

Dalle Stelle
alla Cucina d'autore

PRIMO CONCORSO NAZIONALE

“I gusti dei mieli nella cucina d'autore”

Dal 1 gennaio al 30 aprile 2025

*Regolamento generale
del concorso*



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



* Chiaro o scuro, liquido o cristallizzato, dolce e perfino amaro, in Italia si producono oltre trenta mieli monoflora e tanti millefiori caratteristici di ogni territorio.

Dal rododendro delle Alpi all'acacia, al girasole, all'agrumi, dal miele di medica all'eucalipto, dal coriandolo alla sulla e ai caratteristici mieli di Sardegna quali il cardo, l'asfodelo e il corbezzolo.

Riferendosi al miele italiano è quindi d'obbligo parlare al plurale: mieli. In particolare: miele di... oppure miele millefiori.

* Come per i formaggi i mieli presentano quindi un assortimento variegato di sapori, aromi, gusti, colori e consistenze.

I mieli possono essere consumati freschi oppure come ingredienti per la preparazione di piatti dolci e salati.

L'utilizzo dei mieli in cucina è antico, anche se fino a tempi relativamente recenti tale uso era preferito come dolcificante nella preparazione di dolci. Solo più recentemente l'utilizzo dei mieli coglie le grandi potenzialità degli stessi nella preparazione di piatti che ne esaltano aromi e sapori.

Per sviluppare questa virtuosa tendenza e per promuovere i mieli italiani di qualità e dalle alte caratteristiche identitarie l'Osservatorio Nazionale Miele ha elaborato e svolto diverse iniziative con carattere evolutivo, dall'una all'altra:

“Un piatto al miele”

Concorso per ristoranti

“Mieli italiani tra le Stelle”

con un libro multilingue e una play list You Tube per documentare la realizzazione di 22 ricette stellate ai mieli rappresentative delle regioni e province autonome con altrettanti mieli tipici assegnati dall'Osservatorio;

Da questa esperienza prende vita il presente progetto:

“I gusti dei mieli nella cucina d'autore”

Osservatorio Nazionale Miele

in collaborazione con

Istituto Bartolomeo Scappi

Accademia del Gambero Rosso

RE.NA.I.A

intende realizzare un concorso nazionale riservato agli istituti alberghieri d'Italia sul tema “I gusti dei mieli nella cucina d'autore”.

“I gusti dei mieli nella cucina d’autore”

Regolamento generale del concorso

Il concorso è riservato esclusivamente agli Istituti Alberghieri italiani e il coordinamento tecnico è affidato all’Istituto Bartolomeo Scappi di Castel San Pietro Terme. Ogni istituto partecipante dovrà presentare da un minimo di 3 a un massimo di 5 piatti, tutti realizzati con miele, utilizzando preferibilmente mieli tipici del proprio territorio.

Ciascun piatto dovrà rientrare in una delle seguenti categorie:

- Antipasto/entrée;
- Primo piatto;
- Secondo piatto di carne;
- Secondo piatto di pesce;
- Dolce;

garantendo la presenza obbligatoria dell’antipasto.

Ciò al fine di assicurare che alla serata finale di premiazione siano presenti le 5 portate che compongono il menù.

Ogni ricetta dovrà essere accompagnata da una documentazione che illustri il lavoro svolto, comprensiva di:

- Ricetta dettagliata per 4 persone, contenente l’elenco degli ingredienti comprensivi di grammatura e la procedura di preparazione;
- Un video della preparazione e presentazione del piatto che dovrà accompagnare la ricetta in formato orizzontale della durata massima di 4 minuti;
- Un video breve in formato verticale della durata massima di 60” da utilizzare per i canali social;
- Foto del piatto realizzato (almeno due foto una dall’alto ed una in prospettiva con una risoluzione alta);
- Scheda tecnica che spieghi la scelta del miele utilizzato per ciascun piatto.

I video e le foto, vanno inviate alla massima risoluzione possibile con email, utilizzando wetransfer, evitando di usare WhatsApp.

Possono partecipare studenti frequentanti il 3°, 4° o 5° anno scolastico e non devono aver compiuto più di 20 anni al momento dell’iscrizione, pena la non ammissione al concorso.

L’I.I.S. Bartolomeo Scappi in quanto co-organizzatore del concorso, non parteciperà al concorso, per garantire imparzialità e trasparenza.

La domanda di adesione dovrà pervenire entro il 28/2/2025

ai seguenti indirizzi e-mail:

osservatorio@informamiele.it | convegni@istitutoscappi.edu.it

Le ricette dovranno pervenire entro il 31/3/2025

ai seguenti indirizzi e-mail:

chef@iglescorelli.it | convegni@istitutoscappi.edu.it | osservatorio@informamiele.it

Ogni invio dovrà includere tutte le informazioni richieste, pena l'esclusione dal concorso.

Le ricette, le foto e i video resteranno a disposizione dell'Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi e dell'Osservatorio Nazionale Miele e potranno essere oggetto di pubblicazione, senza scopi commerciali, citando l'autore.

Tutor

Gli studenti partecipanti potranno avvalersi, nella fase di elaborazione e sperimentazione delle ricette, dei consigli di alcuni tra i più prestigiosi chef stellati italiani, esperti nell'utilizzo del miele nella cucina d'autore.

