



## "GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



### La Ricola in collaborazione con:

l'Istituto Professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "**Giovanni Giolitti**" di Torino, e **AIBM PROJECT** (Associazione Italiana Bartender & Mixologist),

**promuove il CONCORSO dedicato agli ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI "GRAN PRIX RICOLA 2024".**

### **PREMESSA**

Il concorso "Grand Prix Ricola 2024" è rivolto agli Allievi che frequentano il III°, IV° e V° anno dell'articolazione Sala e Vendita nell'a.s. 2023/2024 e mira a suscitare nelle nuove generazioni di barman curiosità ed interesse per questa professione che richiede personale sempre più formato.

Tutte le informazioni e le modalità di partecipazione sono disponibili nel Regolamento del Concorso "Gran Prix Ricola 2022" di seguito allegato e corredato della relativa modulistica.

### **REGOLAMENTO**

#### **Concorso "GRAND PRIX RICOLA"**

**Anno 2024, VIII edizione**

#### **PUNTO 1 - L'ISTITUTO PROF. ALBERGHIERO "G. Giolitti" di Torino**

I Master-Barman Ettore Diana e Vito Laritonda in collaborazione con Ricola e AIBM (Associazione Italiana Bartender & Mixologist) organizzano la VIII<sup>a</sup> edizione del Concorso Nazionale "Grand Prix Ricola 2024", un concorso che vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti Alberghieri, rivolto agli studenti degli Istituti Alberghieri dell'indirizzo Sala e Vendita nell'a.s. 2023/2024.

Il Concorso si terrà il giorno 10 maggio 2024 (venerdì) presso **L'ISTITUTO PROF. ALBERGHIERO "Giovanni Giolitti" di Torino in via Alassio 20.**

#### **PUNTO 2 - FINALITA'**

I concorrenti ammessi al concorso saranno valutati secondo un criterio professionale dalla commissione.



## “GIOVANNI GIOLITTI”



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

La competizione ha la finalità di dare un'opportunità ai futuri barman di confrontarsi, ed inoltre vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti Alberghieri per quanto concerne l'indirizzo Sala e Vendita ed esaltare il settore riservato ai barman.

La prova che affronteranno avrà come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti e la loro miscibilità.

I concorrenti, inoltre, assisteranno ad un **master sulle tisane Ricola**.

### PUNTO 3 - COME PARTECIPARE

Il concorso è riservato agli allievi del III°, IV° e V° anno degli Istituti Alberghieri, articolazione Sala e Vendita.

Ogni Istituto decide autonomamente i tre (3) allievi partecipanti.

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 01 febbraio 2024, le ricette del concorso devono pervenire entro e non oltre il 15 aprile 2024 presso l'indirizzo [laritonda@istitutogiolitti.edu.it](mailto:laritonda@istitutogiolitti.edu.it) [ettoredianaaibes@libero.it](mailto:ettoredianaaibes@libero.it)

Dovranno essere segnalati il nominativo degli allievi e dell'insegnante accompagnatore. Le spese di viaggio e di soggiorno dalla propria sede alla località del concorso sono a carico degli Istituti partecipanti.

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente le cinque tipologie di tisane "Ricola" (Camomilla, Relax, Sambuco, Melissa Limoncella, Tredici Erbe), mentre le attrezzature e qualsiasi altro ingrediente e i bicchieri sono a carico dei concorrenti.

### PUNTO 4 - SVOLGIMENTO DELLA PROVA

La gara prevede la preparazione di 3 long drinks analcolici (mocktails) da 200 cc cadauno (2 per la giuria "VIP" senza decorazione + 1 con la decorazione per il Presidente di Giuria) che contengano una o più tra le tipologie di Tisana Ricola. Ogni allievo ha a disposizione un tempo massimo di 7 minuti; una penalità di 1 punto ogni 30 secondi di eccesso sul tempo limite. L'organizzazione allestirà un proprio banco dove, prima dell'inizio della gara, procederà al sorteggio dei numeri di gara da assegnare ai partecipanti.

Ogni Istituto potrà concorrere con tre (3) allievi.

I concorrenti dovranno provvedere a tutto l'occorrente per la loro preparazione e precisamente:

- 3 bicchieri, di forma e fantasia a piacere, adatti alla tipologia del drink da lui scelto
- I prodotti da utilizzare per la preparazione dei 3 drinks
- Gli attrezzi di lavoro e tutto quanto previsto per la sua decorazione
- Si concorre con la classica divisa Ufficiale della scuola

Al punteggio conseguito dai giudici degustatori verranno sottratte le penalità che un "giudice tecnico" constaterà durante tutta la fase di lavoro del concorrente (vedi All. n.1). Ogni Giurato "Vip" esprimerà un voto:

- Da **1 a 10** per "Aroma & Aspetto" del cocktail
- Da **11 a 20** per "Gusto" del cocktail

Il Presidente di Giuria esprimerà un voto da **1 a 5** per la "Decorazione".

