

# Regolamento di Partecipazione 2020/2021

***N.B Se sei un Istituto Alberghiero fai riferimento al regolamento Professional.***

## ***Indice***

- 1. Chi Può Partecipare
- 2. I valori
- 3. Come Partecipare
  - 3.1 Iscrizioni
  - 3.2 Le Attività
- 4. Le Categorie Tematiche e I Premi nel dettaglio
  - 4.1 Categorie Tematiche - "Racconta le eccellenze gastronomiche italiane attraverso i social network"
    - 4.1.A Categoria Tematica Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP
    - 4.1.B Categoria Tematica Consorzio Salumi DOP Piacentini
    - 4.1.C Categoria Tematica Consorzio Tutela Formaggio Pecorino Romano DOP
    - 4.1.D Categoria Tematica ANBI Emilia-Romagna
  - 4.2 Categoria Tematica - "Realizza un logo per il Consorzio Tutela Formaggio Pecorino Romano DOP"
  - 4.3 Categorie Tematiche - "Rivisitazione di una ricetta tipica emiliano-romagnola"
    - 4.3.A. Food Master Class 2020-21
    - 4.3.B. Teleromagna e Ravenna WebTV
- 5. Le Scadenze

## **1. Chi può partecipare**

*#SFIDE (VII edizione)* è un'iniziativa rivolta a tutte le **classi delle Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna**.

Ogni classe (o una sua rappresentanza) forma una squadra che prende parte al contest.

## **2. I Valori**

Il contest ha come temi i mondi ***dell'alimentazione e dalla comunicazione***:

- la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche del territorio, perché l'Italia è la culla dei buoni prodotti di qualità
- la conoscenza della natura e dei suoi cicli, perché amare la terra significa rispettare i suoi tempi e le sue stagioni
- un'alimentazione sostenibile, perché la salute del nostro corpo e dell'ambiente che ci circonda dipende anche dalle nostre scelte
- il recupero delle tradizioni locali, perché il cibo non è solo nutrimento ma anche cultura e storia

-la condivisione attraverso i social, perché essi, se usati in maniera virtuosa, favoriscono la diffusione di contenuti di valore e cultura, il confronto e lo scambio di idee.

## 3. Come Partecipare

### **3.1 Iscrizioni**

Per richiedere la partecipazione è necessario **compilare in ogni sua parte il form** presente sul sito <http://www.progetto-sfide.eu/>. Il referente indicato verrà contattato tramite e-mail per confermare l'avvenuta iscrizione. La ricezione dell'e-mail è da considerarsi come conferma dell'iscrizione e condizione imprescindibile per prendere parte al contest.

### **3.2 Le attività**

Per partecipare al progetto è necessario svolgere **almeno una delle seguenti categorie tematiche**. Ad ogni categoria corrisponde un premio. È possibile partecipare a più categorie e quindi concorrere alla vittoria di più premi.

Gli elaborati andranno inviati all'indirizzo e-mail [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu) entro le date indicate nella sezione "Le scadenze".

## 4. Le Categorie Tematiche e i Premi nel dettaglio

### ***4.1. Categorie Tematiche - "Racconta le eccellenze gastronomiche italiane attraverso i social network"***

L'Italia è sempre stata terra di eccellenze gastronomiche, conosciute in tutto il mondo e valorizzate dai prodotti certificati di qualità Europea quali DOP e IGP e dai rispettivi Consorzi di tutela. Oggi più che mai, a seguito della pandemia covid-19, è importante "ritornare alla terra e ai territori", effettuando con consapevolezza le nostre scelte alimentari. Tutti noi dobbiamo fare nostri i concetti legati alla cultura del cibo intesa come conoscenza della storia, delle tradizioni, dei valori, della provenienza e dei metodi e tecniche di produzione delle eccellenze gastronomiche italiane, salvaguardia dei territori e dei prodotti che li esprimono al meglio e qualità, stagionalità, tipicità, biodiversità, tracciabilità.

Il compito assegnato alle classi partecipanti al progetto SFIDE è di partire da questi concetti di base per costruire contenuti (post e stories) per Facebook e Instagram per raccontare le eccellenze agroalimentari dei Consorzi e le tematiche centrali del progetto.

