



## Premio “Le Mani in pasta” “Belli e buoni”

# REGOLAMENTO

### Art.1

#### Definizione e obiettivi dell’iniziativa

Il Premio “Le mani in pasta” ha le seguenti finalità:

- consentire agli alunni di misurarsi sulle tecniche di preparazione dei principali alimenti (paste, pane, dolci e formaggi);
- rivalutare le tecniche di preparazione, colturali e di allevamento dei componenti di base;
- svolgere una ricerca scientifica e di documentazione per la divulgazione e la conoscenza delle antiche tecniche di lavorazione, dei modi di produrre e consumare questi importanti prodotti alimentari in cui si riflettono i molteplici aspetti della vita materiale e simbolica tradizionale sarda.

### Art.2

#### Partecipanti

La partecipazione al Premio è aperta a tutti gli alunni delle scuole di ogni ordine e grado della Regione Sardegna. Gli studenti dovranno seguire il *percorso didattico* articolato in **due** momenti obbligatori che si svolgeranno presso il **Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna di Siddi**:

- 1) **la visita guidata** permetterà di conoscere consuetudini, saperi, tecniche di produzione, modi di cucinare e consumare il cibo di cui riflettono i molteplici aspetti della vita materiale e simbolica tradizionale;
- 1) **il laboratorio specifico**, condotto da esperte e maestre artigiane, consentirà di avere un approccio diretto sulle tecniche e sulle fasi di lavorazione dei prodotti per rivalutarne il ruolo alimentare e il significato rituale e simbolico. Gli alunni hanno l’opportunità di esprimere la loro creatività e fantasia e alla conclusione di ogni laboratorio verranno selezionati i migliori tre lavori di “arte effimera” che parteciperanno alla valutazione finale della giuria.

### **Art. 3** **Iscrizione**

La **prenotazione** per partecipare al percorso didattico dovrà essere concordata col responsabile del Dipartimento Educazione dell'Associazione culturale "Museo casa Steri" entro il **30 aprile 2024** al numero **3496304621**.

La **conferma** della visita e del laboratorio dovrà pervenire entro e non oltre **15 giorni prima della data prenotata**. Il modulo Allegato1, compilato e sottoscritto dal Dirigente scolastico dell'Istituto, dovrà pervenire all'Associazione culturale "Museo casa Steri" via **e-mail all'indirizzo [museocasasteri@gmail.com](mailto:museocasasteri@gmail.com)**

### **Art. 4** **Oggetto del Premio**

In relazione al diverso grado d'istruzione delle classi partecipanti saranno differenziati i lavori nel modo seguente:

**- Per le classi delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado**

La selezione di tre lavori di "arte effimera" avverrà alla conclusione del laboratorio specifico presso il Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna. Le opere selezionate **potranno** essere corredate da un elaborato risultato da un percorso progettuale di educazione alimentare, alla salute, ai valori storici, culturali e tradizionali sardi. L'elaborato potrà essere presentato entro e non oltre il **11 maggio 2024**.

**- Per classi delle scuole secondarie di II° grado**

La selezione di tre lavori di "arte effimera" avverrà alla conclusione del laboratorio specifico presso il **Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna**. Le opere selezionate **dovranno** essere arricchite da elaborati (scritti, immagini, poster, filmati, giochi, poesie, ecc.) che illustreranno percorsi di conoscenza relativi non solo alla modalità di preparazione, produzione e provenienza ma anche alla ricerca di una documentazione storica, culturale e tradizionale. L'elaborato dovrà essere presentato entro e non oltre il **11 maggio 2024**.

### **Art. 5** **Termine per l'invio dei lavori**

La presentazione degli elaborati **scadrà il 11 maggio 2024**. Gli elaborati presentati non verranno restituiti e resteranno di proprietà esclusiva del Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna. Tutte le opere premiate potranno essere utilizzate come materiale informativo, editoriale per la promozione delle iniziative istituzionali, esclusa ogni finalità di lucro. (per esempio: inserire gli elaborati in un catalogo annuale che andrà a costituire una mostra permanente e/o itinerante del museo).

## Art. 6

### Commissioni esaminatrici

Le opere verranno selezionate, in prima istanza, da una Commissione di due esperti che parteciperà ai laboratori frequentati dagli alunni. Successivamente una **giuria**, presieduta dal Presidente della Associazione culturale “Museo casa Steri” e composta da un docente universitario, un docente della scuola secondaria, un rappresentante della Direzione scolastica, un esponente del mondo della cultura e due esperti nei settori dei cibi oggetto del premio, valuterà, tra tutti i lavori pervenuti, quelli più meritevoli e distinti per grado di istruzione. La Giuria, il cui giudizio è insindacabile e inappellabile, sarà presente il giorno della premiazione.

## Art. 7

### Criteri di valutazione

La Giuria premierà gli elaborati sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- creatività, originalità e finezza manuale del lavoro di “arte effimera”
- capacità interpretative e di documentazione storico-culturali, scientifiche, produttive, nutrizionali e gastronomiche dei cibi oggetto del Premio.

I nominativi dei vincitori saranno tempestivamente comunicati alle scuole.

Gli elaborati e i lavori prescelti verranno esposti il giorno della premiazione.

## Art.8

### Premi

I premi, riproduzioni di oggetti esposti al Museo, verranno assegnati ai primi tre alunni classificati per ciascun ordine di scuola (infanzia, primaria, medie e superiori).

La premiazione avverrà nel corso di una cerimonia che avrà luogo a Siddi presso il Museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna il giorno **24 maggio 2024**.

Presidente Associazione  
Anna Maria Steri

