



LOI-SANTOMAURO MASTERCHEF – V EDIZIONE

GIOVEDÌ 04/06/2026, h: 14:00-16:30 (circa)

REGOLAMENTO

1. LA MANIFESTAZIONE

Anche quest'anno, a conclusione dell'Unità Di Apprendimento di Istituto dedicata alle emozioni e al rispetto, con particolare attenzione verso l'equa suddivisione delle risorse e alla lotta contro lo spreco alimentare, si terrà la manifestazione "Loi-Santomauro Masterchef", giunta alla sua quinta edizione. A partecipare all'evento saranno le classi quarte della scuola primaria (sezione junior) e le classi seconde della scuola secondaria di primo grado (sezione senior).

In questa edizione, agli obiettivi didattici già indicati, si aggiunge la finalità di orientamento: il presidente di giuria è l'alunno Emanuele Scattarella della classe VCC dell'Istituto Professionale-Enogastronomia-Ospitalità Alberghiera-Socio Sanitario (I.P.E.O.A.) "A. Perotti - P. Calamandrei", ormai al termine del suo percorso scolastico. L'alunno si è distinto per essersi classificato al primo posto nel Campionato Italiano Giovani Chef e al dodicesimo posto nella competizione internazionale tenutasi in India "Ihm International Young Chef Olympiad". Tale scelta, resa possibile, per l'I.P.E.O.A., dalla disponibilità del Dirigente Scolastico, prof. Leonardo Castellana, e della Responsabile per l'Orientamento, prof.ssa Maria Luisa Loconte, e, per il nostro Istituto Comprensivo dalla Dirigente Scolastica, Prof.ssa Anna Lia Minoia, e dalla Responsabile per l'Orientamento, prof.ssa Bice De Gioia, consentirà agli alunni partecipanti di capire quali possono essere le competenze, di elevato livello professionale, raggiungibili tramite i percorsi di studio offerti dall' I.P.E.O.A.

La manifestazione si svolgerà all'interno dell'auditorium del plesso Santomauro.

A ciascuna classe sarà assegnata un'aula, dove avverranno le fasi di preparazione e assemblaggio del piatto, prima della presentazione alla giuria.

Si partirà con l'evento "junior" e, a seguire, concorrerà la sezione "senior".

Una classe per volta entrerà in auditorium e sottoporrà ai giudici il proprio piatto. Due alunni per classe avranno il compito di relazionare sul lavoro, indicando:

- Nome del piatto
- I motivi della scelta e la rispondenza alle linee guida fornite
- Quali ingredienti sono stati utilizzati e loro provenienza
- Il contenuto in termini di nutrienti
- A quale tipologia di persona è rivolto
- Il ruolo che ciascun componente della classe ha avuto nel processo decisionale, nel recupero degli ingredienti, nella preparazione del piatto, nel calcolo dei nutrienti, nella relazione di presentazione.

Dopo l'assaggio, la classe uscirà e lascerà il posto alla classe successiva.

L'ordine di ingresso delle classi sarà quello alfabetico.

Al termine degli assaggi, la giuria si riunirà per l'attribuzione dei giudizi, in base alle categorie illustrate in seguito. Quindi, le classi rientreranno in auditorium per la premiazione e la consegna degli attestati.

2. LINEE GUIDA PER LA PREPARAZIONE DEL PIATTO

Il piatto che le classi presenteranno sarà un piatto unico e dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- Deve essere riconducibile alla dieta mediterranea, pertanto deve fornire un apporto equilibrato di nutrienti
- Deve essere un piatto freddo
- La preparazione, per motivi igienici, deve essere effettuata in anticipo; a scuola potrà avvenire solo l'impiattamento, avendo cura di rispettare le elementari norme igieniche (è opportuno portare una tovaglia, anche di carta; guanti di lattice; raccogliere i capelli)

Dovrà essere presentato un piatto di portata da sottoporre ai giudici nella sua interezza, per la valutazione della presentazione; per l'assaggio, dovrà essere messo a disposizione un piatto per ciascun componente della giuria e per il presentatore della manifestazione.

Il piatto dovrà essere accompagnato da una bevanda analcolica, da servire a ciascuno dei giurati e al presentatore, che bene si abbinerà con quanto presentato e che risponda anch'essa a requisiti di equilibrio e naturalezza.

3. IL RUOLO DEI DOCENTI E LA GIURIA

I docenti delle classi svolgeranno il ruolo di “coach” per le rispettive classi, secondo la seguente tabella:

Sezione Junior

CLASSE	DOCENTI COACH
4A	De Metrio Marilina, Simone Caterina, Loviglio Valentina
4B	Luisi Angela, Mazzone Paolo

Sezione Senior

CLASSE	DOCENTI COACH
2A	De Lucia Albina, Nitti Maria Angela
2B	Pedace Teresa, Sportelli Francesco
2C	Cioce Elisabetta, Monno Fausta
2D	Bari Maria Cristina, Cappiello Valentina
2E	Borredon Viviana, Casucci Antonella
2F	Mangiacapra Luca, Polisenio Eleonora

I coach dovranno seguire le fasi decisionali nella scelta del piatto e, durante, la manifestazione, dovranno supervisionare ai preparativi che precederanno la presentazione alla giuria. Potranno partecipare ai preparativi un numero massimo di due genitori per classe.