Bruno Cingolani, *Dulcis Vitis*, Alba (Piemonte)

Arcangelo Dandini, *L'Arcangelo*, Roma (Lazio)

Giacomo Devoto, *Locanda de' Banchieri*, Fosdinovo (Toscana)

Franco Franciosi, *Mammaròssa*, Avezzano (Abruzzo)

Alessandro Gavagna, *La Subida*, Cormons (Friuli Venezia Giulia)

Terry Giacomello, *NIN Ristorante*, Brenzone sul Garda, Verona, (Veneto)

Giuseppe Di Iorio, *Aroma*, Palazzo Manfredi, Roma (Lazio)

Italo Bassi, *Confusion Restaurant*, Porto Cervo (Sardegna)

Philippe Léveillé, *Miramonti l'Altro*, Concesio (Lombardia)

Giuseppe Mancino, *Il Piccolo Principe*, Viareggio (Toscana)

Valentino Marcattili, *San Domenico*, Imola (Emilia-Romagna)

Isa Mazzocchi, *La Palta*, Borgonovo Val Tidone (Emilia-Romagna)

Lucio Pompili, *Symposium*, Cartoceto (Marche)

Antonella Ricci, *Ricci Osteria*, Ceglie Messapica (Puglia)

Francesco Sposito, *Taverna Estia*, Bruscianno (Campania)

Mariagrazia Soncini, *La Capanna di Eraclio*, Codigoro (Emilia-Romagna)

Salvatore Tassa, *Le Colline Ciociare*, Acuto (Lazio)

Gianfranco Vissani, *Casa Vissani*, Baschi (Umbria)

Sauro Bison, *La Zanzara*, Volano (Emilia-Romagna)

Moreno Cedroni, *Madonnina del Pescatore*, Senigallia (Marche).

Gli chef sopraelencati hanno dato la disponibilità a svolgere la funzione di tutor. In tal senso, a ciascun istituto partecipante verrà assegnato uno chef, che potrà essere consultato dagli allievi per un massimo di due telefonate con le modalità che verranno comunicate ai partecipanti.

Informazioni di carattere organizzativo presso Osservatorio Nazionale Miele

Tel. 051 940147

Informazioni di carattere tecnico presso Istituto Bartolomeo Scappi

Tel. 051 948181 (Prof. Stefano Donegaglia)

Giuria

La giuria sarà composta da:

- **Cristina Bowerman**, *Glass Hostaria*, Roma
- **Igles Corelli**, *Il Vizio*, Hotel Sina Bernini Bristol, Roma
- **Stefano Donegaglia**, Chef, Collaboratore Vicario del Dirigente Scolastico dell'I.I.S "Bartolomeo Scappi".

La giuria verrà accompagnata da due qualificati comunicatori:

- **Monica Leofreddi**
- **Patrizio Roversi**

La giuria, la cui decisione sarà inappellabile, selezionerà i vincitori delle rispettive 5 categorie sulla base delle ricette inviate secondo le modalità previste.

La giuria si riunirà a Castel San Pietro Terme presso l'Istituto "B. Scappi" che svolgerà la funzione di supporto con la sperimentazione in cucina delle ricette emerse da un primo esame online delle ricette stesse da parte della giuria.

Premiazione finale

La premiazione si svolgerà a Roma nella serata del 13 maggio 2025.

I vincitori per ciascuna categoria saranno invitati alla premiazione finale, che si terrà presso il ristorante Il Vizio dell'Hotel Sina Bernini Bristol a Roma alle ore 20.

Durante l'evento, lo staff del ristorante, sotto la guida dello chef Igles Corelli, realizzerà i piatti vincitori, componendo un menu esclusivo che sarà servito agli invitati. Ogni studente, presentato da Monica Leofreddi e da Patrizio Roversi, introdurrà il proprio piatto commentando il video della ricetta, mentre il piatto sarà successivamente servito agli ospiti, arricchendo l'esperienza della serata.

L'Osservatorio Nazionale Miele, nella stessa serata, provvederà alla consegna degli attestati, con la partecipazione diretta delle istituzioni nazionali.

A tutti gli Istituti partecipanti verrà inviato un attestato di partecipazione.

La partecipazione alla premiazione finale prevede esclusivamente la presenza massima di 2 studenti, un docente accompagnatore e il dirigente scolastico per ogni istituto vincitore.

Per tale serata, i costi di pernottamento dei partecipanti previsti saranno coperti dall'Osservatorio Nazionale Miele, che provvederà alla prenotazione in una struttura convenzionata scelta dall'organizzazione. Le spese di trasferimento restano a carico dell'Istituto partecipante. I componenti della giuria che si riuniranno a Castel San Pietro Terme, saranno ospiti dell'Istituto "Bartolomeo Scappi", mentre il rimborso delle spese di viaggio e di pernottamento saranno a carico dell'Osservatorio Nazionale Miele.

PRIMA EDIZIONE DEL CONCORSO NAZIONALE

“I gusti dei mieli nella cucina d’autore” 2025

*Domanda di adesione da inviare entro il 28/02/25
(su carta intestata dell’istituto partecipante)*

Nome dell’Istituto partecipante

Dirigente Scolastico

Indirizzo

C.A.P.

Città

Numero Telefonico

E-Mail

Nome del docente designato

Numero di telefono

E-Mail

Data

Timbro Istituto / Firma del dirigente scolastico