Ogni squadra è invitata a:

- creare un piccolo calendario con indicate le n.6 pubblicazioni\* (tra post e stories) che realizzerebbe per raccontare ai propri coetanei la/le eccellenze gastronomiche/tematiche scelte

- realizzare i post e le stories indicate. Per ogni post andrà creata sia la didascalia (breve testo) sia un contenuto visivo (es. foto, grafiche, brevi video, sondaggi, etc.)
- scrivere un breve testo (massimo 2000 caratteri, spazi inclusi) raccontando perché sono state scelte le pubblicazioni indicate
- inviare il calendario delle pubblicazioni completo delle didascalie scelte per ogni post, gli elementi visivi per i post e le stories e il breve testo di spiegazione all'indirizzo e-mail [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu). Allegato al regolamento è possibile visionare un esempio di calendario editoriale.

*\* È possibile realizzare più calendari editoriali, uno per ogni Partner (Arancia Rossa di Sicilia IGP, Pecorino Romano DOP, Salumi DOP Piacentini e ANBI Emilia-Romagna). Per ogni Partner andranno realizzate n.6 pubblicazioni. Alle classi verrà fornito materiale testuale e fotografico al quale ispirarsi per realizzare i contenuti.*

I Partner per i quali realizzare i contenuti social sono:

#### **4.1.A. CATEGORIA TEMATICA - CONSORZIO ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP**

Il nostro Paese vanta il più alto numero di Consorzi di Tutela DOP e IGP, riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, che promuovono, valorizzano e tutelano i nostri prodotti di eccellenza in Italia e nel mondo, tra i quali le Arance Rosse di Sicilia IGP nelle varietà Tarocco, Moro e Sanguinello.

Il compito assegnato alle classi è di creare contenuti per Facebook e Instagram per **valorizzare e fare conoscere non solo ai propri coetanei ma anche ai propri genitori l'Arancia Rossa di Sicilia IGP**, intesa non solo come **frutto** ma come **territorio di produzione**. La Sicilia, l'Etna, la Piana di Catania dovranno diventare il set in cui protagonista assoluta è l'arancia rossa di Sicilia, non dimenticando che la stessa non è slegata dal contesto dei piccoli e medi centri urbani e agricoli che vivono di coltivazione dell'arancia rossa e la cui cultura si fonda nei secoli.

**Premio:** Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato, nel loro insieme, i contenuti (post e storie) più efficaci. Ogni studente della classe vincitrice, selezionata da una giuria di referenti del Consorzio, riceverà una fornitura di Arance Rosse di Sicilia IGP e un gadget definito dal Consorzio.

#### **4.1.B. CATEGORIA TEMATICA - CONSORZIO SALUMI DOP PIACENTINI**

Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini ha il compito di tutelare e vigilare che le regole di produzione siano rispettate e che nessuno utilizzi impropriamente le denominazioni **"Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP"** oltre a promuovere e valorizzare i salumi DOP piacentini. Il compito assegnato alle classi è di creare contenuti per Facebook e Instagram per **valorizzare e fare conoscere ai propri coetanei** i tre Salumi DOP Piacentini.

**Premio:** Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato, nel loro insieme, i contenuti (post e storie) più efficaci. Il premio consisterà in una giornata alla Fiera agroalimentare

del CIBUS che si svolgerà a Parma nel Maggio 2021. In questa occasione i ragazzi potranno visitare lo stand istituzionale del Consorzio e avranno modo di partecipare ad attività dedicate.

#### **4.1.C. CATEGORIA TEMATICA - CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO PECORINO ROMANO DOP**

La tradizione millenaria del Pecorino Romano DOP e il suo inscindibile legame con il territorio hanno fatto sì che il più antico formaggio italiano abbia conservato, grazie alla tradizione culinaria della zona di origine, la sua cultura pastorale. Alle classi verrà richiesto di creare contenuti per Facebook e Instagram che raccontino il **Pecorino Romano**, concentrandosi in modo particolare sulle nuove tipologie: **Pecorino a basso tenore in sale**, **Pecorino Riserva lunga stagionatura** e **Pecorino Romano di montagna**.

**Premio:** Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato, nel loro insieme, i contenuti (post e storie) più efficaci. Il premio consisterà in una giornata alla Fiera agroalimentare del CIBUS che si svolgerà a Parma nel maggio 2021. In questa occasione i ragazzi potranno visitare lo stand istituzionale del Consorzio e avranno modo di degustare il prodotto sia tal quale che in abbinamento con alcune ricette sviluppate da uno chef del Consorzio. Verranno inoltre consegnati gadget e campioni di formaggio.

