



G.A.L. I.S.C. MADONIE viale Risorgimento 13b 90020 Castellana Sicula (Pa)
tel. 0921.563005 fax 0921.563006 info@madoniegal.it www.madoniegal.it

GAL ISC MADONIE

ASSE 4 “ATTUAZIONE DELL’APPROCCIO LEADER” - MISURA 413

P.O. 1/2014 MISURA 313B

AVVISO DI SELEZIONE

BRIGATA DI CUCINA MADONIE

AVVISO

Il Gal Isc Madonie ha avviato l’attuazione del P.O. 1/2014 “Organizzazione/Partecipazione ad eventi promozionali per incentivare la fruizione degli itinerari rurali di qualità”, a valere sull’Asse 4 “Attuazione dell’Approccio Leader” Misura 413/313b che intende

1. promuovere gli itinerari rurali individuati all’interno del territorio del GAL, con particolare attenzione ai target dell’ecoturismo e del turismo enogastronomico.
2. valorizzare la ricettività extralberghiera e le produzioni agroalimentari locali, intese come mezzi di promozione di percorsi fisici ed interattivi di fruizione delle risorse ambientali, paesaggistiche, tradizionali, culturali che mirano ad una soddisfazione “emozionale” del consumatore dello “spazio rurale”.

Ciò si otterrà anche attraverso la partecipazione del Gal Isc Madonie ad importanti fiere di settore previste sul territorio dell’UE nel contesto delle quali, grazie all’utilizzo di apposite Brigate di Cucina – coordinate da uno chef di chiara fama– verranno preparati piatti tipici da offrire alla degustazione dei visitatori, allo scopo di promuovere il territorio e i suoi itinerari turistici.

1. OGGETTO SELEZIONE

Il presente avviso è finalizzato alla selezione di n. 8 donne (n. 4 per ciascuno degli eventi fieristici indicati al punto 2), promotrici della Cucina tipica siciliana del territorio, che andranno a svolgere le seguenti funzioni:

- Composizione brigate di cucina per la preparazione di menù tipici della tradizione madonita
- Selezione ed utilizzo di materie prime locali da utilizzare per la preparazione di pietanze tipiche del territorio
- Preparazione di ricette tipiche del territorio madonita
- Partecipazione, in qualità di componenti della brigata di cucina madonia, ad eventi promozionali di livello nazionale o internazionale
- Illustrazione, nell’ambito di eventi pubblici, della storia e degli elementi caratteristici dei menù della tradizione madonita.



In relazione a quanto sopra illustrato si precisa quanto segue:

2. DURATA IMPEGNO

Si precisa che le attività/funzioni indicate si estrinsecheranno, presumibilmente, nell'ambito delle seguenti fiere:

- Salone Internazionale del Gusto Slowfood 2014 (Torino 23 – 27 ottobre 2014)
- Agrietour 2014 (Arezzo 14 – 16 novembre 2014)

3. COMPENSO E COPERTURA SPESE VIVE PER PARTECIPAZIONE AD EVENTI FIERISTICI

La svolgimento delle funzioni indiate al punto 1) non comporta l'erogazione di alcun compenso di qualsivoglia natura e non da diritto ad alcun rimborso spese.

Saranno a carico del Gal Isc Madonie le spese relative ai servizi di viaggio, vitto ed alloggio per la partecipazione agli eventi fieristici indicati al punto 2

4. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Visto il carattere di urgenza che riveste tale avviso, le donne residenti nei Comuni del Gal Isc Madonie, in possesso della necessaria competenza e disponibilità, devono far pervenire apposita candidatura entro e non oltre le

**ore 14.00
del 16 ottobre 2014**

con qualsiasi mezzo presso l'Ufficio Protocollo del Gal Isc Madonie (pec: galiscmadonie@pec.it) con la seguente dicitura:

Progetto "P.O. 1/2014 Misura 313b_Candidatura per la selezione di n. 8 donne per la composizione della brigata di cucina madonie.

Le candidature pervenute oltre il termine suddetto non saranno ammesse; resta fermo che il recapito della candidatura rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Le candidature dovranno:

- a) essere manifestate mediante compilazione di apposita domanda, conforme all'allegato 1.
- b) essere corredate da copia di valido documento di riconoscimento

Non verranno in alcun modo considerate le candidature che dovessero pervenire oltre il termine perentorio sopra indicato delle ore 14.00 del giorno 16 ottobre 2014 e prive di copia di valido documento di riconoscimento.

Alle attività o agli elementi di valutazione descritti sommariamente verrà attribuito il punteggio minimo.

5. MODALITÀ E PROCEDURA DI SELEZIONE

La selezione verrà effettuata dallo Chef promotore della cucina tipica siciliana del territorio selezionato con apposito Avviso Pubblico approvato del Cda del 13/08/14 il quale selezionerà e valuterà le candidature in possesso in base ai criteri di seguito indicati.

