



Ai genitori, ai docenti e agli alunni  
delle classi 3AB, 3AE, 4AB, 4AE,  
5AB, 5AE  
Al personale ATA  
Alla DSGA Dott.ssa Gioia Minuti  
Al sito web dell'Istituto

## OGGETTO: CONCORSO ENOGASTRONOMICO FONTANA GIANNI

Il Ristorante Il Gabbiano di Corte De Cortesi in memoria del fondatore Sig. Giovanni Fontana indice un **II° CONCORSO ENOGASTRONOMICO FONTANA GIANNI** rivolto a tutti gli alunni delle classi 3-4-5 dell'indirizzo enogastronomico CUCINA E SALA-BAR dal tema: GLI ANIMALI DA CORTILE

Obiettivo del concorso è stimolare gli alunni del settore enogastronomico, a programmare un piatto, creando una ricerca legata alle tradizioni del territorio, valorizzando le tipicità locali, in chiave moderna, ovvero digitalizzando la ricetta.

**PROVA CUCINA:** ogni alunno, per l' indirizzo Cucina dovrà produrre e creare una ricetta, collegata alla tematica (antipasto o primo o secondo), con dosi per 4 persone. Ogni ricetta dovrà essere creata, descritta in forma digitale, con l'ausilio di documenti, presentazione, supportata con video e foto durante la realizzazione. I piatti creati a livello di concept digitale, verranno analizzati e valutati dalla Famiglia Fontana con il supporto dei proff di Cucina Ruscelli e Fusco. Il piatto selezionato, vedrà l'alunno impegnato alla realizzazione del piatto vincitore nei laboratori di Via Borghetto durante la fase di degustazione.

**PROVA SALA:** ogni alunno, per il l' indirizzo Sala, dovrà produrre e creare una ricetta di un cocktail o fare una ricerca per la scelta di un vino che si possa abbinare alla tematica proposta, Questa dovrà essere creata e descritta in forma digitale con l'ausilio di documenti, presentazione, supportata con video e foto durante la realizzazione. Le realizzazioni-abbinamenti creati a livello di concept digitale, verranno analizzati e valutati dalla Famiglia Fontana con il supporto del prof Zoppi. Il cocktail o vino selezionato, vedrà l'alunno impegnato nella sua realizzazione nei laboratori di Via Borghetto durante la fase di degustazione.

### I VINCITORI

I due alunni vincitori, uno di cucina e uno di sala riceveranno in premio uno strumento di lavoro pertinente con il loro indirizzo.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Nicoletta Ferrari  
Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art.3, comma2 del D.Lgs. n. 39/93