#### **4.1.D. CATEGORIA TEMATICA - ANBI – EMILIA ROMAGNA (solo per gli Istituti Agrari)**

*& Consorzio di Bonifica di Piacenza, Consorzio Bonifica Parmense, Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale, Consorzio della Bonifica Burana, Consorzio della Bonifica Renana, Consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale, Consorzio di Bonifica della Romagna, Consorzio di Bonifica Pianura di Ferrara, CER – Canale Emiliano-Romagnolo.*

L'impiego razionale dell'acqua è alla base di uno stile vita sostenibile, la cui promozione passa anche attraverso la pratica irrigua delle produzioni agroalimentari. Le classi sono chiamate a creare contenuti per Facebook e Instagram per raccontare **come l'acqua diventa un prodotto agroalimentare DOP, IGP e STG** e qual è il **contributo dato dall'agricoltore** a questa trasformazione.

**Premio:** ANBI Emilia-Romagna premierà la classe che avrà realizzato, nel loro insieme, i contenuti (post e storie) più efficaci. Il premio consisterà in una giornata a **MACFRUT 2021** - fiera internazionale dell'ortofruitticoltura - a Rimini, i ragazzi saranno resi protagonisti di un evento studiato ad hoc.

#### **4.2. Categoria Tematica – Realizza un logo per il Consorzio Tutela Formaggio Pecorino Romano DOP**

Alle classi viene richiesto di **realizzare un logo e ideare un nome** per una delle seguenti tipologie di Pecorino Romano: Pecorino a basso tenore in sale o Pecorino Riserva lunga

stagionatura. Si richiede alle classi che vorranno partecipare a questa categoria tematica di indicare per quale tipologia di Pecorino vogliono realizzare il logo, prima di procedere all'ideazione. Le classi dovranno anche scrivere un breve testo descrittivo motivando le scelte fatte.

**Premio:** Il Consorzio premierà la classe che avrà realizzato il miglior logo. Il premio sarà una giornata alla Fiera agroalimentare del CIBUS che si svolgerà a Parma a maggio 2021. In questa occasione i ragazzi potranno visitare lo stand istituzionale del Consorzio e avranno modo di degustare il prodotto sia tal quale che in abbinamento con alcune ricette sviluppate da uno chef del Consorzio. Verranno inoltre consegnati gadget e campioni di formaggio.

### **4.3. Categorie Tematiche – Rivisitazione di una ricetta tipica emiliano-romagnola**

#### **4.3.A. Food Master Class 2020-21**

Alle classi viene chiesto di **rivisitare una ricetta tipica emiliano-romagnola** (ad esempio inserendo un ingrediente non previsto nella ricetta originale di uno dei Consorzi partner del progetto, rendendola più salutare, più social, ...), fotografare il piatto e scrivere un breve testo che lo racconti, partendo dalla tradizione, descrivendone anche gli ingredienti.

L'Organizzazione pubblicherà le foto dei piatti sulla **pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE**. Verrà così dato il via alle votazioni tramite "mi piace" alle foto: gli studenti saranno chiamati mettere alla prova le proprie abilità di comunicatori per diventare Food Master Class.

La classe che avrà ottenuto il maggior numero di "mi piace", sommando i like dei due social, sarà decretata **FOOD MASTER CLASS 2020/21**. Gli unici "Mi piace" validi per il contest saranno quelli ricevuti sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di **SFIDE**. Ai fini del conteggio saranno validi esclusivamente i "mi piace" e non le altre reactions di Facebook ("love", emoticons, etc.).

**Premio:** Una fornitura di prodotti e gadget gentilmente offerta dai Consorzi partner del progetto.

#### **4.3.B. Categoria Tematica – Teleromagna e Ravenna WebTV**

(Solo per gli Istituti delle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini).

Le classi sono chiamate a girare un breve video della durata max. di 2 minuti della propria ricetta.

**Premio:** Per questa categoria tematica, le classi degli Istituti Alberghieri e quelle degli altri indirizzi di studio sono in competizione diretta. Una giuria composta da referenti di TELEROMAGNA selezionerà una classe per le province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini e il premio sarà una visita negli studi dell'emittente televisiva a Ravenna o a Cesena. Una giuria composta da referenti di Ravenna Web TV selezionerà una classe per la provincia di Ravenna e il premio sarà un incontro durante il quale verrà illustrato come funziona una Web tv.

## 5. Le scadenze

- **Le Iscrizioni - dal 16 Novembre al 15 Dicembre 2020**

- **Il Contest - dal 13 Gennaio al 19 Marzo 2021:**

- **Invio del materiale:** dal **13 Gennaio al 1 Marzo** ogni classe dovrà inviare il materiale prodotto per le categorie tematiche alle quali intende partecipare all'indirizzo e-mail [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu).
- **La sfida social:** l'8 Marzo le foto dei piatti verranno pubblicate sul profilo Instagram e sulla pagina Facebook di SFIDE. Dall' 8 Marzo al 19 Marzo, ore 12:00, si terrà la sfida con i "like" sui canali social del Progetto.

