

GustOdyssée

La cucina condivisa, odissea culinaria intorno al Mediterraneo

Regolamento del concorso di cucina :

Nell'ambito del progetto **GustOdyssée**, l'**Institut français Italia** lancia, dal **15 dicembre 2025 al 27 marzo 2026**, il concorso “**La cucina condivisa, odissea culinaria attorno al Mediterraneo**” rivolto agli studenti degli istituti professionali alberghieri di tutta Italia.

Articolo 1 - Partecipanti

Il concorso è aperto agli studenti delle classi **Terza e Quarta** degli istituti professionali alberghieri di tutte le regioni d'Italia.

Articolo 2 - Condizioni di iscrizione

L'iscrizione è riservata alle classi di **Terza e Quarta** degli istituti professionali alberghieri che soddisfino tutte le seguenti condizioni:

- la classe deve essere rappresentata e iscritta da un insegnante di francese e da un insegnante di cucina;
- il 50% degli studenti della classe deve possedere almeno un livello A2 (stimato) in francese;
- un istituto può iscrivere un solo gruppo;
- l'**iscrizione** deve essere effettuata, secondo le modalità previste, **entro il 30/01/26 incluso**.

Articolo 3 - Condizioni e modalità di partecipazione

Per partecipare al concorso, il gruppo deve realizzare un video in francese sul tema "La cucina condivisa, odissea culinaria attorno al Mediterraneo". Il video deve soddisfare tutte le seguenti condizioni:

- avere una durata massima di 3 minuti;
- essere realizzato in francese dagli studenti;
- essere in formato MP4;
- avere contenuti (immagini, musiche, testi) liberi da diritti;
- non contenere immagini, musiche o testi offensivi, volgari, discriminatori o che incitino alla violenza;
- non ricorrere all'IA;
- **essere inviato, secondo le modalità previste, entro il 27/03/26 incluso.**

I partecipanti devono allegare un'autorizzazione ai diritti d'immagine e alla diffusione (liberatoria) firmata da ogni persona presente nel video o, nel caso di un* minor*, dal rappresentante legale. Tale

autorizzazione sarà conservata dagli istituti scolastici di appartenenza, che agiscono come garanti del rispetto delle norme previste dalla legislazione vigente.

Articolo 4 - Criteri di selezione

Il video deve presentare, in francese, tre “piccoli piatti” mediterranei da condividere (tipi: antipasti, tapas, mezzè, kémias, ecc.), dolci e/o salati, e alcune fasi della loro preparazione.

Le ricette devono essere originali, creative e nuove; e devono ispirarsi alle ricette, tecniche e prodotti delle tradizioni culinarie dei paesi dello spazio mediterraneo.

Le ricette devono tenere conto delle sfide di sostenibilità dell'area mediterranea, promuovendo l'uso ragionato delle risorse, privilegiando ingredienti locali, di stagione e rispettosi dell'ambiente, producendo il minimo di rifiuti e/o riducendo lo spreco alimentare (massimo utilizzo dei prodotti).

BONUS : quest'anno gli istituti sono invitati a scambiare con istituti professionali alberghieri francesi, e quelli iscritti sui concorsi degli Institut français di Tunisia, Grecia e Gerusalemme, per scoprire altre tradizioni culinarie, le similitudini e le differenze dei prodotti e delle cucine del Mediterraneo. Un bonus sarà assegnato agli istituti che menzioneranno, nella loro presentazione scritta, uno scambio con un altro istituto e le eventuali influenze sulle ricette presentate. Se non avete un istituto alberghiero partner del Mediterraneo, l'Institut français Italia vi fornirà i contatti di un istituto.

I video saranno valutati sulla base del rispetto dei seguenti criteri:

- rispetto della consegna : tre (piccoli) piatti originali, nuovi e creativi (a scelta : dolce/i e/o salato/i) associando le tradizioni culinarie mediterranee; **(1 punto)**
- approccio collettivo : lavoro di squadra; **(2 punti)**
- originalità : creatività dei piatti, dei loro nomi, nella scelta degli ingredienti e delle tecniche; **(4 punti)**
- trasponibilità : capacità di adattare, modificare o riutilizzare tecniche, ingredienti o concetti di una ricetta o di un piatto in un contesto diverso; **(3 punti)**
- qualità della presentazione dei piatti : dressage; **(3 punti)**
- eco-responsabilità : scelta di prodotti e tecniche che promuovono una cucina eco-responsabile; **(4 punti)**
- qualità della presentazione in francese : uso della lingua francese da parte di (tutti) gli studenti e unicamente; **(3 punti)**
- Bonus = l'istituto ha preso contatto con un istituto francese, tunisino, greco o palestinese per confrontarsi sulle rispettive tradizioni culinarie ed elaborare una o più delle ricette presentate.

Il video deve essere accompagnato da una presentazione scritta delle ricette, mettendo in evidenza l'approccio e la scelta dei prodotti, e riportando il nome dell'istituto, della città e dei partecipanti. Il video dovrà essere caricato su uno spazio riservato, il cui link sarà comunicato ai partecipanti.

Articolo 5 - Svolgimento del concorso

- **Prima fase:** gli istituti trasmettono il loro video all'Institut français Italia entro il 27 marzo 2026 incluso.
- **Seconda fase, selezione italiana:** la valutazione dei video sarà effettuata da una giuria scelta dalla cooperazione educativa dell'Institut français Italia, i cui risultati saranno annunciati lunedì 7 aprile 2025.
- **Terza fase, selezione mediterranea:** i video dei tre vincitori italiani saranno trasmessi a una giuria regionale composta da professionisti francesi e internazionali, che designerà le tre migliori

ricette degli istituti professionali alberghieri iscritti tramite gli Instituts français che propongono un concorso.

Articolo 6 - Premi del concorso

L'istituto italiano vincitore otterrà una masterclass tenuta da un.a chef francese nell'autunno 2026, direttamente presso l'istituto scolastico. La masterclass sarà finanziata dall'Istitut français Italia.

Una mobilità per un soggiorno professionale a Djerba (Tunisia) nel maggio 2026 sarà proposta all'istituto che otterrà il premio più alto della Selezione Mediterranea.

Le migliori ricette saranno raccolte in un libro che sarà inviato ai partecipanti.

Articolo 7 - Annullamento per cause di forza maggiore

L'Istitut français Italia è autorizzato ad annullare l'organizzazione della mobilità a Djerba nel maggio 2026 in caso di forza maggiore.

Articolo 8 - Utilizzo delle produzioni

I vincitori regionali e le classi le cui produzioni saranno giudicate notevoli dall'Istitut français Italia autorizzano i partner del concorso a utilizzare le loro produzioni per attività di promozione.

Articolo 9 - Protezione dei dati personali

Il trattamento dei dati è protetto dalla legge italiana sulla tutela della privacy e dal GDPR, Regolamento generale sulla protezione dei dati, in vigore in tutti i paesi dell'Unione europea dal 25 maggio 2018 (in inglese General Data Protection Regulation, ufficialmente Regolamento (UE) n° 2016/679).

Articolo 10 - Accettazione del regolamento

L'iscrizione al concorso implica l'accettazione piena e totale del presente regolamento.

**Gustofolies è un progetto dell'Istitut français Italia - Ambassade de France en Italie
Piazza Farnese, 67 - 00186 ROMA
www.institutfrancais.it**