Prot. N.9370 del 11/11/2019

**CONCORSO BACCO E MINERVA 2020**

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

**XIX Edizione – presso l’ Istituto d’Istruzione Superiore "Antonio Cecchi" – Villa Caprile Pesaro 2020**

**Art. 1-** La Direzione Generale per gli Ordinamenti Scolastici e la Valutazione del Sistema Nazionale di Istruzione promuove, in collaborazione con I.I.S. “A. Cecchi” di Pesaro (PU) la diciannovesima edizione della manifestazione annuale denominata "Bacco e Minerva: un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura".

La manifestazione ha il fine di promuovere e valorizzare attivamente la conoscenza e l'educazione ai vini italiani, stimolando gli studenti dell'ultimo o penultimo anno degli Istituti Agrari ad un'applicazione sempre più attenta delle tecniche enologiche mirate al miglioramento della qualità del prodotto.

**Art. 2-** La manifestazione si terrà nei giorni **20-21-22 maggio 2020** presso l’I.I.S. “A. Cecchi” di Pesaro (PU), risultato vincitore nell'edizione del 2019 del Concorso.

Il concorso prevede una graduatoria per ogni tipologia di vino presente. In caso di parità prevarrà la categoria di vini che presenta più partecipanti. La prossima edizione si svolgerà presso l'Istituto che si classificherà primo nella graduatoria assoluta di tutti i vini.

**Art. 3-** 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 tratti da partite non inferiori a 5 ettolitri prodotti nella cantina annessa all'Istituto e da questi imbottigliato.

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.

**Art. 4-** 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

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

**Art. 5-** 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. “A. Cecchi di Pesaro (PU), per informazioni rivolgersi alla prof.ssa Chiara Fiorucci: tel. 0721-21440 email: [baccoeminerva2020@gmail.com](mailto:baccoeminerva2020@gmail.com) .

**Art. 6-** Gli Istituti che intendono partecipare alla manifestazione devono far pervenire **entro il 18 aprile 2020** presso la sede del Comitato sopraindicata:

- domanda di partecipazione firmata dal Dirigente Scolastico con la quale l'Istituto si impegna a partecipare alla manifestazione conclusiva;

- 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;

- 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. 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.

**Art. 7-** Gli Istituti che intendono partecipare al concorso devono provvedere autonomamente a far pervenire i campioni di vino presso l’I.I.S. “A. Cecchi” di Pesaro (PU), **entro il 18 aprile 2020.** 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.

**Art. 8-** Sono a carico degli Istituti di appartenenza le spese dei docenti e degli studenti partecipanti alla manifestazione finale e alla premiazione dei vincitori.

**Art. 9-** La Commissione è 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 ed quello più basso.

**Art. 10-** 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.

**PREMIO MINERVA**

**Art. 1-** L’I.S.S. "A. Cecchi" di Pesaro (PU), 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:

***“L’Agricoltura in un modello di sostenibilità ambientale. I diversi territori del nostro Paese con le loro culture , tradizioni e peculiarità paesaggistiche esprimono produzioni agricole dalla qualità inimitabile, riconosciuta a livello internazionale. Analizza una produzione della tua regione con possibilità di sviluppo ed innovazione in un modello di Agricoltura sostenibile”***

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 di opportunità occupazionali nel territorio di appartenenza. Una precisa caratterizzazione di quest’ultimo aspetto rappresenta una condizione necessaria per la valutazione dei contributi.

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

**Art. 2-** I lavori devono essere presentati da uno o più studenti, sino ad un massimo di tre.

**Art. 3-** Per aderire al Premio Minerva va compilato il modulo adesione in tutte le sue parti (all. 5) ed inviato **entro il 18 aprile 2020** a: Premio Minerva", c/o I.I.S "A. Cecchi" – via Caprile, 1 - 61121 Pesaro (PU).

I lavori devono pervenire al Comitato organizzatore del Concorso "Bacco e Minerva" **entro e non oltre il 30 aprile 2020**, in duplice copia, su supporto cartaceo e informatico. I plichi vanno inviati a:"Premio Minerva", c/o I.I.S "A. Cecchi" – via Caprile, 1 - 61121 Pesaro (PU);

**Art. 4-** La Commissione esaminatrice è nominata dal Comitato organizzatore del Concorso "Bacco e Minerva". Essa è formata da cinque membri di cui uno in qualità di Presidente, comprendenti rappresentanti del MIUR ed esperti operanti nel settore.

**Art. 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.

**Art. 6-** Il concorso verrà espletato se perverranno almeno n. 8 lavori.

**Iniziative a contorno: Premio “Bacco Giovani”**

**Commissione “Bacco Giovani”**

**Commissione di studenti di assaggio e valutazione dei vini in concorso**

**BANDO DI PARTECIPAZIONE**

**Art. 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.

**Art. 2-** La Commissione esaminatrice è nominata dal Comitato organizzativo.

La Commissione è 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.

**Art. 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 devono far pervenire, **entro e non oltre il 18 aprile 2020**, tramite la scuola di appartenenza, la domanda di partecipazione con allegato un breve curriculum vitae presso l’ I.I.S "A. Cecchi" – via Caprile, 1 - 61121 Pesaro (PU);

Per informazioni: tel. 0721 21440 e-mail: **baccoeminerva2020@gmail.com**

Il Comitato organizzatore, qualora le domande di partecipazione siano superiori a sei, sceglierà i componenti la 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.

**Art. 4-** Il vino prescelto dalla Commissione giovani riceverà il **“Premio Bacco Giovani”**.

**Art. 5-** Ai componenti della commissione verrà assegnato un attestato di partecipazione.