



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FSESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello



REGIONE
PUGLIA

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

CONCORSO BACCO E MINERVA 2023

Un confronto tra gli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura

XX Edizione – presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "Basile Caramia - Gigante", Locorotondo 2023 (BA)

La Direzione Generale per gli Ordinamenti scolastici, la Valutazione e l'Internazionalizzazione del Sistema Nazionale d'Istruzione promuove, in collaborazione con I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo (BA), la ventesima edizione della manifestazione annuale denominata "Bacco e Minerva: un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura" e per la seconda volta anche tra gli Oli prodotti dagli Istituti Agrari.

La manifestazione, si terrà nei giorni **03-04-05 Maggio 2023** presso l'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo (BA), risultato vincitore nell'edizione 2022 del Concorso e quindi sede della manifestazione nell'anno scolastico in corso.

Le domande di adesione dovranno pervenire entro il **17 febbraio 2023** secondo i bandi a seguire.

La scuola organizzatrice è ubicata in un territorio a forte vocazione turistica, pertanto, è necessario provvedere con largo anticipo alle prenotazioni alberghiere.

Saranno a carico degli Istituti aderenti alla manifestazione, le spese di viaggio e di alloggio relative ai docenti e agli studenti partecipanti.

La manifestazione è riservata agli studenti del penultimo ed ultimo anno degli Istituti Agrari, compresi gli studenti frequentanti il corso di specializzazione per Enotecnico, ed è articolata in quattro concorsi:

SEZIONE 1 - Concorso "Bacco e Minerva 2023"

Un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura, finalizzato a:

- Promuovere e valorizzare attivamente la conoscenza e l'educazione ai vini italiani.
- Stimolare gli studenti ad un'applicazione di tecniche di coltivazione viticola rispettose dell'ambiente, oltre che delle tecnologie enologiche mirate al miglioramento della qualità del prodotto.

SEZIONE 2 - Concorso "Oli EVO Istituti Agrari 2023"

Un confronto fra gli oli prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura, finalizzato a promuovere la conoscenza fra gli studenti delle produzioni olivicole italiane e lo sviluppo di competenze nella valutazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva.

SEZIONE 3 - Concorso "Premio Minerva"

Il Premio, finalizzato a incoraggiare lo spirito imprenditoriale dei giovani, consiste nella presentazione, sotto qualsiasi forma, di un elaborato relativo al tema proposto nel relativo bando di concorso. I contributi dovranno essere elaborazioni originali e rappresentare progetti di fattibilità di Agricoltura sostenibile.



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

SEZIONE 4 - Concorso "Bacco e Minerva. Commissione Bacco Giovani"

Gli studenti degli Istituti Agrari, con specializzazione in viticoltura ed enologia, affiancheranno la Commissione ufficiale di valutazione dei vini in concorso: avranno così l'occasione di mettere in pratica le competenze acquisite nella conoscenza delle qualità organolettiche e nella tecnica di valutazione dei vini.



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

SEZIONE 1 - CONCORSO "BACCO E MINERVA 2023"

Articolo 1

Il Concorso, giunto alla sua XX edizione e finalizzato a confrontare i migliori vini prodotti ed imbottigliati negli istituti agrari con la diretta partecipazione degli studenti, offre l'occasione di uno scambio di esperienze tra studenti, docenti e realtà produttiva del settore.

Si prevede una graduatoria per ogni tipologia di vino che presenta un numero minimo di otto partecipanti.

L'edizione della manifestazione dell'anno scolastico successivo si svolgerà presso l'Istituto che si classificherà primo nella apposita classifica fra quelli che avranno dichiarato la propria candidatura in merito sulla richiesta di partecipazione. In tale graduatoria, ad ogni Istituto sarà attribuito il miglior punteggio ottenuto nelle classifiche dei vini a Concorso. Nel caso di eventuale successiva indisponibilità, la sostituzione sarà operata con lo scorrimento della graduatoria.

Articolo 2

Possono partecipare al Concorso i vini presentati da:

- ITA con specializzazione in Viticoltura ed Enologia;
- ITA che producono un proprio vino;
- IPAA che producono un proprio vino.

Sono ammessi i vini in bottiglie della capacità di litri 0,75 prodotti nella cantina annessa all'Istituto e ivi imbottigliati.

