli strumenti a pagamento forniti da Facebook per promuovere i post, le foto e/o le pagine della classe.
- utilizzare siti web/app/pagine facebook o qualsiasi altra piattaforma online per scambio/acquisto like per ottenere più mi piace.

**Qualora l'organizzazione rilevasse alcune di queste violazioni la classe sarà automaticamente esclusa dal contest.**

### **VARIE**

Le foto con tag alla pagina E-R School of Food potranno essere pubblicate sul sito e sui social network del progetto con finalità di promozione. Potranno inoltre essere utilizzate per il materiale promozionale del progetto. Le immagini non saranno impiegate con finalità commerciali né cedute a terzi. L'autore della foto manterrà comunque tutti i diritti di proprietà intellettuale e gli saranno attribuiti i credits di paternità.

Eikon srl in quanto società organizzatrice non si assume nessuna responsabilità per eventuali mancati arrivi di moduli di iscrizione dovuti a problemi tecnici di diversa natura o altre problematiche che possano ostacolare la partecipazione al contest.

### **PRIVACY E DATI PERSONALI**

Iscrivendoti al contest, compilando ed inviando il form, dichiari di conoscere ed accettare l'Informativa sulla Privacy, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003.

### **FACEBOOK**

Partecipando all'iniziativa dichiari di essere a conoscenza:

- che Facebook non ha alcuna responsabilità sul contest
- che il progetto non è in alcun modo sponsorizzato, appoggiato, amministrato o associato a Facebook