



Concorso “ Inventa il tuo cocktail di frutta fresca”

BANDO DI CONCORSO PER I MIGLIORI ELEBORATI INERENTI LA REALIZZAZIONE DI UN COCKTAIL DI FRUTTA PER GLI STUDENTI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO DELL’IIS “FERMI-EREDIA” DI CATANIA INDIRIZZO AGRARIO E ALBERGHIERO.

Art. 1 - Premessa

Oggi si avverte l’urgenza di educare le giovani generazioni a uno stile di vita salubre ed equilibrato, capace di abbracciare ogni aspetto della loro esistenza. Questo bisogno non si limita alla dimensione fisica, ma si estende a sfere più ampie comprendendo anche tematiche legate alla sicurezza stradale e al benessere generale dell’individuo, alla consapevolezza delle proprie scelte e alla responsabilità sociale.

In questo contesto, l’alimentazione e l’adozione consapevole di scelte relative al consumo di bevande si configurano come elementi centrali e spesso decisivi nel percorso di crescita dei ragazzi.

Spesso i giovani non hanno avuto l’opportunità di conoscere o scegliere alternative alimentari che siano salutari, accattivanti e allo stesso tempo nutrienti perché non adeguatamente sensibilizzati o guidati verso una consapevolezza alimentare che offra loro alternative ai soliti consumi.

Da qui l’urgenza di riscoprire e valorizzare i frutti della nostra terra, promuovendo opzioni da bere che uniscano gusto, colore e varietà. Bevande che possano inserirsi con naturalezza nei momenti della giornata, soprattutto durante pause come quella scolastica, per rispondere a un bisogno primario con una scelta informata e corretta, in alternativa al consumo inconsapevole delle prime opzioni disponibili. Infatti, la loro quotidianità è spesso caratterizzata da scelte rapide e inconsapevoli, dettate dalla disponibilità immediata di prodotti standardizzati, che mancano di quella qualità e autenticità necessarie per soddisfare appieno i bisogni di un organismo in crescita.

Sorge, dunque, la necessità di promuovere un’educazione alimentare che incoraggi la conoscenza nei giovani e stimoli l’interesse e la curiosità verso una consapevolezza alimentare che offra loro alternative salutari come i prodotti ortofrutticoli della nostra terra, e faccia loro scoprire la ricchezza e il valore delle varietà stagionali e le opportunità che queste offrono in termini di gusto, benessere e rispetto per il territorio. La conoscenza di ciò che la terra offre, mese dopo mese, non è solo un invito alla consapevolezza e un arricchimento del proprio bagaglio culturale, ma anche un’apertura a una nuova prospettiva culturale ed educativa che li rende protagonisti in uno stile di vita sostenibile, orientato alla valorizzazione delle risorse del territorio e alla lotta contro lo spreco delle stesse.

La scuola, in quanto luogo privilegiato per l’educazione e la crescita, deve farsi promotrice di questa rivoluzione culturale e alimentare, deve diventare quindi un ambiente accogliente e



stimolante, propizio per favorire tali apprendimenti, capace di favorire lo sviluppo di una maggiore consapevolezza nei giovani. La Scuola non deve essere solo luogo di istruzione, ma anche spazio di benessere e di crescita personale. I tempi e gli spazi scolastici devono essere progettati e vissuti come momenti di benessere per accompagnare e sostenere le scelte di vita positive degli studenti, trasformandosi in un'occasione per promuovere la socializzazione e il relax, in cui l'approccio salutistico al cibo si fonde con un'idea di pausa intesa non solo come interruzione delle attività didattiche, ma come occasione di socializzazione e rilassamento. Solo così gli studenti potranno affrontare con serenità e concentrazione le sfide.

E' in questo ambito che nasce la collaborazione tra le aziende come il MAAS e la Scuola, con la realizzazione di un percorso di sensibilizzazione nell'ambito del progetto "Un concentrato di frutta fresca" promosso dal MAAS- Mercato Agro-Alimentare di Sicilia, a conclusione del quale si intende realizzare il concorso "*Inventa il Tuo cocktail di frutta fresca*" con lo scopo di coinvolgere in maniera attiva e partecipativa gli studenti della scuola secondaria di II grado del l'IIS Fermi-Eredia di Catania di indirizzo Agrario e Alberghiero, che dal mese di Marzo sono stati coinvolti in tale progetto in forma attiva attraverso la formazione, la degustazione e tante altre attività inerenti il progetto e che durante il progetto hanno arricchito il loro bagaglio tecnico-professionale e sviluppato un approccio consapevole di educazione alimentare rivolto al benessere e alla sostenibilità.

