



Istituto Professionale di Stato Enogastronomia - Ospitalità Alberghiera -
Servizi Commerciali "Giancarlo De Carolis" SPOLETO

L'IPSEOASC G. De Carolis indice il I Concorso Cocktail Letterario Cocktail/di versi, con partner tecnici letterari le Associazioni Culturali



Il Concorso verrà dedicato ad un personaggio che ha manifestato amore per l'arte, la cultura e la poesia.

Questa prima edizione è denominata "premio Daniela Guerrini", insegnante dell'Istituto recentemente e improvvisamente scomparsa.

L'iniziativa del Concorso "COCKTAIL LETTERARIO" nasce come messaggio rivolto ai giovani che vivono in questo contesto sociale dove l'alcol viene considerato come svago e come soluzione ai problemi del vivere quotidiano, mentre invece divenire un salutare COCKTAIL di EMOZIONI, un canto scintillante di allegria, di giochi di colori trasformati in rime, per dimostrare che questo strano binomio "POESIA-COCKTAIL", può essere di stimolo, di aiuto e può divenire anche terapeutico. L'accostamento di queste due forme atipiche d'arte non sono da considerare un paradosso della salute, bensì possono essere rivalutate come forma propedeutica alla sensibilità, allo stimolo delle emozioni e la poesia è il linguaggio universale delle cose e degli stati d'animo fra oggetti e sentimenti tratti sia dall'uso quotidiano ma anche estratti dai cassetti della memoria e dagli scaffali della libreria.

Il Concorso è riservato a tutti gli studenti frequentanti le **classi III, IV e V** Sala e Vendita degli Istituti Alberghieri, con massimo tre concorrenti per **Istituto**, che dovrà essere accompagnato da un docente (i nominativi completi dovranno pervenire in un unico invio).

Modalità di partecipazione:

- La partecipazione al concorso è gratuita
- Ogni concorrente può partecipare con una poesia inedita in lingua italiana massimo 30 versi, a tematica libera, ed un cocktail di propria creazione
- L'elaborato poetico dovrà essere in formato word.doc, con il solo titolo dell'opera senza le generalità dell'autore
- Per il cocktail vedere le schede allegate

La partecipazione al concorso deve avvenire per mezzo di posta elettronica al seguente indirizzo:
premio.cocktail.letterario@gmail.com, entro il **31/03/2020**, secondo le seguenti modalità:

- la compilazione della scheda autore con tutti i dati anagrafici e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali
- la compilazione della scheda cocktail

Ad ogni partecipante verrà consegnato un attestato di partecipazione

I Premi messi a concorso: ai primi 3 classificati verrà consegnato un trofeo

Il punteggio finale sarà dato dalla sommatoria del punteggio ottenuto dalla poesia e dal punteggio ottenuto per il cocktail.

L'invio dell'opera letteraria e della scheda cocktail, autorizza all'uso delle opere inviate, che pur rimanendo comunque di proprietà dell'autore, non danno diritto ad alcuna richiesta di profitto e nulla a pretendere da esse.

LA MANIFESTAZIONE SI SVOLGERÀ IL GIORNO MERCOLEDÌ 06 MAGGIO 2020

IL PROGRAMMA DETTAGLIATO SARÀ OGGETTO DI UN INVIO SUCCESSIVO

Per ogni ulteriore informazione, si possono contattare gli organizzatori

Per info letterarie la poetessa Francesca Gosti 3663853650

Per info cocktail il prof. Luca Landolfo 3478447773

SCHEDA COCKTAIL

Categoria

After dinner	Any time	Digestivo	Long drink
--------------	----------	-----------	------------

Attrezzatura

Shaker	Mixing glass	Mixer	Blender	Build
--------	--------------	-------	---------	-------

Ingredienti:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Decorazione _____

Tipologia di bicchiere _____

Per la realizzazione del cocktail nel giorno della gara, l'organizzazione mette a disposizione i seguenti prodotti:

- Soft drinks: cola, tonica, sprite o seven up, succhi di frutta (arancia, ananas, pompelmo) sciroppi (fragola, granatina), ginger beer, soda,
- Distillati: gin, vodka, rum
- Frutta: arance, limoni
- I seguenti prodotti della Distilleria Varnelli, sponsor tecnico del concorso, da utilizzare per almeno il 30% del volume totale del drink:
 - VARNELLI ANICE SECCO (QUESTO PRODOTTO DEVE ESSERE PRESENTE IN OGNI RICETTA)
 - MANDARINO VARNELLI
 - CAFFÈ MOKA VARNELLI
 - AMARO SIBILLA

Ad ogni scuola che ne farà richiesta, verrà inviato direttamente dalla Varnelli un campione di prodotti per la realizzazione del drink.

