



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
*- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -*

Circolare n. 55

*Molfetta, 30 ottobre 2023*

Agli alunni delle classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> cucina e sala  
Ai docenti delle classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> cucina e sala  
Agli ITP di cucina e sala  
Atti  
Albo

Oggetto: Premio "Aimo e Nadia per i giovani" edizione 2024

Richiamata la circolare n. 44 del 21 ottobre 2023

Si comunica che domani 31 ottobre 2023, alle ore 10:00, presso l'ufficio di vicepresidenza, si svolgerà il sorteggio per la composizione delle squadre che parteciperanno alla prima edizione del premio "Aimo e Nadia per i giovani".

Successivamente al sorteggio ciascuna squadra dovrà redigere e consegnare entro il 18 novembre 2023 la scheda tecnica dettagliata dei piatti e del vino proposto per gli abbinamenti, come da regolamento che si allega alla presente.

Per eventuali chiarimenti rivolgersi ai docenti: prof. Pisani Fabio (sala e vendita), prof. Spadavecchia Vincenzo (cucina).

il collaboratore vicario  
*prof. Michele Salvemini*  
(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi  
dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)

# Premio Aimo e Nadia per i giovani

Edizione 2024



Aimo e Nadia  
MILANO



## PREMIO

### *AIMO E NADIA PER I GIOVANI*

*Aimo e Nadia per i giovani* è un premio istituito dal Gruppo Aimo e Nadia per tutte le ragazze e i ragazzi che si affacciano al mondo della ristorazione, e che vuole rappresentare quei principi e valori che in oltre sessant'anni di storia Aimo e Nadia hanno saputo trasmettere a generazioni di giovani cuoche e cuochi, cameriere e camerieri, sommelier.

Aimo e Nadia hanno dedicato la loro vita alla ristorazione con dedizione, tenacia, impegno e umiltà, costituendo un esempio tanto per la loro umanità, quanto per la professionalità e conoscenza profonda del nostro patrimonio enogastronomico. Una caratteristica del loro lavoro è stata lo stretto connubio tra il lavoro in cucina e quello in sala allo scopo di spiegare e raccontare ai clienti prodotti, luoghi, tecniche e lavorazioni. Un insegnamento e un metodo per ascoltare, mettere in relazione e divulgare prodotti, territori e persone.

Questo premio, fortemente voluto da Stefania Moroni, Fabio Pisani e Alessandro Negrini, vuole essere un riconoscimento tangibile per l'impegno e le capacità di tutti i ragazzi e le ragazze dell'Istituto. Le prospettive che questo settore offre sono amplissime: qualità personali, umane e professionali insieme costituiscono il vero capitale a disposizione di ciascuno studente su cui costruire il proprio futuro.

Impegno, studio, ricerche sul territorio, relazioni con produttori e artigiani, capacità di mettersi in gioco e di lavorare in squadra sono i fondamenti tanto per chi intraprende una delle professioni dedicate alla sala e all'accoglienza quanto quelle della produzione in cucina.

## REGOLAMENTO

### CHI PUÒ PARTECIPARE

Possono partecipare alle selezioni gli allievi delle classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> dei settori cucina e sala dell'Istituto Alberghiero Molfetta.

### LE SQUADRE

Nella gara verranno coinvolte 6 squadre che, dopo una fase preparatoria, si sfideranno in una finale che vedrà premiate le squadre 1<sup>^</sup>, 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup> classificata.

Ciascuna squadra sarà così composta:

n. 1 alunno settore cucina di classe 5<sup>^</sup> (uno per ciascuna sezione)

n. 1 alunno settore cucina di classe 4<sup>^</sup> (uno per ciascuna sezione; la sezione numericamente più numerosa esprimerà due alunni)

n. 1 alunno settore sala di classe 5<sup>^</sup> (due per ciascuna sezione)

n. 1 alunno settore sala di classe 4<sup>^</sup> (due per ciascuna sezione)

Gli abbinamenti saranno effettuati mediante sorteggio.

Allo scopo di poter procedere alla formazione delle squadre, gli ITP delle classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> dei settori cucina e sala, sentito il parere dell'intero consiglio di classe, individueranno il nome/i degli alunni che parteciperanno alla gara e li comunicheranno al prof. Michele Salvemini entro le ore 12:00 del 28 ottobre 2023.

### IL TEMA

La gara avrà come tema **“Puglia, un territorio da raccontare”**.

### LA PROVA

Ai concorrenti verrà consegnata una presentazione del gruppo Aimo e Nadia dalla quale estrapolare i valori da esprimere durante il concorso.

Aimo e Nadia

MILANO



### **Prima fase:**

Ciascuna squadra dovrà redigere e consegnare entro il 18 novembre 2023 la scheda tecnica dettagliata dei piatti e vino per gli abbinamenti. Per eventuali chiarimenti occorrerà fare riferimento ai docenti: prof. Pisani Fabio (sala e vendita), prof. Spadavecchia Vincenzo (cucina).