Gli obiettivi principali che si intendono perseguire sono i seguenti:

- 1. Obiettivo salutistico ed educativo**
Promuovere nei giovani la consapevolezza di un'alimentazione sana ed equilibrata, basata su evidenze scientifiche, in linea con il terzo obiettivo dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, "Salute e Benessere".
- 2. Conoscenza delle alternative salutari**
Sensibilizzare i giovani verso il consumo di bevande a base di frutta, alternative alle bevande industriali ricche di zuccheri aggiunti e additivi chimici. Tali alternative supportano la crescita e lo sviluppo fisiologico, contribuendo alla prevenzione di malattie croniche non trasmissibili, come obesità, diabete di tipo 2 e malattie cardiovascolari.
- 3. Promozione di scelte nutrienti e ricche di composti bioattivi**
Incentivare il consumo di bevande ricche di vitamine, minerali, fibre e antiossidanti, elementi essenziali per il benessere fisico e mentale.
- 4. Valorizzazione delle risorse locali e stagionali**
Favorire il consumo di frutti di stagione e a chilometro zero, per garantire un apporto ottimale di nutrienti, ridurre l'impatto ambientale e sostenere le economie locali.
- 5. Obiettivo ecosostenibile**
Incentivare il consumo di prodotti a filiera corta per ridurre l'impronta di carbonio

legata al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, in linea con il terzo obiettivo dell'Agenda 2030, che collega il benessere umano alla sostenibilità ambientale.

6. **Valorizzazione della biodiversità locale e modelli di consumo sostenibili**
Promuovere la biodiversità locale e incoraggiare l'adozione di modelli di consumo sostenibili, anche in ambito lavorativo. I cocktail analcolici proposti rappresentano un'alternativa sana e gustosa alle bevande zuccherate e alcoliche, promuovendo stili di vita più sani e un consumo responsabile in contesti sociali e professionali.

Il concorso non si limita a essere una semplice competizione, ma si configura come un percorso educativo e formativo che ha coinvolto scuola e azienda in una crescita condivisa. Questo progetto mira all'educazione alla salute e al benessere, sviluppando competenze trasversali nei partecipanti, tra cui:

- Problem solving
- Capacità di comunicazione
- Sensibilità ai temi sociali
- Cittadinanza attiva

La partecipazione attiva e consapevole degli studenti a questo progetto contribuirà a diffondere la cultura della sostenibilità agroalimentare e la salute del consumatore attraverso l'adozione di uno stile di vita sano ed equilibrato.

Art. 2 – Requisiti richiesti per la partecipazione, modalità e termini di partecipazione al Concorso

Art. 2.1 – Destinatari

Il concorso è rivolto agli alunni dell'indirizzo agrario e alberghiero della scuola secondaria di secondo grado dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Fermi-Eredia" di Catania.

Art. 2.2 – Tipologia di Elaborati

E' possibile partecipare al concorso presentando elaborati in diverse forme creative secondo le 2 categorie sotto riportate:

- Categoria 1: Elaborati cartacei (disegni, cartelloni, fumetti, ricette, etc.);
- Categoria 2: Progetti multimediali (spot, video, power point, video post sui social, ad esempio YouTube o TikTok, pagine web, etc.);



Gli elaborati proposti potranno essere liberi nella forma ma dovranno rispettare alcune linee guida come:

1. Progetti multimediali - video:
 - durata massima di 4 minuti oltre titoli di testa e di coda, in formato MP4 o AVI;
2. Progetti artistici:
 - immagini, disegni, e fotografie: dovranno contenere una didascalia a corredo

Art. 2.3 – Tematiche di concorso

I partecipanti dovranno sviluppare progetti inerenti le seguenti tematiche:

1. Educazione a un'alimentazione sana ed equilibrata.
2. Promozione del consumo di bevande a base di frutta come alternativa a quelle alcoliche o industriali.
3. Valorizzazione dei frutti di stagione e delle risorse locali, in un'ottica di sostenibilità ambientale e lotta allo spreco alimentare.
4. Sensibilizzazione sui benefici nutrizionali e salutistici delle bevande a base di frutta per giovani in fase di crescita.
5. Prevenzione di malattie legate a cattive abitudini alimentari.
6. Creatività nella preparazione di cocktail diversificati, ispirati alla stagionalità e alla biodiversità locale.

Ogni progetto dovrà essere accompagnato da una relazione esplicativa contenente la descrizione del progetto, la metodologia e il percorso con il quale gli allievi sono giunti alla scelta della strategia e dei contenuti.

Art. 2.4 – Modalità di partecipazione

È possibile partecipare singolarmente, in gruppi o con l'intera classe. Ogni partecipante (individuale, gruppo o classe) deve presentare un progetto originale, che affronti una o più tematiche, come indicato al precedente art. 2.3.

Ciascun progetto/elaborato dovrà essere accompagnato dai seguenti allegati, debitamente compilati in ogni parte:

- Allegato A - “Scheda di presentazione elaborati”
- Allegato B - “Dichiarazione liberatoria dei soggetti rappresentati”;
- Allegato C - “Liberatoria per i diritti di utilizzazione delle opere e accettazione del regolamento/bando”



Per ogni partecipazione (singola, di gruppo o classe) dovrà essere individuato un Referente/Tutor di progetto.

