



Gent.mi Dirigenti Scolastici:

- Circoli didattici
- Istituti comprensivi
- Istituti d'istruzione secondaria di primo grado
- Istituti d'istruzione secondaria di secondo grado

LORO SEDI

OGGETTO: Promozione della quinta edizione del Concorso “Le mani in Pasta” dal tema “Bello come il pane” e prima edizione dal tema “Delizioso come i dolci”

L'Associazione culturale “Museo Casa Steri”, con sede a Siddi in Via Roma n°2, cura la gestione del **Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna** e, nell'ambito dei propri compiti e finalità, promuove la quinta edizione del Premio “Le mani in Pasta”.

Questa iniziativa intende coinvolgere tutti gli alunni delle scuole di ogni ordine e grado della Regione Sardegna per favorire la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti locali, l'educazione degli studenti all'apprendimento del valore dei prodotti tipici, la diffusione della cultura gastronomica e delle antiche tecniche di lavorazione per rivitalizzare e promuovere il recupero di un modello alimentare e di uno stile di vita ormai scomparsi.

Si ripropone il tema “**Bello come il pane**” che, nelle passate edizioni, ha avuto grande successo ed ha entusiasmato tutti i ragazzi partecipanti.

La novità di quest'anno è il tema “**Delizioso come i dolci**” che permette di riscoprire le lavorazioni per decorare i tradizionali dolci sardi.

Il Premio consente agli alunni di misurarsi sulle singole tecniche di preparazione di questi cibi dell'arte effimera, di rivalutarli in tutta la loro preparazione, nel loro ruolo alimentare e sul significato rituale e simbolico ad essi associato.

La riscoperta della tradizione, la possibilità di esprimere nella pratica la fantasia e la creatività offriranno ai ragazzi un'opportunità unica e indimenticabile.

Precederà e sarà parte integrante del Premio un *percorso didattico* articolato che si svolgerà presso il **Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna di Siddi**, con lo scopo non solo di comunicare le conoscenze, ma anche emozioni, sapori, profumi e immagini.

Le Istituzioni Scolastiche potranno aderire al Premio partecipando al percorso didattico. E' necessaria l'iscrizione, previa prenotazione entro il **30 marzo 2015**, secondo il modulo allegato al regolamento e la presentazione degli elaborati entro il **12 maggio 2015**.

La consegna dei premi avverrà nel corso di una cerimonia che avrà luogo a Siddi presso il Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna il giorno **20 maggio 2015**.

La struttura così articolata del Premio e le attività correlate ne fanno un'iniziativa del tutto singolare e la manifestazione si configura come una vera e propria operazione culturale.

Per ulteriori informazioni e per prenotare il giorno dell'attività al Museo è possibile rivolgersi ai responsabili del “Dipartimento educazione” dell'Associazione al n° **349-6304621**.

Si allega alla presente copia del Regolamento del Concorso che potrà essere consultato sul sito www.museocasasteri.it

Siddi 11-01-2015

Distinti saluti
Anna Maria Steri

Quinta edizione del Premio “Le Mani in Pasta”

dai temi

“Bello come il pane”

e

“Delizioso come i dolci”

REGOLAMENTO

Art.1

Definizione e obiettivi dell’iniziativa

Il Premio “Le mani in pasta” con i suoi temi “Bello come il pane” e “Delizioso come i dolci” ha le seguenti finalità:

- consentire agli alunni di misurarsi sulle tecniche di preparazione del pane e dei dolci;
- rivalutare questi alimenti nelle tecniche di preparazione e nelle tecniche culturali dei componenti di base;
- svolgere una ricerca scientifica e di documentazione per la divulgazione e la conoscenza delle antiche tecniche di lavorazione, dei modi di produrre e consumare questi importanti prodotti in cui si riflettono i molteplici aspetti della vita materiale e simbolica tradizionale sarda.

Art.2

Partecipanti

La partecipazione al Premio è aperta a tutti gli alunni delle scuole di ogni ordine e grado della Regione Sardegna. I docenti potranno scegliere di partecipare ad un solo o ad entrambi i temi. Gli studenti frequenteranno il *percorso didattico* relativo al tema prescelto, che precederà e sarà parte integrante del Premio, allo scopo non solo di comunicare le conoscenze, ma anche emozioni, sapori, profumi e immagini.

Il percorso, articolato in tre momenti, si svolgerà presso il **Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna di Siddi**:

- 1) visita guidata in cui verranno descritte e illustrate le antiche tecniche di coltivazione, conservazione e preparazione dei prodotti della terra (obbligatorio);
- 2) laboratorio specifico in cui gli alunni realizzeranno i lavori di “arte effimera” e che consentirà di avere un approccio diretto e manuale con gli elementi base e con le fasi di lavorazione dei prodotti della panificazione e della pasticceria. La selezione di tre lavori di “arte effimera” avverrà, per ogni classe, alla conclusione del laboratorio specifico (obbligatorio);
- 3) seminario d’informazione e formazione, dedicato ai Docenti e agli alunni degli Istituti Superiori, con particolare riguardo agli indirizzi dei settori agrario, turistico, ristorazione collettiva, economie-dietiste ed alberghiero, approfondirà gli aspetti storici, produttivi, nutrizionali e gastronomici del pane e dei dolci (si potrebbe svolgere nella scuola di appartenenza).