Ogni Istituto può iscrivere al Concorso un solo vino per ciascuna categoria.

Allo scopo di offrire alle scuole la possibilità di far conoscere tutta la loro produzione, è consentito, oltre al vino iscritto al Concorso, l'invio di altri vini che parteciperanno ad una sessione fuori Concorso.

Articolo 3

Il Concorso è riservato alle seguenti categorie di vini:

- A1 - Vini Bianchi DOC e DOCG
- A2 - Vini Bianchi IGT, vini varietali e vini generici
- B1 - Vini Rossi DOC e DOCG
- B2 - Vini Rossi IGT, vini varietali e vini generici
- C1 - Vini Rosati DOC e DOCG
- C2 - Vini Rosati IGT, vini varietali e vini generici
- D - Vini Spumanti
- E - Vini Dolci, Passiti e Liquorosi
- F - Distillati
- G - Vini Biologici
- H - Vini senza aggiunta di Solfiti



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello



REGIONE
PUGLIA

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

Per le categorie che non raggiungessero un numero minimo di otto vini in concorso, verrà attribuito esclusivamente un premio di sola menzione di merito.

Articolo 4

Per la gestione delle varie fasi del Concorso viene costituito un Comitato organizzatore, formato da personale dell'Istituto che organizza la manifestazione e da esponenti del MIUR, con il compito di sovrintendere alla realizzazione della manifestazione e di dirimere eventuali casi dubbi. Il Comitato elegge a sua sede per la manifestazione di quest'anno, l'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo (BA), per informazioni rivolgersi al referente Prof. Ignazio Zara: tel. 080-4311011/347-7785152, alla segreteria amministrativa Dott.ssa Serena Guida: tel. 080-4311011/328-3729469, email: baccoeminerva2023@caramiagigante.edu.it

Articolo 5

Gli Istituti che intendono partecipare alla manifestazione dovranno far pervenire all'indirizzo mail: baccoeminerva2023@caramiagigante.edu.it entro il 17 febbraio 2023:

- domanda di partecipazione firmata dal Dirigente Scolastico con la quale l'Istituto si impegna a partecipare alla manifestazione (Allegato 3).

Articolo 6

Gli Istituti che intendono partecipare al concorso dovranno provvedere autonomamente a far pervenire i campioni di vino presso l'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante", via Cisternino, 284 - 70010 Locorotondo (BA), entro il 30 aprile 2023:

- n. 6 bottiglie dello stesso tipo e dello stesso lotto, di cui 3 completamente etichettate e confezionate e 3 completamente nude in un unico imballaggio. Sul cartone contenente il vino deve essere chiaramente scritto: "campione non commerciabile inviato per la manifestazione Bacco e Minerva";
- verbale di prelievo redatto dall'Istituto (Allegato 7);
- una scheda di accompagnamento per ciascun prodotto recante le indicazioni della zona, del vitigno, delle tecniche di vinificazione utilizzate e dell'epoca di imbottigliamento nella quale va precisato il ruolo degli studenti nelle varie fasi di lavorazione (Allegato 8);
- il vino va inoltre corredato del certificato d'analisi rilasciato dal laboratorio dell'Istituto che deve riportare il nome dell'Istituto e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione (Allegato 9).

Dal momento della loro ricezione tutti i campioni saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame della Commissione di cui al successivo art. 10, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall'organizzazione al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito dal Presidente del Comitato prima della presentazione del campione alla commissione di degustazione.



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

REGIONE
PUGLIA

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

Articolo 7

La Commissione sarà composta da sette membri:

- un presidente, esperto del settore;
- tre membri segnalati dalla scuola organizzatrice;
- tre membri segnalati dal MIUR.

La valutazione dei campioni verrà effettuata dalla Commissione a norma delle disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti.

La Commissione valuterà i campioni in base al metodo "Union International des Oenologues", le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni membro della commissione utilizzando le apposite schede. Ogni vino sarà valutato dalla Commissione e il punteggio finale di ogni campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici eliminando il punteggio più alto e quello più basso.