Il Vincitore della gara individuale sarà determinato dalla somma dei voti ottenuti dai parziali,



## “GIOVANNI GIOLITTI”



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

“Aroma & Gusto” e “Decorazione”.

Ai fini della proclamazione dei vincitori, in caso di parità di punteggio finale la classifica sarà determinata in base al seguente criterio:

1. Miglior punteggio al parziale “Aroma & Gusto”
2. Miglior punteggio al parziale “Tecnica di lavoro”
3. Miglior punteggio al parziale “Decorazione”

Si precisa che in caso di long drink recante lo stesso nome sarà obbligatorio, per quello pervenuto in data successiva, procedere alla sostituzione del nome.

L'allievo potrà accedere all'office dieci minuti prima dell'inizio della gara per la preparazione della decorazione; si precisa che il materiale necessario per la decorazione deve essere commestibile ed è a carico del concorrente. Sono ammessi prodotti artigianali o similari come: gelati, crema di latte, sorbetti, frutta e verdura, purché tutto sigillato e lavorato in office nei tempi previsti; non è concesso l'utilizzo di nessun prodotto precedentemente preparato se non all'interno dell'office, tipo: spremute, centrifugati di frutta o verdura.

La crustas sul bordo del bicchiere dovrà essere fatta durante la prova su un solo bicchiere e verrà classificata decorazione.

Tutto ciò che viene introdotto nel bicchiere (bucce, frutta, fiori, ecc.) verrà conteggiato ingrediente. Se non viene lavorato, sarà considerato decorazione e potrà essere inserito in un solo bicchiere. Le decorazioni dovranno essere composte unicamente da frutta, verdure, spezie, erbe, radici e fiori (dichiarati commestibili dall'azienda che li produce), in ogni caso composte reperibili tutto l'anno sul mercato. Dovranno inoltre essere realizzate in office, pena esclusione dal concorso.

Nella composizione delle ricette, la decorazione dovrà essere dettagliatamente specificata, non sono ammesse diciture generiche (es. frutta fresca, spiedino di frutta, frutta di stagione, etc.), pena l'applicazione di penalità nella scheda di valutazione.

Tutto ciò che non è commestibile non può essere a contatto con il liquido (es. buccia d'ananas). La decorazione deve essere posizionata sul long drink esclusivamente con le pinzette. Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse, nell'office e vicino al banco di lavoro, persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale addetto. La divisa del concorrente dovrà essere completa; capelli curati e legati per le alunne, mani curate, niente anelli, un velo di trucco, niente braccialetti, orecchini non vistosi, unghie curate.

### **PUNTO 5 - GIURIA E PREMIAZIONE**

La Giuria, formata da esperti del settore, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- Aroma e Aspetto del cocktail (max. 30 punti)
- Degustazione cocktail (gusto) (max. 60 punti)
- Giuria Tecnica (max. 30 punti)
- Decorazione (max. 10 punti)



## “GIOVANNI GIOLITTI”



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

La premiazione avverrà lo stesso giorno, a fine competizione.

I premi per il 1° - 2° - 3° classificato saranno una targa + attestato, inoltre la Ricola mette a disposizione dei primi classificati i seguenti premi:

- 500 euro di attrezzatura bar al 1° classificato
- 300 euro di attrezzatura bar al 2° classificato
- 200 euro di attrezzatura bar al 3° classificato

A tutti gli alunni partecipanti saranno consegnati attestati di partecipazione.

### PUNTO 6 - MODULISTICA

La modulistica deve essere inviata esclusivamente compilando i moduli ufficiali allegati tramite e mail (testi in formato pdf e immagini in formato .jpg) al seguente indirizzo:

[laritonda@istitutogiolitti.edu.it](mailto:laritonda@istitutogiolitti.edu.it)

[ettoredianaaibes@libero.it](mailto:ettoredianaaibes@libero.it)

Responsabile Concorso Vito Laritonda

**Iscrizione entro il 01 febbraio 2024** inviando il modulo di iscrizione (allegato a), preferibilmente in formato pdf, all'indirizzo mail [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it).

Gli istituti che avranno presentato la propria iscrizione di cui al punto 1) dovranno **far pervenire la ricetta ideata entro il 15 aprile** utilizzando l'apposito **modulo ricetta (allegato b)** da inviare preferibilmente in formato pdf, all'indirizzo mail:

[laritonda@istitutogiolitti.edu.it](mailto:laritonda@istitutogiolitti.edu.it)

[ettoredianaaibes@libero.it](mailto:ettoredianaaibes@libero.it)