Art. 3

Iscrizione

La **prenotazione** per partecipare alla frequenza del percorso didattico, che si terrà presso il **Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna**, dovrà essere concordata col responsabile dell’Associazione telefonando al n° **349-6304621** entro il **31 marzo 2015**.

La **conferma** della prenotazione dovrà pervenire entro **15 giorni dalla data prevista della visita**, redatta conformemente al modulo Allegato 1 e sottoscritta dal Dirigente

scolastico dell'Istituto. Il modulo, disponibile sul sito del museo nella sezione Visite Guidate (www.museocasasteri.it), dovrà pervenire all'Associazione culturale "Museo casa Steri" via e-mail all'indirizzo museocasasteri@tin.it.

Art. 4

Oggetto del Premio

In relazione al diverso grado d'istruzione delle classi partecipanti saranno differenziati i lavori nel modo seguente:

- Per le classi delle scuole infanzia, primarie e secondarie di I grado

La selezione di tre lavori di "arte effimera" avverrà alla conclusione del laboratorio specifico presso il **Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna**. Le opere selezionate **potranno** essere corredate da un elaborato risultato da un percorso progettuale di educazione alimentare, alla salute, ai valori storici, culturali e tradizionali sardi. L'elaborato dovrà essere presentato entro e non oltre il **12 maggio 2015**.

- Per classi delle scuole secondarie di II grado

La selezione di tre lavori di "arte effimera" avverrà alla conclusione del laboratorio specifico presso il **Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna**. Le opere selezionate **dovranno** essere arricchite da elaborati (scritti, immagini, poster, filmati, giochi, poesie, ecc.) che illustreranno percorsi di conoscenza relativi non solo alla modalità di preparazione, produzione e provenienza ma anche alla ricerca di una documentazione storica, culturale e tradizionale. L'elaborato dovrà essere presentato entro e non oltre il **12 maggio 2015**.

Art. 5

Termine per l'invio dei lavori

La presentazione degli elaborati **scadrà il 12 maggio 2015**. Gli elaborati presentati non verranno restituiti e resteranno di proprietà esclusiva del Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna. Tutte le opere premiate potranno essere utilizzate come materiale informativo, editoriale per la promozione delle iniziative istituzionali, esclusa ogni finalità di lucro. (per esempio: inserire gli elaborati in un catalogo annuale che andrà a costituire una mostra permanente e/o itinerante del museo).

Art. 6

Commissioni esaminatrici

Le opere verranno selezionate, in prima istanza, da una Commissione di due esperti che parteciperà ai laboratori che frequenteranno gli alunni. Successivamente una giuria, presieduta dal Presidente della Associazione culturale "Museo casa Steri", e composta da un docente universitario, un docente della scuola secondaria, un rappresentante della Direzione scolastica, un esponente del mondo della cultura e due esperti dei settori della panificazione e dell'arte dolciaria valuterà, tra tutti i lavori pervenuti, quelli più meritevoli e distinti per grado di istruzione. La Giuria, il cui giudizio è insindacabile e inappellabile, sarà presente il giorno della premiazione.

Art. 7

Criteri di valutazione

La Giuria premierà gli elaborati sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- creatività, originalità e finezza manuale del lavoro di "arte effimera"
- capacità interpretative e di documentazione storico-culturali, scientifiche, produttive, nutrizionali e gastronomiche del pane e dei dolci.

I nominativi dei vincitori saranno tempestivamente comunicati alle scuole.

Gli elaborati e le opere prescelte verranno esposti il giorno della premiazione.

Art.8

Premi

I premi verranno assegnati ai primi tre alunni classificati per ciascun ordine di scuola (materne, elementari, medie e superiori) e consisteranno in riproduzioni di oggetti esposti al Museo e realizzati da abili artigiani sardi.

La premiazione avverrà nel corso di una cerimonia che avrà luogo a Siddi presso il Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna il giorno **20 maggio 2015**.

Presidente Associazione

Anna Maria Steri

ALLEGATO 1

Da presentare entro 15 giorni dalla prenotazione

Conferma di partecipazione al Premio

“Le Mani in Pasta”

dal tema

“Bello come il pane” e/o “Delizioso come i dolci”

ISTITUTO _____

con sede in _____ Provincia _____

Via _____ n _____

tel _____ fax _____ e-mail _____

classe _____ N° studenti _____

DOCENTE/TUTOR _____

chiede di partecipare al **Percorso didattico** del Premio “Le mani in pasta” dal tema “**Bello come il pane**” e/o “**Delizioso come i dolci**” bandito dalla Associazione culturale “Museo casa Steri” che si svolgerà presso il Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna di Siddi il giorno _____ alle ore _____

Percorso didattico

Scuole (infanzia, elementari e medie)

- 1) visita guidata (obbligatorio)
- 2) laboratorio della panificazione e/o dell'arte dolciaria (obbligatorio)

Percorso didattico

Scuole superiori

- 1) visita guidata (obbligatorio)
- 2) laboratorio della panificazione e/o dell'arte dolciaria (obbligatorio)
- 3) seminario (facoltativo)

Data

Firma del Dirigente Scolastico