Verranno selezionate n. 2 donne per ognuno dei territori di seguito elencati:

- 1) Area A: Gangi, Geraci Siculo, San Mauro Castelverde, Nicosia e Sperlinga
- 2) Area B: Castelbuono, Pollina, Isnello, Collesano, Scillato, Lascari, Cefalù, Gratteri e Campofelice di Roccella
- 3) Area C: Bompietro, Blufi, Alimena, Castellana Sicula, Petralia Sottana, Petralia Soprana, Polizzi Generosa, Resuttano
- 4) Area D: Alia, Roccapalumba, Montemaggiore Belsito, Aliminusa, Caccamo, Sciara, Cerda, Valledolmo, Sclafani Bagni, Caltavuturo, Vallelunga Pratameno

Verranno selezionate, per ogni area, le donne che avranno ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante della somma dei diversi punteggi parziali attribuiti agli indicatori sotto indicati, che saranno oggetto di valutazione, tramite esame della scheda di partecipazione (da compilare dettagliatamente).

P.S. : Nella stessa scheda di partecipazione occorre indicare la manifestazione fieristica alla quale si intende partecipare nella qualità di componente della Brigata di Cucina.

Si precisa che l'indicazione non è vincolante per il Gal Isc Madonie

In caso di parità di punteggio totale finale, l'individuazione avverrà mediante selezione della donna con età maggiore.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
1. Conoscenza delle produzioni del territorio (punti 1, 2 e 3 della scheda di valutazione)	Conoscenza sufficiente: punti 3 Conoscenza buona: punti 5 Conoscenza ottima: punti 10
Totale punteggio max	10 punti
2. Conoscenza gastronomica (punti 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 12 della scheda di valutazione)	Conoscenza sufficiente: punti 3 Conoscenza buona: punti 5 Conoscenza ottima: punti 10
Totale punteggio max	10 punti
3. Competenza (punti 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 e 20 della scheda di valutazione)	Livello sufficiente: punti 3 Livello buono: punti 5 Livello ottimo: punti 10
Totale punteggio max	10 punti

Si precisa che la ricezione della candidatura non comporta alcun obbligo o impegno del Gal Isc Madonie nei confronti dei soggetti interessati, né determina l'insorgenza di alcun titolo, diritto o interesse giuridicamente rilevante a ricevere prestazioni e a pretendere la prosecuzione della procedura. Di conseguenza è da escludere qualsivoglia rilevanza precontrattuale e contrattuale del presente avviso.

Il Gal Isc Madonie si riserva espressamente la facoltà di recedere dalla procedura o di sospenderla o modificarne i termini o le condizioni in ogni momento, senza preavviso e senza motivazione, qualunque sia il grado di avanzamento della stessa e senza che ciò possa far sorgere in capo ai soggetti partecipanti diritti a risarcimento o indennizzo, salva, a richiesta, la restituzione della documentazione già presentata.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti si svolgerà conforme alle disposizioni contenute nel D.lgs.163/03 e s.m.i. per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento della fornitura.

Il Responsabile del Procedimento è il dott. Giuseppe Ficcaglia.



Per ulteriori informazioni di carattere tecnico è possibile rivolgersi al dott. Dario Costanzo (tel. 348 2628306) e per informazioni di carattere amministrativo al dott. Giuseppe Ficcaglia (tel. 320 2579394).

Il presente avviso

- 1) è pubblicato sul sito web del Gal Isc Madonie (www.madoniegali.it) e negli Albi Pretori dei rispettivi Comuni soci;
- 2) è pubblicato sulla pagina facebook del Gal Isc Madonie

Il Presidente
Bartolo Vienna



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

all. 1

Cognome.....	Nome.....
Luogo di nascita	
Data di nascita/...../...../	
Telefono fisso.....	
Telefono cellulare	
Indirizzo.....	
Città.....	
Fiera di interesse	

TEST DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

1) Quali sono gli ingredienti che si producono nel tuo territorio?

.....

2) Qual'è l'ingrediente che non trovi più nel tuo territorio?

.....

3) Quali sono i formaggi che si producono nel tuo territorio?

.....

4) Qual'è il piatto della tradizione che preferisci?

.....

5) Quali sono le sue caratteristiche?

.....

6) Qual'è la sua stagione?

.....

7) E' collegato ad una festa religiosa? Se si, quale?

.....

8) Preferisci la cucina innovativa o quella tradizionale?

.....

9) Qual'è il piatto che a detta tua ti riesce meglio?

.....

10) Qual'è il piatto che a detta degli altri ti riesce meglio?

.....

11) Qual'è il piatto che ami di più?

.....

12) Potresti dirmi, tra i piatti mangiati al ristorante, quale ti è piaciuto di più?

.....

13) A quanti anni hai iniziato a frequentare la cucina?

.....

14) Chi è stata la tua guida in cucina?

.....

15) Hai mai lavorato professionalmente in cucina? Se si, dove?

.....

16) Hai mai fatto il pane? Se si, quando e come?

.....

17) Sai qual'è la differenza tra grano antico e grano moderno?

.....

18) Sai governare un forno a legna?

.....

19) Hai mai lavorato in gruppo?

.....

20) Come ritieni che siano le tue competenze in cucina?

.....

Data/...../.....

Firma

.....

Si allega: copia di valido documento di riconoscimento