- **Le Premiazioni – il 22 Marzo 2021** verrà decretata la **Food Master Class 2020/21** ed entro il **31 Marzo 2021** verranno proclamati i vincitori per tutte le altre **categorie tematiche**.

### COOP RENO

***Solo per le Scuole Superiori con sede nei Comuni di Riolo Terme, Castiglione dei Pepoli, Porretta Terme, Vergato, Molinella e Loiano.***

Le foto dei piatti e i testi in esse illustrati verranno raccolti in un piccolo ricettario che verrà distribuito in tutti i punti vendita Coop Reno.

### Adesione Laboratori

Il **Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano e il Consorzio dei Salumi DOP Piacentini** offrono la possibilità di organizzare **laboratori formativi** tenuti da loro referenti per approfondire le caratteristiche e proprietà dei prodotti, la loro storia e i possibili utilizzi in cucina. Gli incontri saranno organizzati per favorire l'interattività con gli studenti.

I laboratori tenuti dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano saranno svolti tramite piattaforme digitali (Google Meet, Zoom, etc.). Il laboratorio con il Consorzio dei Salumi DOP Piacentini potrà essere svolto in presenza o tramite piattaforme digitali.

Le classi potranno manifestare l'interesse per uno o entrambi i laboratori scrivendo un'e-mail a [info@progetto-sfide.eu](mailto:info@progetto-sfide.eu).

Le date dei laboratori verranno definite in accordo con le classi partecipanti.

#### **PENALITA'**

È vietato:

- utilizzare gli strumenti a pagamento forniti da Facebook e da Instagram per promuovere le proprie foto
- utilizzare siti web/app/pagine Facebook/Instagram o qualsiasi altra piattaforma online per scambio/acquisto like per ottenere più mi piace

**Qualora l'organizzazione rilevasse una o più di queste violazioni la classe sarà automaticamente esclusa dal contest.**

#### **VARIE**

Il materiale inviato dalle classi potrà essere pubblicato sul sito e sui social network del progetto con finalità di promozione. Potrà inoltre essere utilizzato per il materiale promozionale del progetto. L'autore dei materiali manterrà comunque tutti i diritti di proprietà intellettuale e gli saranno attribuiti i credits di paternità.

Eikon srl in quanto società organizzatrice non si assume nessuna responsabilità per eventuali mancati arrivi di moduli di iscrizione dovuti a problemi tecnici di diversa natura o altre problematiche che possano ostacolare la partecipazione al contest.

#### **PRIVACY E DATI PERSONALI**

Iscrivendoti al contest, compilando ed inviando il form, dichiari di conoscere ed accettare l'Informativa sulla Privacy, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003.

#### **FACEBOOK**

Partecipando all'iniziativa dichiari di essere a conoscenza:

- che Facebook non ha alcuna responsabilità sul contest
- che il progetto non è in alcun modo sponsorizzato, appoggiato, amministrato o associato a Facebook

## ESEMPIO DI CALENDARIO EDITORIALE

Questo è un esempio di fantasia per mostrare come si potrebbe organizzare un calendario editoriale e i testi dei contenuti

- Se si sceglie la modalità "instagram stories" per uno dei 6 post è possibile fare una serie di stories per lo stesso contenuto (es. Varietà di cioccolato, una storia per ogni varietà + sondaggio finale)
- Basta solo la vostra creatività! Date un'occhiata ai template su Canva.it per creare le migliori grafiche di sempre!

N. POST	TIPO DI POST	TITOLO DEL POST	TESTO DEL POST	CANALE
1	Introduttivo	Cioccolato ovunque	Da oggi solo Post Cioccolatosi (...)	FB e IG
2	Informativo	La storia del cioccolato	Da quando non ne facciamo più a meno? Il cioccolato nasce (...)	Post IG e stories
3	Sondaggio	Varietà di Cioccolato	Così tante varietà, così poco tempo per provarle! Il cioccolato bianco è caratterizzato da (...) Tu quale preferisci?	IG stories
4	Informativo	Luoghi di produzione	Il cioccolato viene prodotto solo nei territori di (...) con nocciole (...)	FB e IG
5	Informativo	Le proprietà del cioccolato - la salute	Tre condizioni che si curano col cioccolato (Spoiler: nessuna è il cuore spezzato) - La cioccolata con il peperoncino aiuta la circolazione (...)	FB e IG
6	Emozionale	Aspettando San Valentino	Il cioccolato perfetto da condividere in due! Ecco alcune ricette (...)	IG