Art. 2.5 –Termini per la presentazione della domanda di partecipazione

Le istanze di partecipazione dovranno pervenire, unitamente a tutta la documentazione richiesta, esclusivamente attraverso la scuola di appartenenza al seguente indirizzo email: maas@maas.it entro e non oltre il **16 Aprile 2025**. Non saranno prese in considerazione le istanze presentate oltre i termini previsti.

La email dovrà contenere nell’oggetto la dicitura **“BANDO DI CONCORSO UN COCKTAIL DI FRUTTA FRESCA PER GLI STUDENTI DELL’IIS “FERMI-EREDIA” DI CATANIA** oltre al nome del Referente/Tutor di progetto.

Art. 3 – Commissione di valutazione degli elaborati

Gli elaborati correttamente pervenuti verranno esaminati da una Commissione presieduta dal Presidente Dr. Emanuele Zappia e da una commissione costituita da referenti dell’Azienda, designati dal Presidente.

A giudizio insindacabile della Commissione giudicatrice, i premi saranno assegnati ai candidati che nella graduatoria risulteranno più meritevoli.

A parità di merito il premio previsto sarà suddiviso.

I criteri di valutazione per l’assegnazione dei premi, su un totale di 100 punti, si basano sugli indicatori di seguito stabiliti, secondo i seguenti punteggi massimi:

- Pertinenza dei contenuti: massimo 40 punti
- Originalità ed efficacia comunicativa: massimo 30 punti
- Innovazione: massimo 20 punti
- Qualità del contenuto: massimo 10 punti

Per esigenze di qualificazione, verranno ritenuti non idonei i candidati (singoli, in gruppo o classe) che non raggiungeranno il punteggio complessivo minimo di punti 60/100.

Art. 4 – Premi

Saranno assegnati premi come di seguito riportato:

	Categoria 1	Categoria 2
1° classificato	prodotti agroalimentari forniti dal MAAS	prodotti agroalimentari forniti dal MAAS
2° classificato	prodotti agroalimentari forniti dal MAAS	prodotti agroalimentari forniti dal MAAS
3° classificato	prodotti agroalimentari forniti dal MAAS	prodotti agroalimentari forniti dal MAAS

I premi saranno consegnati agli alunni della Scuola partecipante IIS Fermi-Eredia di Catania.

L'esito del concorso sarà reso noto con email indirizzata alla Dirigente della Scuola IIS Fermi-Eredia.

La premiazione dei candidati vincitori si terrà durante la cerimonia ufficiale in occasione del Convegno che si terrà all'inizio del Mese di Maggio presso i locali della Scuola IIS Fermi-Eredia.

Art. 5 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento generale in materia di protezione dei dati personali (UE) 2016/679 (GDPR) i dati personali forniti dai candidati saranno gestiti dal MAAS e trattati per le finalità istituzionali in conformità alle previsioni normative.

I dati personali degli interessati saranno trattati nel rispetto dei principi di liceità, correttezza trasparenza e limitazione della finalità fissati dall'art. 5 del GDPR.

L'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del GDPR e sull'esercizio dei diritti dell'interessato ai sensi degli artt. da 15 a 22 del GDPR.



Art. 6 – Proprietà Intellettuale

La proprietà intellettuale degli elaborati resta in capo ai partecipanti, che dichiarano espressamente di aver svolto personalmente il progetto e di non aver violato diritti di terzi.

Contestualmente, i partecipanti si impegnano a tenere indenne il soggetto banditore da ogni e qualsivoglia diatriba legale dovesse derivare in merito alla provenienza intellettuale, alla genuinità ed alla veridicità del contenuto del proprio elaborato.

È responsabilità dei partecipanti al concorso garantire che i contenuti presenti nel video sono liberi da copyright o di essere legittimamente autorizzati all'utilizzo degli stessi da parte degli eventuali aventi diritto. Qualsiasi obbligo legale di diritto d'autore riguardo le immagini video e tutto ciò che è contenuto nei video presentato, comprese le immagini di persone filmate, sarà di esclusiva responsabilità del partecipante.

Non sono ammessi, pena l'esclusione dal concorso, contenuti e riferimenti discriminatori di genere, razza e religione.

Art. 7 – Disposizioni finali

Il testo del presente bando di concorso, unitamente agli Allegati A, B e C, saranno pubblicati sul sito dell'Azienda del MAAS e sui canali della Scuola.

Art. 8 – Allegati

- Allegato A - Scheda di presentazione elaborati;
- Allegato B - Dichiarazione liberatoria dei soggetti rappresentati;
- Allegato C - Liberatoria per i diritti di utilizzazione delle opere e accettazione del regolamento/bando.

Catania, 28/02/2025

Il Presidente del CdA
F.to *Emanuele Alberto Zappia*