

Premio
Aimo e Nadia per i giovani
Edizione 2025



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.

Tra i diversi obiettivi del Premio vi è la sensibilizzazione al tema della sostenibilità all'interno della ristorazione, un valore che il Gruppo Aimo e Nadia ha sempre promosso, fin dai suoi fondatori, e che vuole trasmettere alle future generazioni anche attraverso il Premio. Al centro del percorso valoriale del Gruppo vi è il progetto "Territori", attorno ad esso ruota l'intera filosofia "Aimo e Nadia", emblematica ed avanguardistica fin dalle sue origini fino ai giorni nostri grazie ai punti cardine: sostenibilità, educazione alimentare, territorialità, etica del lavoro, economia circolare e rispetto.

Il 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 degli Istituti Alberghieri di tutta Italia. 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

Il premio consiste in un contest che coinvolge allievi di sala-bar, cucina e pasticceria degli Istituti Professionali Alberghieri della Regione Puglia.

La Gara Finale prevede 2 contest: uno coinvolgerà 1 squadra (formata da 1 studente di sala-bar e 1 studente di cucina) per ogni Istituto, l'altro coinvolgerà 1 studente di pasticceria per ogni Istituto.

La Gara si terrà a marzo 2025 e in tale occasione verranno premiate le prime 3 squadre classificate (composte ciascuna da 1 studente di sala e 1 di cucina), e 1 pasticcere, sulla base dei punteggi assegnati dalla Giuria del Premio.

CHIPUÒ PARTECIPARE

Possono partecipare alle selezioni gli allievi delle classi 5^a dei settori cucina e sala degli Istituti Alberghieri della Regione Puglia:

- IPEOA "ISTITUTO ALBERGHIERO DI MOLFETTA"
- IPEOA "ARMANDO PEROTTI"
- IPEOA "ORIANI – TANDOJ" CORATO
- IPEOA "EINAUDI" CANOSA DI PUGLIA
- IPEOA "ALDO MORO" TRANI
- IPEOA "TOMMASO FIORE" GRUMO APPULA

Aimo e Nadia

MILANO

I PARTECIPANTI

SALA E CUCINA

Allo scopo di poter procedere alla formazione delle squadre, gli ITP delle classi 5[^] dei settori cucina e sala, sentito il parere dell'intero consiglio di classe, individueranno il nome/i degli alunni che parteciperanno alla fase di preselezione.

Prima di febbraio ciascun Istituto dovrà terminare la preselezione interna che individuerà la squadra migliore che parteciperà alla Gara Finale di marzo 2025.

Ciascuna squadra sarà così composta:

n. 1 alunno settore cucina di classe 5[^]

n.1 alunno settore sala di classe 5[^]

La Gara Finale si svolgerà tra le 6 squadre dei diversi Istituti. Verranno premiate le 3 squadre (1°, 2°, 3° classificata) che avranno totalizzato i punteggi più alto assegnati dai giudici.

PASTICCERIA

Come per la formazione delle squadre, gli ITP delle classi 5[^] del settore pasticceria, sentito il parere dell'intero consiglio di classe, individueranno il nome degli alunni che parteciperanno alla fase di preselezione

Prima di febbraio ciascun Istituto dovrà terminare la preselezione interna che individuerà il migliore pasticcere che parteciperà alla Gara Finale di marzo 2025.

La Gara Finale si svolgerà tra i 6 alunni di 5[^] pasticceria, 1 per ogni Istituto. Verrà premiato il pasticcere che avrà ottenuto il punteggio più alto.

IL TEMA

La Gara Finale *dell'edizione 2025 del Premio Aimo e Nadia per i Giovani* avrà il seguente tema:

"Il Custode del Territorio: Rispettare, Innovare, Raccontare"

"Sostenibilità ed educazione alimentare, le fondamenta per i protagonisti di domani"

L'ingrediente diventa il simbolo della tutela della biodiversità, dell'ambiente, della cultura e artigianato locale. I giovani chef, i pasticceri, i sommelier e addetti di sala devono elaborare creazioni che esprimano una loro idea originale e studiare abbinamenti che riflettano il rispetto per le risorse e la sostenibilità ambientale, oltre al legame con il territorio.

LE SELEZIONI

A tutti gli Istituti verrà inviata una presentazione del **Gruppo Aimo e Nadia** nella quale sono anche chiaramente indicati i valori del gruppo che dovrà essere consegnata a tutti i candidati.

Gli Istituti devono identificare, entro fine anno, attraverso le preselezioni interne, i partecipanti alla prova finale del

Aimo e Nadia

MILANO

Premio.

