



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL PIEMONTE

UFFICIO VII - AMBITO TERRITORIALE DI NOVARA

VIA MARIO GREPPI 7, 28100 NOVARA;

PEC: USPNO@POSTACERT.ISTRUZIONE.IT; WEB: HTTP://NOVARA.ISTRUZIONEPIEMONTE.IT/

C.F. 80014360038; CODICE IPA: M\_PI; CODICE AOO: AOOUSPNO; CODICE F.E: 8MXTUA

## CONCORSO TEACHER' S HAPPINESS CAKE

In memoria di Georges Cogy

Progettazione e coordinamento: Cav Prof ssa Gabriella Colla

*L'Ufficio Scolastico Territoriale di Novara in sinergia con la Consulta Provinciale degli Studenti di Novara, la rivista on line Agromagazine, il Liceo del Gusto di Borgomanero, l'Associazione Scrittori e Sapori promuove il Concorso " Teacher's Happiness Cake " in memoria di Georges Cogy , famoso cuoco italo/francese inventore del Tortino al Cioccolato , per far riflettere i docenti sull'importanza dell'educazione alimentare, della manualità gastronomica e della creatività durante la fase di Emergenza Covid 19 quale fase di Relax e di Benessere psico-emotivo e per valorizzare il patrimonio culturale italiano partendo dall'affermazione di J.W.Goethe " Siamo tutti Italiani e cerchiamo l'Italia col Cuore "*

- Art. 1 Il Concorso è articolato in 2 sezioni: **1. Torte 2. Torte al Cioccolato**
- Art. 2 Ogni partecipante può concorrere con la ricetta di una sola torta per sezione
- Art. 3 L'iscrizione al Concorso è gratuita
- Art. 4 Al Concorso possono partecipare i docenti delle scuole di qualsiasi ordine e grado, statali e paritarie del territorio nazionale ed internazionale
- Art. 5 Sono ammesse alla gara solo torte artigianali realizzate in ambito domestico. Non sono ammesse torte comperate e/o torte di pasticceria, laboratorio ecc.
- Art. 6 Sono ammesse alla gara solo torte .  
Non sono ammessi pasticcini, biscotti, dolci al cucchiaio.  
Le creme dovranno essere cotte.
- Art. 7 Devono essere tassativamente indicati gli ingredienti utilizzati e le quantità degli stessi.
- Art. 8 Le torte dovranno avere un nome, anche di fantasia , che deve essere indicato nella ricetta
- Art. 9 Le torte dovranno essere corredate da una scheda che ne indichi gli ingredienti.

Art. 10 Il Concorso si articola in 3 fasi:

Per la prima fase del concorso basta inviare la foto della torta con la ricetta **all'e mail [teacherhappycake@gmail.com](mailto:teacherhappycake@gmail.com) entro il 30 Giugno 2020.**

Per la seconda fase del concorso , per la quale saranno selezionati dalla Giuria **10 torte**, i docenti , le cui ricette saranno state selezionate, dovranno inviare il **video** relativo alla realizzazione della torta **entro il 30 Luglio 2020 all'email [teacherhappycake@gmail.com](mailto:teacherhappycake@gmail.com)**

Per la terza fase i 5 docenti finalisti verranno invitati alla realizzazione della torta presso il **Liceo del Gusto di Borgomanero (Novara)** a fine Settembre 2020 Emergenza Covid 19 consentendo.

Art. 11 Non è necessario inviare il video di presentazione della torta per la prima fase

Art. 12 L'organizzazione nomina una Giuria , formata da esperti della Patisserie e da giornalisti del settore , che determinerà le classifiche provvisorie e finali.  
Il loro operato e giudizio è insindacabile.

Art. 13 Le torte saranno valutate secondo i seguenti indicatori :

Presentazione e Creatività per la prima fase.

Presentazione , Creatività e Originalità per la seconda fase.

Presentazione, Creatività, Originalità , Gusto , senso di Happiness per la fase finale.

Art. 14 Saranno assegnati premi ai primi tre classificati per la categoria Torte

Art. 15 Saranno assegnati premi ai primi tre classificati per la categoria Torte al Cioccolato

Art. 16 Ad ogni partecipante sarà inviato l'attestato di partecipazione.

Art. 17 I Premi sono di eccellenza enogastronomica-turistica.

Art . 18 L'iscrizione al Concorso implica l'accettazione del presente Regolamento.

Per qualsiasi informazione contattare il n 0321 396826 prof ssa Gabriella Colla