Articolo 8

Per ogni categoria saranno premiati, con diploma e medaglia, i primi tre vini che, raggiunto il minimo di 80 centesimi, avranno ottenuto il miglior punteggio.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello



REGIONE
PUGLIA

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

SEZIONE 2 - CONCORSO OLI EVO ISTITUTI AGRARI 2023

Articolo 1

Nell'ambito della manifestazione denominata "Bacco e Minerva" si propone la seconda edizione della sezione dedicata agli Oli EVO, che arricchisce di contenuti il programma previsto, indirizzando gli studenti degli Istituti Agrari ad un'applicazione sempre più attenta di tecniche mirate al miglioramento della qualità del prodotto e alla corretta valutazione delle sue caratteristiche.

La manifestazione ha il fine, attraverso il confronto, di promuovere e valorizzare attivamente la conoscenza delle principali produzioni agroindustriali italiane.

Articolo 2

Il concorso prevede una graduatoria degli oli presentati dalle scuole.

Articolo 3

Potranno partecipare al concorso gli oli presentati dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'Agricoltura.

Saranno ammessi gli oli in bottiglie da un minimo di 250 ml ad un max di 750 ml tratti da partite prodotte nelle aziende annesse agli Istituti ed ivi imbottigliati.

Articolo 4

Gli Istituti che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire entro il **17 febbraio 2023** la scheda di partecipazione Concorso Oli EVO 2023 (Allegato 4) all'indirizzo mail: baccoeminerva2023@caramiagigante.edu.it

I prodotti di seguito elencati, dovranno pervenire **entro e non oltre il 30 aprile**, presso la sede del Comitato Organizzatore, (I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante", via Cisternino, 284 - 70010 Locorotondo (BA)):

- n. 6 bottiglie dello stesso lotto, di cui n. 3 completamente etichettate e confezionate;
- n. 3 completamente nude in un unico imballaggio da un minimo di 250 ml ad un max di 750 ml.

Sul cartone contenente l'olio deve essere chiaramente scritto: "campione non commerciabile inviato per la manifestazione Bacco e Minerva, concorso olio EVO".

Il prodotto dovrà essere accompagnato da una scheda recante le indicazioni della zona, della varietà, delle tecniche di molitura e la data di imbottigliamento, oltre ai dati delle analisi di laboratorio effettuate, precisando il ruolo degli studenti nelle varie fasi di lavorazione (Allegato 10).

L'Istituto dovrà fornire tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione inviato.

I campioni, prima di essere sottoposti all'esame della Commissione di cui al successivo art. 5, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di un apposito codice.



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

Articolo 5

La Commissione sarà composta da assaggiatori iscritti all'Albo dei tecnici del ministero dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare, che collaborano con la regione Puglia e l'Istituto I.S.S. Basile Caramia-Gigante di Locorotondo, Decreto MI.P.A.A.F. del 18.6.2014 e Reg. 2568/91 e aggiornamenti. Tutti i membri del Comitato di assaggio professionale, saranno diretti dai Capi Panel Alfredo Marasciulo e Anna Neglia.

Le valutazioni saranno espresse da ogni membro della Commissione utilizzando le schede elaborate dal Panel Test di CiB.I/Premio Biol. Ogni olio sarà valutato dalla Commissione e il punteggio finale di ogni campione sarà ottenuto dalla mediana dei giudizi espressi. La decisione della giuria del Panel si intende definitiva e inappellabile.

Articolo 6

Saranno premiati, con diploma e targa, i primi tre oli, che avranno ottenuto il miglior punteggio.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FSE+)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

SEZIONE 3 - CONCORSO "PREMIO MINERVA"

Articolo 1

L'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo (BA), al fine di incoraggiare lo spirito imprenditoriale dei giovani, indice un concorso aperto a tutti gli studenti che frequentano l'ultimo o il penultimo anno degli Istituti del settore agrario (Tecnico e Professionale).

Esso consiste nella presentazione, in qualsiasi forma, di un elaborato relativo al seguente tema:

"I recenti conflitti fra i popoli della terra e lo scoppio di una guerra nel cuore dell'Europa hanno fatto emergere, per il nostro paese, il problema della dipendenza da altri paesi, anche per i prodotti agricoli. Le politiche agricole, pertanto, spingono il settore verso l'incremento di coltivazioni abbandonate o fortemente ridotte nel tempo e per le quali oggi si registra dipendenza.

Analizza, per quanto riguarda la tua regione, le colture suscettibili di sviluppo e innovazione, anche in relazione ai cambiamenti climatici in atto."