Compito dei ragazzi del settore cucina sarà elaborare due portate a scelta (antipasto e primo o primo e secondo).

### **Ogni squadra dovrà preparare 6 porzioni più 1 piatto di presentazione.**

Compiti degli alunni del settore sala saranno: accoglienza, mise en place, grafica menu, scheda nutrizionale, food cost e storytelling, servizio, abbinamento vino.

A ciascuna squadra verrà data la possibilità di effettuare due esercitazioni di prova con date che verranno comunicate successivamente.

### **Fase Finale:**

La finale si svolgerà nei giorni 20 e 21 Marzo 2024 e vedrà impegnate n° 3 squadre per ogni giornata individuate attraverso sorteggio.

## **INDICAZIONI OPERATIVE**

### **E' OBBLIGATORIO L'UTILIZZO DELLA DIVISA UFFICIALE D' ISTITUTO IN OGNI SUA COMPONENTE.**

- 1) I docenti indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori.
- 2) Ogni squadra avrà a disposizione 4 ore per lo svolgimento delle prove.
- 3) Le squadre che avranno nella prova preparazioni di una durata superiore alle 4 ore dovranno eseguire le cotture dal giorno prima nei locali dell'Istituto (fondi, CBT e marinate)
- 4) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova.
- 5) Al termine della prova, la squadra provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale.
- 6) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'organizzazione.
- 7) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali
- 8) Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- 9) Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale.
- 10) Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- 11) Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- 12) Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili.
- 13) Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- 14) I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- 15) Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.

## **LA VALUTAZIONE**

### **Per la cucina**

Proposta creativa, originalità e valore estetico della prima preparazione	1/5 tot.
Proposta creativa, originalità e valore estetico della seconda preparazione	1/5 tot.
Correttezza dell'impostazione, gusto e aspetto equilibrato della prima preparazione	1/5 tot.
Correttezza dell'impostazione, gusto e aspetto equilibrato della seconda preparazione	1/5 tot.
Gestione e pulizia dell'ambiente di lavoro	1/5 tot.
Etica e portamento	1/5 tot.

**Per la sala:**

Competenze linguistico - espressive e capacità relazionali	1/5 tot.
Competenze storico sociali e di tradizione dei prodotti regionali	1/5 tot
Tecniche di determinazione del food cost	1/5 tot
Competenze merceologico nutrizionali	1/5 tot
Creatività e originalità grafica della carte	1/5 tot
Mise en place e organizzazione del servizio del menu elaborato in cucina	1/5 tot
Presentazione e servizio del vino, analisi sensoriale	1/5 tot.
Portamento e aspetto.	1/5 tot.

**Per la squadra:**

Attinenza ai valori della cultura enogastronomica del gruppo Aimo e Nadia	5/15 tot.
Spirito di squadra, coordinamento e sinergia del team.	5/15 tot.

TOT \_\_\_\_\_/100

**LA GIURIA**

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una giuria composta da:

Alessandro Negrini e Fabio Pisani, Chef di Aimo e Nadia  
Stefania Moroni, CEO del Gruppo Aimo e Nadia  
Nicola dell'Agnolo, Direttore di Sala o Alberto Piras, Direttore del vino Gruppo Aimo e Nadia e Sommelier  
Dirigente Scolastico  
Giornalista  
Referente istituzionale

Ciascun componente la giuria esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. In caso di parità risulterà vincitrice la squadra che avrà ottenuto il miglior punteggio interdisciplinare. Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile

**I PREMI**

**per gli studenti delle classi 5<sup>^</sup>**

**1° classificato**

Periodo di formazione di 6 mesi presso Il Luogo Aimo e Nadia (comprensivo di vitto alloggio e rimborso mensile), seguito da assunzione per altri 6 mesi in azienda. Alla fine dell'anno è previsto un corso di perfezionamento, definito sulla base delle attitudini e predisposizioni personali, presso ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Colorno.

**2° classificato**

Periodo di formazione di 6 mesi presso Voce Aimo e Nadia (comprensivo di vitto alloggio e rimborso mensile). A fine stage, verrà offerta una cena per presso Il Luogo Aimo e Nadia dove potranno degustare il Menu Territori.

**3° classificato**

Periodo di formazione di 6 mesi presso BistRo Aimo e Nadia (comprensivo di vitto alloggio e rimborso mensile), e la partecipazione all'esperienza "Un giorno da chef" con Fabio Pisani e/o Alessandro Negrini e "Un giorno da sommelier" con il Direttore del vino del gruppo Alberto Piras.

I partecipanti delle prime 3 squadre classificate provenienti dalle classi 4<sup>^</sup>, avranno la possibilità di accedere alla competizione il successivo anno senza passare attraverso le selezioni.