



IL COMUNE DI VAL BREMBILLA



CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI TALEGGIO

propone

BANDO DI CONCORSO

“LE RICETTE DEI NOSTRI NONNI”



Art. 1 - Promotori, ambito e finalità del concorso

Il concorso, indetto dal comune di Val Brembilla, con il patrocinio del Comune di Taleggio, si colloca nell'ambito delle iniziative promosse per la cultura, il sociale e le politiche giovanili con la finalità di favorire tra i nostri ragazzi un'educazione alimentare e, allo stesso tempo, una riscoperta delle nostre tradizioni. I partecipanti dovranno infatti proporre le ricette dei nonni, quei piatti che si mangiavano “una volta” e che i nostri nonni ancora preparano per il pranzo della domenica. Obiettivo del bando è anche favorire una visione positiva del nostro passato, dell'età anziana e valorizzare i rapporti tra le generazioni ed i legami famigliari.

Art. 2 - Destinatari

Il Concorso è aperto a tutti gli alunni frequentanti la scuola secondaria di primo grado di Val Brembilla. La partecipazione al concorso è gratuita ed implica l'accettazione del presente regolamento.

Art. 3 - Oggetto del concorso

Attraverso la traccia “Le ricette dei nostri nonni” gli alunni dovranno presentare una ricetta culinaria del nostro passato, preparata con prodotti poveri e del territorio.

Sono ammesse ricette per la preparazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti e dolci.

Art. 4 - Caratteristiche Tecniche

Ciascuna ricetta dovrà essere composta da:

- Parte descrittiva con elenco degli ingredienti e dettaglio della procedura di preparazione;
- Foto reale del piatto finale.

Ogni studente può partecipare con una sola ricetta.

NON sono ammessi lavori di classe o di gruppo.

Art. 5 - Modalità e termine per la presentazione lavori

Ognuna delle ricette culinarie oggetto del concorso dovrà essere trasmessa al Comune di Val Brembilla. L'iscrizione al concorso è possibile solamente attraverso la compilazione e la consegna della scheda di iscrizione allegata.

Ogni alunno partecipante dovrà consegnare all'insegnante di riferimento della propria classe sia la parte descrittiva (con un documento in formato .pdf oppure .docx) che fornire una foto reale del piatto finale (con un'immagine in formato .jpeg).

Nelle fotografie del piatto dovrà essere compresa la sola fotografia del piatto stesso per cui dovrà essere inquadrato il solo elemento "piatto finale". In particolar modo **non** dovrà essere oggetto della fotografia anche il volto dell'alunno, a pena d'esclusione.

Le insegnanti dovranno:

A) Compilare la scheda di iscrizione per ciascun alunno partecipante al concorso;

B) Fare una mail per ciascun alunno all'indirizzo PEC del Comune di Val Brembilla (comune.valbrembilla@pec.regione.lombardia.it) o alla mail comunale (protocollo@comune.valbrembilla.bg.it) indicando all'oggetto "LE RICETTE DEI NOSTRI NONNI" avente come allegati, **che dovranno essere denominati con il nome e cognome dell'alunno partecipante:**

1) la scheda di iscrizione (SCHEDA DI ISCRIZIONE DI + NOME E COGNOME)

2) la parte descrittiva, file in formato .pdf oppure .docx (DESCRIZIONE PIATTO DI + NOME E COGNOME)

3) la foto della ricetta, in formato .jpeg (FOTO PIATTO DI + NOME E COGNOME).

Le iscrizioni dovranno pervenire, a cura delle insegnanti, entro e non oltre il 14 maggio 2021.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per eventuali disguidi e smarrimenti dei files, che dovessero verificarsi con l'inoltro delle mail.

Art. 6 - Modalità di selezione

Tutte le ricette verranno valutate da un'apposita commissione, nominata successivamente al termine di scadenza per la presentazione delle schede di iscrizione per la partecipazione al concorso.

I membri esamineranno la conformità delle iscrizioni al bando e valuteranno le singole ricette assegnando un voto da 0 a 100 così suddiviso:

- Da 0 a 30 punti per l'attinenza al tema stabilito: la ricetta deve essere espressione delle tradizioni del nostro territorio;
- Da 0 a 30 punti per l'utilizzo di ingrediente poveri e locali;
- Da 0 a 20 punti per l'appetibilità del piatto;
- Da 0 a 20 punti per la facilità di preparazione del piatto.

