



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "J. TORRIANI" - ISTITUTO TECNICO - LICEO SCIENTIFICO

Via Lea Garofalo 3/5 - 26100 CREMONA - Tel. 0372 28380

ISTITUTO PROFESSIONALE – Sezione associata "ALA PONZONE CIMINO"

Via Gerolamo da Cremona, 23 - 26100 CREMONA - Tel. 0372 35179

E-mail: [cris004006@pec.istruzione.it](mailto:cris004006@pec.istruzione.it), [cris004006@istruzione.it](mailto:cris004006@istruzione.it) - [www.iistorriani.it](http://www.iistorriani.it)

C.F.: 80003100197 – Cod. Mecc. CRIS004006 - Sistema Certificato ISO 9001:2015 CSQA n. IT-144594-83471

## CONTEST: "FOOD ALCHEMY: the Sensorial Paradox"

In attuazione della Delibera n.64 del Consiglio di Istituto nr. 405 del 12 febbraio 2025, il Dirigente Scolastico, in qualità di rappresentante legale dell'I.I.S. "Janello Torriani", bandisce, dietro proposta del prof. Galli Diego, il contest: "FOOD ALCHEMY: the Sensorial Paradox", il cui obiettivo è sviluppare un'idea innovativa che permetta di vivere il cibo in modo completamente nuovo, sfruttando tecnologie, design e creatività. I partecipanti dovranno ideare un prototipo (fisico, digitale o concettuale) che renda l'esperienza culinaria più immersiva, emozionante e memorabile, senza richiedere necessariamente la preparazione tradizionale del cibo.

Per la partecipazione al Contest si stabilisce il seguente regolamento:

### 1. Partecipanti:

- È consentita la partecipazione di alunni di qualsiasi indirizzo (professionale, tecnico e liceale).
- Singoli studenti o gruppi di massimo 3 membri, necessariamente afferenti a indirizzi differenti all'interno dell'istituto

### 2. Vincoli del Progetto:

- L'esperienza deve essere multisensoriale, coinvolgendo almeno 3 sensi tra vista, udito, tatto, olfatto e gusto.
- Il progetto non deve includere la preparazione tradizionale di cibo (es. niente ricette o piatti cucinati).
- Si può utilizzare tecnologia digitale, materiali fisici o modelli concettuali.

### 3. Prototipo:

- Il prototipo deve essere funzionale o simulabile, in modo da poter essere presentato alla giuria.
- Dev'essere accompagnato da una breve relazione scritta che ne spieghi l'idea, l'obiettivo e il funzionamento.

### Fasi del Contest

#### 1. Iscrizione: entro il 10 marzo

- Ogni partecipante o gruppo dovrà compilare un modulo di iscrizione specificando le generalità dei partecipanti e l'afferenza all'indirizzo.

#### 2. Sviluppo del Progetto: 17 marzo - 27 aprile

- Gli studenti avranno 5 settimane per progettare e costruire il loro prototipo.

- Entro la fine del periodo, dovranno consegnare il prototipo e una relazione di massimo 600 parole, Courier New, interlinea singola, margini standard (escluse immagini, grafici e/o tabelle)
- 3. Presentazione e Valutazione: 28 aprile - 10 maggio
- Ogni gruppo presenterà il progetto a una giuria attraverso una dimostrazione pratica o un video esplicativo di massimo 8 minuti.
- La giuria valuterà i progetti in base ai criteri stabiliti.

#### Criteri di Valutazione

I progetti saranno valutati su una scala di numeri naturali da 1 a 10 in base ai seguenti aspetti:

1. Innovatività (30%): Il progetto introduce un concetto nuovo e originale nel modo di percepire il cibo.
2. Multisensorialità (25%): La capacità di coinvolgere efficacemente almeno 3 sensi diversi.
3. Funzionalità (25%): Il prototipo funziona correttamente, trasmette l'esperienza proposta ed ha un reale utilizzo nell'ambito della ristorazione
4. Estetica e design (10%): L'aspetto visivo e l'attenzione ai dettagli.
5. Sostenibilità (10%): Uso intelligente di materiali e rispetto del budget.