I contributi dovranno essere elaborazioni originali realizzate autonomamente da studenti (da uno a tre) dell'ultimo o del penultimo anno di corso. In detta fase saranno altresì illustrate le possibilità occupazionali nel territorio di appartenenza. Una precisa caratterizzazione di quest'ultimo aspetto rappresenta una condizione necessaria per la valutazione dei contributi.

I Dirigenti Scolastici avranno cura di confermare che le indicazioni elencate, soprattutto relative all'autonomia operativa, siano state rispettate.

Articolo 2

Ogni Istituzione scolastica potrà inviare n.1 elaborato che dovrà essere presentato, da uno sino ad un massimo di tre studenti.

Articolo 3

Gli Istituti che intendono partecipare alla manifestazione dovranno far pervenire all'indirizzo mail: baccoeminerva2023@caramiagigante.edu.it entro il **17 febbraio 2023** la scheda di partecipazione Concorso Minerva 2023 (Allegato 5).

I lavori dovranno pervenire, al Comitato organizzatore del Concorso "Bacco e Minerva 2023" entro e non oltre il **30 aprile 2023**, in duplice copia, su supporto cartaceo e informatico. I plichi vanno inviati a: "Premio Minerva", c/o I.I.S.S. Basile Caramia – Gigante, via Cisternino 284 – 70010 Locorotondo (BA).

Articolo 4

La Commissione esaminatrice sarà nominata dal Comitato organizzatore del Concorso "Bacco e Minerva 2023". Essa sarà formata da cinque membri di cui uno in qualità di Presidente e i restanti comprendenti rappresentanti del MIUR ed esperti operanti nel settore.



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

REGIONE
PUGLIA

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

Articolo 5

Sarà premiato il miglior lavoro. Agli autori del lavoro, con un numero massimo di tre partecipanti a gruppo, verrà offerto un premio che sarà comunicato in seguito.

Articolo 6

Il concorso verrà espletato se perverranno almeno n. 8 lavori.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

SEZIONE 4 - CONCORSO "BACCO E MINERVA. COMMISSIONE BACCO GIOVANI"

Commissione di studenti di assaggio e valutazione dei vini in concorso

Articolo 1

Per dare un'occasione ai futuri diplomati degli Istituti con specializzazione in viticoltura ed enologia di mettere in pratica le competenze acquisite nella conoscenza delle qualità organolettiche e nella tecnica di valutazione dei vini, il Comitato organizzatore del Concorso Bacco e Minerva intende affiancare alla Commissione ufficiale di valutazione dei vini in concorso una Commissione formata dagli studenti degli Istituti Agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia.

Articolo 2

La Commissione esaminatrice sarà nominata dal Comitato organizzativo.

La Commissione sarà composta da sette membri:

- un presidente, esperto di enologia;
- sei studenti delle scuole enologiche.

La Commissione valuterà i campioni in base metodo "Union International des Oenologues".

Le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni membro della commissione utilizzando le apposite schede.

Il punteggio finale di ogni campione esaminato sarà dato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici dei commissari eliminando il punteggio più alto e quello più basso.

Articolo 3

Il concorso è aperto a tutti gli studenti degli istituti agrari che frequentano il sesto anno. Gli studenti che intendono far parte della Commissione dovranno far pervenire, **entro e non oltre il 17 febbraio 2023**, tramite la scuola di appartenenza, la scheda di partecipazione Concorso Bacco Giovani 2023 (Allegato 6) con allegato un breve curriculum vitae all'indirizzo mail: baccoeminerva2023@caramiagigante.edu.it

Il Comitato organizzatore, qualora le domande di partecipazione saranno superiori a sei, sceglierà i componenti della Commissione Giovani attraverso la valutazione dei curriculum vitae.

Le scuole degli studenti prescelti si impegnano a preparare il loro partecipante sul metodo "Union International des Oenologues", e sulle schede utilizzate.

Articolo 4

Il vino prescelto dalla Commissione giovani riceverà il "Premio Bacco Giovani".

Articolo 5

Ai componenti della commissione verrà assegnato un attestato di partecipazione.



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

Per informazioni:

- email: baccoeminerva2023@caramiagigante.edu.it
- referente Prof. Ignazio Zara: tel. 347-7785152
- segreteria amministrativa Dott.ssa Serena Guida: tel. 080-4311011/328-3729469