

**PREMIO  
ALESSANDRO CORSINI  
CONCORSO "BRUNO HELD"  
ALLA MIGLIORE RIVISITAZIONE DI UNA RICETTA DI UN PIATTO TIPICO  
DELLA CUCINA MANTOVANA**

**REGOLAMENTO  
PER IL CONFERIMENTO DI UN ASSEGNO DI STUDIO  
PRIMO BANDO - Anno scolastico 2015-2016  
CONCORSO "BRUNO HELD"**

**L'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili della Provincia di Mantova  
Io Studio Associato Cavour di Mantova  
i compagni di classe di Alessandro Corsini del Liceo Scientifico "Belfiore" negli anni 1975 -77,  
l'Acetificio Mengazzoli**

indicono un bando per conferire un assegno di studio ad una squadra composta ciascuna da due ragazzi per ogni Istituto Alberghiero.

- La squadra dovrà essere composta da **iscritti al quarto** anno dei seguenti istituti scolastici:
  - Istituto alberghiero "G. Greggiati" di Ostiglia;
  - Istituto alberghiero "Bonomi-Mazzolari" di Mantova;
  - Istituto "S. Giovanni Bosco" di Gazoldo" degli Ippoliti.

I concorrenti di ogni scuola e facenti parte della squadra, dovranno presentare entro le **ore 12.00 del 31 OTTOBRE 2015**, presso la segreteria scolastica di Ostiglia (MN) dell'Istituto Alberghiero "G.Greggiati" di Poggio Rusco, domanda in carta libera secondo il tracciato allegato.

Mail: [vicepresidenza@giuseppereggiati.gov.it](mailto:vicepresidenza@giuseppereggiati.gov.it)

Una commissione composta dal referente di Slow Food per la Provincia di Mantova, da un assaggiatore specializzato e da due rappresentanti dei soggetti promotori, prenderà in esame le ricette di **primi piatti tipici della cucina mantovana** adeguatamente rivisitati e ne degusterà il prodotto in occasione di una gara di cucina a squadre tra le tre scuole citate. La manifestazione è denominata "**Concorso Bruno Held**". Ogni scuola potrà presentarsi al concorso con una sola squadra composta da due ragazzi iscritti al 4° anno al corso di cucina.

La manifestazione si svolgerà il giorno **venerdì 20 Novembre 2015 alle ore 19.00 presso l'Istituto "G. Greggiati" di Poggio Rusco (MN)**. Ogni squadra si dovrà presentare alle cucine dell'Istituto "G. Greggiati" in Poggio Rusco entro le ore 16.00 del giorno della manifestazione e dovrà dotarsi di tutti gli ingredienti necessari per la preparazione del piatto che verrà preparato, cucinato ed illustrato nel corso della prova. Ad ogni piatto potrà essere associato anche un vino locale purché di una Cantina vinicola della Provincia di Mantova.

Ogni squadra preparerà il proprio piatto per la degustazione di almeno 30 persone.

La scuola ospitante fornirà l'attrezzatura di base necessaria per la lavorazione, ogni Istituto se intende portarsi delle particolari attrezzature dovranno farsene carico.

Il piatto da realizzare può essere realizzato in toto a scuola o se necessario i concorrenti possono prepararsi prima la base o guarnizioni che ritengono di proporre.

Al termine della prova, la Commissione a proprio insindacabile giudizio, valuterà i piatti preparati ed assegnerà alla squadra vincitrice un assegno di studio di euro 1.000 (mille==). La premiazione verrà eseguita in occasione della Cena degli Auguri che l'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Mantova organizza nel mese di Dicembre.

Mantova lì, 10.10.2015

**NOTA BENE**

- *Tutti i dati forniti dai candidati saranno registrati e trattati unicamente per adempiere alle disposizioni del presente bando.*
- *Dati e riferimenti saranno tutelati secondo quanto disposto dalla legge 196/2003 (Legge sulla Privacy) e non saranno oggetto di comunicazione e diffusione.*