Ogni elemento della giuria esprimerà un voto singolo su ciascun criterio sopra descritto. Ogni voce avrà quindi una valutazione pari alla media aritmetica dei voti espressi da ogni componente della giuria. Il voto finale per ogni progetto sarà poi ottenuto mediante media pesata delle voci sopra descritte. A parità di valutazione di due o più progetti prevarrà il giudizio dei professionisti esterno all'organizzazione scolastica, nella fattispecie, dalla media pesata dei loro singoli voti su ogni voce.

#### Giuria

La giuria sarà composta da:

1. Quattro docenti di diversa afferenza tecnica e/o professionale per valutare la componente scientifica e tecnica. Tale componente viene definita su indicazioni del fautore del premio ed è sotteso alla disponibilità a partecipare
2. Un docente di matematica o fisica afferente al Liceo delle Scienze Applicate: per valutare la componente scientifica e tecnica. Tale componente viene definita su indicazione del fautore del premio ed è sotteso alla disponibilità a partecipare
3. Il fautore e finanziatore della FFE\_Challenge: Diego Galli
4. Uno chef professionista esterno all'organizzazione scolastica al fine di valutare la reale fruibilità, l'utilizzo finale e l'accessibilità del prodotto, così come i costi e la gestione del prodotto nel contesto della ristorazione.
5. Un giornalista professionista che si occupi di innovazione nella ristorazione e/o ambito alberghiero, da individuarsi in seguito
6. Un rappresentante degli studenti per garantire il punto di vista del target finale.

#### Premio

Il vincitore (o gruppo vincitore) riceverà un premio pari a 500€, erogato grazie ai proventi derivanti dagli sportelli didattici e dai progetti di mentoring svolti durante l'anno scolastico dal prof. Galli Diego.

La consegna del premio in denaro avverrà per il progetto che avrà totalizzato il punteggio globale più alto e NON inferiore a 7.5 punti, in caso contrario, tale grant NON verrà assegnato. Tale clausola è definita per giustificare il reale merito assegnato all'eventuale progetto vincitore dell'FFE Challenge.

Le domande di partecipazione potranno essere presentate a/m mail al seguente indirizzo:  
**cris004006@istruzione.it**

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Simona Piperno

## MODULO DI ISCRIZIONE

Future Food Experience Challenge - A.S. 2024/2025

### SEZIONE A - TIPOLOGIA DI PARTECIPAZIONE

- Partecipazione Individuale  
 Partecipazione in Gruppo ( MAX 3 membri)

### SEZIONE B - DATI DEI PARTECIPANTI

- **PARTECIPANTE 1** (o Referente del Gruppo)

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Classe: \_\_\_\_\_ Sezione: \_\_\_\_\_

Indirizzo di Studio: \_\_\_\_\_

Email istituzionale: \_\_\_\_\_

Cellulare: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

- **PARTECIPANTE 2** (se applicabile)

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Classe: \_\_\_\_\_ Sezione: \_\_\_\_\_

Indirizzo di Studio: \_\_\_\_\_

Email istituzionale: \_\_\_\_\_

Cellulare: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

• **PARTECIPANTE 3** (se applicabile)

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Classe: \_\_\_\_\_ Sezione: \_\_\_\_\_

Indirizzo di Studio: \_\_\_\_\_

Email istituzionale: \_\_\_\_\_

Cellulare: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

**SEZIONE C - DICHIARAZIONI**

I sottoscritti dichiarano:

1. Di aver letto e accettato integralmente il bando del concorso
2. Di essere consapevoli che il progetto deve essere originale e inedito
3. Di accettare il giudizio insindacabile della giuria
4. Di autorizzare l'Istituto all'utilizzo del progetto per scopi didattici e di promozione

**SEZIONE D - AUTORIZZAZIONE PRIVACY**

I sottoscritti autorizzano il trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

Data: \_\_\_\_\_

Firma dei partecipanti:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Note:

- Allegare copia del documento di identità di tutti i partecipanti
- Per i partecipanti minorenni è richiesta l'autorizzazione dei genitori