

"Il Cucchiaio Diabetico" Regolamento sugli elaborati

Allievi: gli allievi di due classi, formati in data 18 febbraio u.s., si dividono in gruppi. Più gruppi formano una squadra (esattamente "Il cucchiaio Diabetico A" e "Il cucchiaio Diabetico B"), ogni gruppo deve elaborare una pietanza (antipasto, primo, secondo, dessert). Fermo restando che la squadra deve elaborare tutte le quattro pietanze, è facoltà della squadra elaborare più pietanze dello stesso tipo (antipasto, ecc.). La squadra presenterà il proprio menù in cartaceo ad ogni commensale.

Materie prime: dove possibile privilegiare i prodotti del territorio. Gli elaborati devono tenere conto di una buona compliance gustativa, di un basso indice calorico e glicemico, per questo gli allievi presenteranno alla commissione gli elaborati illustrandone i contenuti, la preparazione e le calorie, e dandone opportuno scritto al Presidente della commissione.

Commissione: la commissione è presieduta dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Professor Francesco Mulas. Ne fanno parte di diritto i professori dell'Istituto, il Direttore della ASL della Provincia di Brescia, il Presidente dell'Ordine dei Medici ed Odontoiatri della Provincia di Brescia, l'Assessore all'Associazionismo della Provincia di Brescia, l'Assessore alla Alimentazione della Provincia di Brescia, il Sindaco di Gardone Riviera, il Medico relatore, lo Chef relatore, i rappresentanti di Slow Food, il Consiglio Direttivo di Diabete Brescia. Al fine di avere valutazioni le più possibili eterogenee saranno invitate persone non prettamente addette ai lavori.

Valutazione elaborati: i membri della commissione esprimeranno un voto per ogni elaborato da uno a dieci, tenendo conto di quanto descritto nel paragrafo "materie prime". La valutazione finale sarà data dalla media di tutte le valutazioni. Nel caso vi siano due pietanze dello stesso tipo si evidenzieranno le due valutazioni parziali, ma la valutazione finale di squadra sarà la media delle due valutazioni parziali.

Premio di risultato: a tutti gli allievi sarà riconosciuto l'impegno con un ringraziamento in applauso, ai migliori elaborati il Dirigente e Presidente Mulas valuterà un riconoscimento personalizzato.

Gardone Riviera, 2012



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

Gaterina de' Medici"