Suggeriamo che all'interno di ciascun Istituto, facendo sempre riferimento ai propri docenti, i candidati delle varie squadre (sala e cucina) e i candidati di pasticceria redigano e consegnino entro dicembre 2024 la scheda tecnica dettagliata del piatto (un primo piatto o un secondo piatto), dell'abbinamento e del dolce.

È importante che il progetto di ciascun partecipante sia in linea con il tema del Premio e deve rispecchiare i valori e la filosofia del gruppo Aimo e Nadia.

FINALE

La Gara Finale si svolgerà a marzo 2025. Entro dicembre 2024 comunicheremo la data esatta e luogo in cui si svolgerà.

Alla gara parteciperanno:

- Le 6 squadre (1 per ogni Istituto) composte ciascuna da 1 alunno di sala e 1 di cucina che presenteranno:
 - o il piatto (1 porzione intera + 1 assaggio per ogni giudice)
 - o l'abbinamento con il vino o altra bevanda
 - o il menu o l'elaborato grafico
 - o la scheda nutrizionale e il food cost
 - o i 2 concorrenti illustreranno e argomenteranno il proprio progetto, la scelta della mise-en-place e dell'abbinamento con il vino o altra bevanda, e motiveranno le varie scelte in relazione al tema dell'Edizione 2025 del Premio

- I 6 pasticceri (1 per ogni Istituto) che presenteranno:
 - o il dolce (1 porzione intera + 1 assaggio per ogni giudice)
 - o la scheda nutrizionale e il food cost
 - o ciascun concorrente illustrerà e argomenterà il proprio piatto, la scelta della mise-en-place e motiverà le varie scelte in relazione al tema dell'Edizione 2025 del Premio

INDICAZIONI OPERATIVE

PER PARTECIPARE ALLA GARA FINALE È OBBLIGATORIO L'UTILIZZO DELLA DIVISA UFFICIALE DI CIASCUN 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 e ogni pasticcere avrà a disposizione 4 ore per lo svolgimento della prova finale.
- 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'utilizzo 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.

Aimo e Nadia

MILANO

- 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.
 16) Nel caso in cui un vincitore non possa usufruire dei premi in palio, la vittoria sarà assegnata al successivo classificato in ordine di arrivo.
 17) I vincitori impossibilitati a usufruire dei premi devono comunicare la propria decisione all'Ufficio Risorse Umane di Aimo e Nadia Milano entro il 30 giugno 2025.
 18) In caso di ritardo o mancata comunicazione di conferma o disdetta, Aimo e Nadia Milano non considererà valida la procedura di vittoria, procedendo quindi con quanto previsto al punto 16.

LA VALUTAZIONE – SALA E CUCINA

Per la cucina

Proposta creativa, originalità e valore estetico della preparazione	da 1 a 5
Coerenza con il tema proposto	da 1 a 5
Gusto ed equilibrio della preparazione	da 1 a 5
Correttezza dell'impostazione, gusto e aspetto equilibrato della preparazione	da 1 a 5
Gestione e pulizia dell'ambiente di lavoro	da 1 a 5
Valori etici	da 1 a 5

Per la sala:

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

Per la squadra:

Attinenza ai valori della cultura enogastronomica del gruppo Aimo e Nadia	da 1 a 15
Spirito di squadra, coordinamento e sinergia del team.	da 1 a 15

TOT _____ /100

LA VALUTAZIONE - PASTICCERIA

Presentazione del dolce: pulizia, colori ed estetica	da 1 a 10
Coerenza con il tema proposto	da 1 a 10
Gusto ed equilibrio della preparazione	da 1 a 10
Correttezza dell'impostazione	da 1 a 10
Gestione e pulizia	da 1 a 10
Valori etici	da 1 a 10
Creatività nella scelta degli ingredienti utilizzati	da 1 a 10
Storytelling e presentazione del dessert	da 1 a 10
Decorazione	da 1 a 10
Attinenza ai valori della cultura enogastronomica del gruppo Aimo e Nadia	da 1 a 10

TOT _____ /100

Aimo e Nadia

MILANO

LA GIURIA

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

Fabio Pisani, Chef Patron Aimo e Nadia Milano
Stefania Moroni, CEO Gruppo Aimo e Nadia
Giornalista F&W
Maitre o Sommelier
Referente istituzionale

Ciascun componente della 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

SQUADRE SALA - CUCINA

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. A fine stage, verrà offerta un'esperienza presso un Relais & Chateaux.

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.

PASTICCERIA

VINCITORE (unico)

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. A fine stage, verrà offerta un'esperienza presso un Relais & Chateaux.