Le attrezzature, i bicchieri e gli altri prodotti necessari alla creazione del drink dovranno essere portati dal concorrente, che dovrà preparare la decorazione la mattina stessa della gara prima della preparazione del drink. Le schede di valutazione del cocktail sia tecnica che degustativa, sono allegate al presente bando.

SCHEDA DI ADESIONE PARTECIPANTE (scrivere in stampatello)

Il/La sottoscritto/a cognome _____

nome _____ luogo di nascita _____

in data ____/____/____ residente a _____ provincia _____

in via _____ tel _____

indirizzo mail _____ frequentante la classe ____ sez ____

dell'Istituto _____

presa visione del bando ed accettandone tutte le clausole, partecipa al concorso con i seguenti elaborati:

1. Poesia dal titolo _____

2. Cocktail denominato _____

e dichiara, con la presente, di essere questo il frutto esclusivo del proprio talento, sollevando l'Istituto Scolastico di appartenenza da ogni responsabilità riguardo eventuali dispute sulla paternità ed eventuali plagi del lavoro consegnato. L'Istituto Scolastico di appartenenza declina, inoltre, ogni altra eventuale responsabilità lungo il soggiorno in loco dei finalisti.

Autorizzazione al trattamento dei dati sensibili. La semplice partecipazione al concorso comporterà automaticamente l'accettazione della dichiarazione qui di seguito indicata, senza la necessità per ogni concorrente della specifica sottoscrizione in segno di esplicita approvazione. La dichiarazione che ogni partecipante concorrente dà qui per approvata, è la seguente: "Io sottoscritto concorrente partecipante, acquisite tutte le informazioni dal titolare del concorso sul trattamento dei dati ai sensi dell'Articolo 13 del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003 n. 196 e successive modifiche del nuovo Regolamento Europeo sulla protezione dei dati n. 2016/679 GDPR entrato in vigore il 25/05/2018 do in forza del silenzio/assenso derivabile dalla adesione il mio completo consenso al trattamento dei dati da parte dell'IPSEOASC G. DE CAROLIS, Ai fini esclusivi del presente Concorso". Non necessita quindi l'invio di alcuna dichiarazione scritta in tale proposito.

Data _____

Firma _____

Per gli alunni minorenni

Il sottoscritto Cognome _____ Nome _____

esercitante la patria potestà del partecipante al concorso come sopra descritto, autorizza lo/la stesso/a alla partecipazione

Data _____

Firma _____

Docente accompagnatore:

Cognome _____

Nome _____



Istituto Professionale di Stato Enogastronomia - Ospitalità
Alberghiera - Servizi Commerciali "Giancarlo De Carolis" SPOLETO



SCHEDA PUNTEGGI GIURIA DEGUSTATIVA

NOMINATIVO

ASPETTO VISIVO Colore, limpidezza	ASPETTO GUSTATIVO Gusto e Aroma, Equilibrio gustativo	DECORAZIONE In linea col drink Proporzionata	TOTALE
da 0 a 5 punti	da 0 a 5 punti	da 0 a 10 punti	

FIRMA DEL GIUDICE



Istituto Professionale di Stato Enogastronomia - Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali "Giancarlo De Carolis" SPOLETO



SCHEDA PUNTEGGI GIURIA TECNICA

NOMINATIVO

ERRORI DI LAVORO		Punti di Penalizzazione
1	Aspetto e Presentazione del Concorrente	da 0 a 5
2	Impropria Manipolazione degli utensili di lavoro	da 0 a 5
3	Prima di iniziare la miscelazione, mancato controllo degli ingredienti della	da 0 a 2
4	Non raffreddare shaker, mixing glass, bicchieri	da 0 a 6
5	Non mescolare i succhi di frutta prima del loro utilizzo	da 0 a 2
6	Shakerare nella direzione errata	da 0 a 3
7	Riempire troppo o troppo poco i bicchieri	da 0 a 4
8	Rimanenza di drink nello shaker o nel mixing	da 0 a 3
9	Sporcare il piano di lavoro	da 0 a 3
10	Toccare le decorazioni con le mani	da 0 a 3
11	Superare il tempo limite cocktails 5 minuti	da 0 a 3

TOTALE PENALITÀ	
------------------------	--

PUNTI DI MERITO INIZIALI	40
PUNTI DI PENALITÀ, DA SOTTRARRE AI PUNTI DI MERITO	
PUNTEGGIO FINALE	

n.b.: il punteggio deve essere espresso unicamente con numeri interi. Non sono ammessi frazionamenti

FIRMA DEL GIUDICE
