



**REGOLAMENTO PER LO SVOLGIMENTO DEL "MEMORIAL GIORGIA DALUIO"  
GARA DI PASTICCERIA A.S. 2025 2026 – II EDIZIONE**

L'I.I.S. Paolo Frisi di Milano "Polo dell'Ospitalità" - emana il seguente Regolamento per la seconda edizione del "Memorial Giorgia Daluio", studentessa dell'Istituto scomparsa tragicamente e prematuramente nel 2023 in un incidente stradale.

**Art. 1 – Oggetto e destinatari**

La presente gara si rivolge agli studenti della classe 3D<sub>cucina</sub> – Indirizzo Enogastronomia del POLO DELL'OSPITALITA' nel corrente anno scolastico.

**Art. 2 - Finalità**

Il premio persegue l'obiettivo di ricordare Giorgia Daluio mediante una Gara di pasticceria, settore nel quale la ragazza esprimeva al meglio le proprie potenzialità, che darà modo agli studenti di mettersi alla prova e di stimolare la creatività nell'elaborazione di prodotti dolciari.

**Art. 3 – Il Gruppo di lavoro del Progetto "Memorial Giorgia Daluio"**

Le diverse fasi progettuali sono gestite da un Gruppo di Lavoro composto da cinque docenti dell'Istituto Paolo Frisi:

- Prof. Guido Villa
- Prof. Domenico Losquadro
- Prof. Roberto Parisi
- Prof.ssa Antonella Lasalandra
- Prof.ssa Daniela Ciceri

**Art. 4 – L'oggetto della gara**

L'argomento della gara per l'A.S. 2025/26 è "Il Tirami su classico e rivisitato in monoporzione".

**Prima fase: presentazione del project work**

Gli studenti verranno divisi in 4 brigate scelti dal prof. di laboratorio di cucina.

Le quattro brigate dovranno presentare entro il 04/05/2026 un **project work** specificando:

- Il nome del dessert
- Gli ingredienti e le dosi
- Le tecniche operative;
- Le fasi e le tempistiche della preparazione;
- La tabella nutrizionale.

I project work verranno valutati dal Gruppo di lavoro sulla base dei seguenti criteri e punteggi:

CRITERI	PUNTI
Originalità del piatto	Da 1 a 5
Tecniche operative, fasi e tempistiche della preparazione	Da 1 a 5
Tabella nutrizionale	Da 1 a 5
Presentazione e chiarezza espositiva	Da 1 a 5

**Fase finale**

La fase finale si terrà il **12 maggio 2026**.

Le quattro brigate dovranno realizzare il dessert da loro ideato che verrà valutato da una giuria "tecnica" nominata dal Dirigente Scolastico e formata da:

- il Dirigente scolastico con funzione di Presidente,
- un membro del Gruppo di Lavoro,
- un componente della Famiglia Daluio,
- l'esperto esterno di pasticceria, dott. Dandolo Enrico (CEO del Gruppo Gualtiero Marchesi)



Durante lo svolgimento delle prove non sono ammesse nei laboratori persone estranee all'Istituto ad eccezione degli assistenti tecnici di laboratorio e dei docenti tecnico-pratici, la cui presenza è richiesta esclusivamente per garantire una corretta vigilanza.

Inoltre, nell'organizzazione dell'evento e nell'assistenza nel servizio del giorno della finale, saranno coinvolti alcuni studenti dei corsi di sala e vendita e accoglienza, selezionati dai loro docenti.

Per l'individuazione della brigata vincitrice, la Giuria avrà a disposizione fino a 50 punti declinati in base ai seguenti criteri:

DESCRIZIONE	PUNTI
Ricetta (prodotta precedentemente dagli studenti) con indicazione circa: gli ingredienti utilizzati e le relative dosi, la tabella nutrizionale, le fasi e le tempistiche di preparazione	Da 1 a 10
Rispetto degli spazi assegnati e della relativa strumentazione, delle tempistiche e di tutte le fasi di preparazione, comprese le norme igieniche	Da 1 a 10
Estetica, originalità e creatività del prodotto finito	Da 1 a 10
Esposizione verbale del dessert	Da 1 a 10
Degustazione	Da 1 a 10

**Tempo di preparazione: 4 ore**

#### Art. 5 Risorse

L'Istituto metterà a disposizione materie prime di base giacenti in magazzino (farina, lievito, zucchero, uova, ecc.) e le attrezzature per la preparazione e la cottura.

Ogni brigata avrà a disposizione un budget fino a euro **50,00** per l'acquisto di materie prime utili per la fase finale, non fornite dall'Istituto, rimborsabili dietro presentazione dello scontrino fiscale.

#### Art. 6 - Attribuzione dei premi

Al termine del concorso si dichiarerà vincitrice una delle tre brigate, e in caso di ex aequo, sarà il Presidente a decidere la classifica.

La prima brigata classificata riceverà per ciascun componente in premio:

- una borsa di studio dedicata alla formazione nell'ambito della pasticceria
- una coppa;

A tutti i partecipanti verrà consegnato un'attestata e una medaglia.

#### Art. 7 – Premiazione

La premiazione dei vincitori si terrà il **12 maggio 2026**, al termine della fase finale.

Milano, 2 maggio 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(prof. Luca Azzollini)

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39 del 1993)