Nell’attesa del proprio turno, la classe rimarrà nell’aula assegnata, sotto la sorveglianza dei docenti coach; per non compromettere la gara, non potranno spostarsi nelle altre aule e avere contatti con le altre classi partecipanti.

La giuria della sezione junior sarà composta dai docenti della sezione senior e viceversa.

GIURIA JUNIOR	
GIURIA D’ONORE	GIURATI
Presidente Emanuele Scattarella Anna Lia Minoia Maria Gusman	1. Catucci Margherita 2. de Ruvo Gemma 3. Rutigliano Paola 4. Sebastiani Monica 5. Volta Stefano
INTOLLERANZE	LATTOSIO

GIURIA SENIOR	
GIURIA D'ONORE	GIURATI
Presidente Emanuele Scattarella Anna Lia Minoia Dora Campanale	1. De Metrio Marilina 2. Loviglio Valentina 3. Luisi Angela 4. Mazzone Paolo 5. Simone Caterina
INTOLLERANZE	LATTOSIO, FARINA MANITOBA

I giudici saranno chiamati ad esprimere il proprio giudizio principalmente in relazione alle proprie competenze. In modo particolare, i docenti di lettere potranno esprimere un giudizio sull'esposizione della relazione, i docenti di arte sull'estetica, i docenti di scienze sulla proprietà del linguaggio scientifico e della relazione, i docenti di ed. fisica sul valore nutrizionale, energetico e sulla tipologia di persona a cui è rivolto il piatto, i docenti di tecnologia sui valori nutrizionali e sulla provenienza dei prodotti.

Il giudice d'onore, esterno alla scuola, ha competenze specifiche nel settore e giudicherà il piatto nel suo complesso. Sarà affiancato dalla Dirigente Scolastica e dalla collaboratrice Prof.ssa Gusman, per la valutazione della sezione junior e dalla Vicaria Ins. Campanale per la valutazione della sezione senior.

Tutti gli altri docenti che vorranno dare il proprio contributo o, semplicemente, essere presenti alla manifestazione saranno i benvenuti.

4. L'ORGANIZZAZIONE

Per consentire lo svolgimento dell'evento, **gli alunni delle classi quarte della scuola primaria** saranno prelevati dai genitori alle **ore 12:30** per essere accompagnati presso il plesso Santomauro. Qui troveranno ad accoglierli i loro docenti-coach che li guideranno nell'aula riservata a ciascuna classe per iniziare i preparativi che avranno luogo dalle ore 13:00 alle ore 14:00, orario di inizio della manifestazione. Ai preparativi potrà partecipare un numero massimo di due genitori per classe.

Le aule riservate per gli alunni delle classi quarte della scuola primaria sono:

Classe	Aula
IV A	Aula 20 Primo Piano (Lab Arte)
IV B	Aula 22 Primo Piano

Si chiede, pertanto, ai docenti che utilizzano i suddetti ambienti di lasciarli liberi nell'orario indicato.

Le classi verranno chiamate a presentare i piatti secondo l'ordine alfabetico. Al termine di ciascuna presentazione, torneranno nella propria aula e attenderanno il momento finale della proclamazione, che avverrà in auditorium dopo che la giuria avrà espresso il proprio insindacabile giudizio.

Completata la premiazione, alunni e genitori della scuola primaria lasceranno i locali della scuola per consentire il corretto svolgimento della manifestazione per gli alunni della scuola secondaria.

Gli alunni delle classi seconde della scuola secondaria seguiranno il normale orario delle lezioni fino alle ore 13:00. A partire da quest'ora, potranno iniziare le preparazioni, seguiti dai docenti presenti in classe secondo l'orario delle lezioni e, ove possibile dai docenti coach, che, comunque, provvederanno a supervisionare i lavori a partire dalle ore 14:00. Le preparazioni dovranno terminare entro la conclusione dei lavori della scuola primaria. I docenti coach saranno informati sulle tempistiche.

Anche in questo caso, ai preparativi potrà partecipare un numero massimo di due genitori per classe.

Le classi verranno chiamate a presentare i piatti secondo l'ordine alfabetico. Al termine di ciascuna presentazione, torneranno nella propria aula e attenderanno il momento finale della proclamazione, che avverrà in auditorium dopo che la giuria avrà espresso il proprio insindacabile giudizio.

Per garantire la buona riuscita dell'evento, per entrambi gli ordini di scuola, i docenti-coach dovranno sorvegliare gli alunni e fare in modo che rimangano nella propria aula.

I genitori degli alunni della scuola primaria potranno prendere posto in auditorium a partire dalle ore 14:00.

I genitori degli alunni della scuola secondaria potranno prendere posto in auditorium a partire dalle ore 15:00 o comunque non appena lo stesso auditorium sarà libero.

In entrambi i casi, per motivi di capienza, sarà consentito l'accesso di un solo genitore per alunno.

5. LE ATTESTAZIONI

Le categorie per le quali le classi concorreranno sono:

- **Equilibrium:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più equilibrato dal punto di vista nutritivo
- **Più Gusto:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più buono
- **Acquolina:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato la migliore presentazione
- **Sprint:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più energetico
- **Km0:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto realizzato principalmente con prodotti del territorio

- **Apulian:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più vicino alla tradizione pugliese

L'idea nasce con lo scopo della condivisione, dell'incontro e del divertimento.

Quindi,

BUON MASTERCHEF A TUTTI!!!

L'ideatrice e responsabile del progetto

Prof.ssa Nunzia Ricciardi