Per ciascuna ricetta verrà fatta la media dei voti ottenuti da ogni membro della commissione.

Con apposita determinazione del Responsabile 1° Settore si decretano i vincitori definendo altresì i soggetti esclusi, con l'indicazione dei motivi.

L'esito del concorso sarà comunicato dal Comune ai vincitori attraverso apposita comunicazione all'istituto scolastico.

Le valutazioni e i giudizi sono insindacabili e inappellabili.

Art. 7 - Premi

I primi 3 classificati del concorso riceveranno un diploma e alla rispettiva classe di appartenenza verrà erogato un contributo per l'acquisto di materiale scolastico come di seguito specificato:

- 1° classificato
Contributo del valore di € 150,00.
- 2° classificato
Contributo del valore di € 100,00.
- 3° classificato
Contributo del valore di € 50,00.

Art. 8 - Pubblicità del bando

Il concorso verrà pubblicato sul sito e sulla pagina Facebook del comune di Val Brembilla, sul sito del comune di Taleggio e trasmesso alla segreteria dell'Istituto Comprensivo "Giovanni XXIII" di Val Brembilla.

Art. 9 – Pubblicazione, diritto di utilizzo e proprietà delle ricette e delle foto.

La partecipazione al concorso comporta il trasferimento della conoscenza ed il diritto di utilizzo, a titolo completamente gratuito, da parte dei genitori degli alunni e da parte degli alunni stessi, al Comune di Val Brembilla, della composizione e degli ingredienti usati per le ricette, per cui i files non verranno restituiti (sia per la parte descrittiva che per quella fotografica) e rimarranno di proprietà dell'Ente che ne farà uso per scopi divulgativi, didattici e promozionali.

Art. 10 - Informativa sul trattamento dei dati

Il Comune di Val Brembilla, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, informa che:

- I dati personali, anche particolari o giudiziari verranno gestiti nel completo rispetto dei principi dettati dal cosiddetto "Codice della Privacy" adottato con il D. Lgs. n. 196/2003 e adeguato con il D. Lgs n. 101/2018 al R.EU 679/2016 (Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali), e saranno trattati al solo fine di permettere l'attivazione dei procedimenti amministrativi, l'erogazione di servizi o la prosecuzione di rapporti in essere con il Comune.
- Il conferimento dei dati personali ha natura obbligatoria in quanto indispensabile per avviare il procedimento o l'erogazione del servizio richiesto;
- I suoi dati potranno essere comunicati ad altri enti in base alle disposizioni normative in vigore o a società esterne che per conto del Titolare svolgono un servizio;
- La informiamo infine che Lei potrà avvalersi dei diritti previsti dal Regolamento sul trattamento dei dati (artt. da 15 a 20 del R.UE 679/2016).

L'informativa completa è disponibile presso gli sportelli degli uffici o sul sito internet del comune all'indirizzo: www.comune.valbrembilla.bg.it nella sessione Privacy.

Val Brembilla, lì 17/02/2021

**Il Responsabile Settore 1° -
Affari Generali e Servizi alla Persona**
Dott. Giovanni Bulgarelli



IL COMUNE DI VAL BREMBILLA



CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI TALEGGIO

propone

BANDO DI CONCORSO

“LE RICETTE DEI NOSTRI NONNI”

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Alunno _____

Indirizzo di Residenza _____

Classe frequentata / Sezione _____

Insegnante di riferimento _____

Titolo della ricetta presentata _____

Tipologia di preparazione:

- Antipasto
- Primo piatto
- Secondo piatto
- dolce

Data _____

Firma insegnante

Informativa sul trattamento dei dati

Il Comune di Val Brembilla, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, desidera informarLa che i suoi dati personali anche particolari, verranno gestiti nel completo rispetto dei principi dettati dal R.EU 679/2016 (Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali), e saranno trattati al solo fine di permettere l'attivazione dei procedimenti amministrativi, l'erogazione di servizi o la prosecuzione di rapporti in essere con il Comune.

L'informativa completa è disponibile presso gli sportelli degli uffici o sul sito internet del comune all'indirizzo: www.comune.valbrembilla.bg.it nella sessione Privacy.