



In cucina con Tinky

Regolamento del concorso creativo
per le classi della scuola primaria
di Vercelli e Provincia Vercelli.

Soggetto promotore

Il concorso creativo **“MasterFish Vercelli - in cucina con Tinky”** è promosso dalla **Provincia di Vercelli** nell’ambito delle attività di valorizzazione del territorio, dell’educazione ambientale e della promozione delle filiere locali legate agli ecosistemi fluviali, alle risaie e ai prodotti della tradizione vercellese.

Il concorso si inserisce nelle attività collegate al progetto **FEAMPA** e ha come **testimonial Diego Bongiovanni**, che accompagnerà simbolicamente l’iniziativa e parteciperà al momento finale di valorizzazione della ricetta vincitrice.

Finalità del concorso

Il concorso ha l’obiettivo di **coinvolgere le classi delle scuole primarie della Provincia di Vercelli in un percorso creativo, educativo e interdisciplinare dedicato al rapporto tra cibo, territorio, sostenibilità e biodiversità.**

Attraverso la **mascotte Tinky**, la tinca simbolo dei corsi d’acqua locali, alunne e alunni saranno invitati a riscoprire ricette, ingredienti, tradizioni familiari e sapori del territorio, lavorando insieme come una vera brigata di piccoli chef.

La finalità è **stimolare la conoscenza del patrimonio gastronomico e ambientale vercellese**, con particolare attenzione al pesce locale, al riso, ai legumi, alle risaie, ai corsi d’acqua e agli ecosistemi che caratterizzano il territorio.

Destinatari

Il concorso è rivolto alle classi delle scuole primarie della Provincia di Vercelli.

La partecipazione avviene a livello di classe: ogni classe potrà presentare un solo elaborato collettivo, realizzato con il coordinamento dell’insegnante referente.

Oggetto del concorso

Alle classi partecipanti è richiesto di **ideare una ricetta originale e inedita**, accompagnata da un **disegno di squadra** che rappresenti il piatto, gli ingredienti o il legame della ricetta con il territorio. La ricetta dovrà raccontare in modo creativo i sapori della terra vercellese e valorizzare, ove possibile, ingredienti rappresentativi come pesce locale, riso, legumi, prodotti agricoli, elementi della tradizione gastronomica e riferimenti agli ambienti naturali del territorio.

L'elaborato dovrà comprendere:

- **titolo della ricetta;**
- **elenco degli ingredienti;**
- **breve descrizione della preparazione;**
- **disegno collettivo del piatto o della storia che lo accompagna;**
- **breve testo che spieghi il legame della ricetta con il territorio, la sostenibilità e i prodotti locali;**
- **nome della scuola, classe partecipante, insegnante referente e contatti.**

Modalità di iscrizione

L'iscrizione al concorso dovrà essere effettuata dall'insegnante referente tramite il **modulo online** dedicato, accessibile mediante QR code presente nei materiali informativi del concorso.

Il termine ultimo per iscrivere la classe è fissato al **10 ottobre 2026**.

Le prime 50 classi iscritte riceveranno il kit didattico cartaceo. Tutte le altre classi potranno accedere al kit in formato digitale nella sezione download della pagina dedicata sul sito della Provincia di Vercelli.

Svolgimento delle attività in classe

Dopo l'iscrizione, le classi potranno sviluppare il proprio elaborato attraverso attività di ricerca, confronto e co-creazione.

A titolo esemplificativo, la classe potrà:

- **intervistare nonni, nonne, famiglie, cuochi, cuoche o persone del territorio;**
- **raccogliere ricette, racconti e tradizioni locali;**
- **approfondire il ruolo degli ingredienti del territorio;**
- **riflettere sul valore della sostenibilità alimentare e ambientale;**
- **realizzare insieme il disegno del piatto;**
- **costruire una breve narrazione della ricetta.**

Il lavoro dovrà essere il risultato di un'attività collettiva della classe.

Invio degli elaborati

Gli elaborati dovranno essere inviati entro il **10 novembre 2026** all'indirizzo email dedicato: **masterfishvercelli@educazione.org**

L'invio dovrà contenere:

- **elaborato della classe in formato PDF, JPG o PNG;**
- **eventuale fotografia o scansione del disegno;**
- **dati della scuola e della classe;**
- **nome e recapito dell'insegnante referente;**
- **eventuali liberatorie o autorizzazioni richieste dall'organizzazione.**

L'oggetto della mail dovrà riportare: "MasterFish Vercelli - elaborato classe [classe] - [nome scuola]".
Gli elaborati inviati oltre il termine indicato potranno non essere ammessi alla valutazione.

Cronoprogramma

SETTEMBRE 2026: apertura iscrizioni e raccolta adesioni.

Termine ultimo per l'iscrizione delle classi: **10 ottobre 2026.**

OTTOBRE 2026: svolgimento delle attività in classe e realizzazione degli elaborati.

Termine ultimo per l'invio: **10 novembre 2026.**

NOVEMBRE 2026: valutazione degli elaborati da parte della commissione.

La classifica sarà definita entro il **15 novembre 2026.**

L'evento finale con premiazione e showcooking si terrà entro il **30 novembre 2026.**

Criteri di valutazione

Gli elaborati saranno valutati da una commissione nominata dall'organizzazione, sulla base dei seguenti criteri:

- **Creatività e originalità della ricetta:** capacità della classe di proporre un'idea nuova, coinvolgente e riconoscibile.
- **Sostenibilità della proposta:** attenzione alla scelta degli ingredienti, alla stagionalità, alla riduzione degli sprechi e al valore educativo del piatto.
- **Valorizzazione del territorio:** presenza e racconto di ingredienti, tradizioni, paesaggi, ecosistemi o produzioni tipiche del vercellese, con particolare riferimento a pesce locale, riso, legumi e filiere connesse.
- **Qualità del racconto:** chiarezza della descrizione, capacità narrativa e collegamento tra ricetta, ambiente e comunità locale.
- **Forza comunicativa del disegno:** efficacia visiva, lavoro di squadra e capacità di rappresentare il piatto o il messaggio del concorso.
- **Fattibilità della ricetta:** semplicità, coerenza e possibilità di reinterpretazione in occasione dell'evento finale.

Il giudizio della commissione sarà insindacabile.

Premi

La classe vincitrice riceverà un premio del valore di **500 €**, consegnato sotto forma di contributo economico o altra modalità concordata con l'organizzazione.

La scuola della classe vincitrice ospiterà inoltre un **evento finale con showcooking**, durante il quale la ricetta selezionata sarà valorizzata e reinterpretata con il coinvolgimento di uno chef professionista dal vivo.

Le migliori ricette potranno essere inserite nel **ricettario** ufficiale del progetto, pubblicato in **formato digitale e in 500 copie cartacee**.

Ricettario ufficiale

Gli elaborati selezionati potranno essere pubblicati all'interno del **ricettario ufficiale "MasterFish Vercelli - in cucina con Tinky"**, che raccoglierà le **migliori proposte realizzate dalle classi partecipanti**.

La pubblicazione avrà finalità educativa, divulgativa e promozionale del progetto. Gli elaborati potranno essere utilizzati anche nei materiali di comunicazione collegati all'iniziativa, sempre citando la scuola e la classe partecipante.

Diritti sugli elaborati

Con la partecipazione al concorso, **la scuola autorizza l'organizzazione a utilizzare, riprodurre, pubblicare e diffondere gli elaborati inviati**, integralmente o in parte, per finalità istituzionali, educative, informative e promozionali legate al progetto.

Gli elaborati resteranno riconducibili alle classi partecipanti. Non è previsto alcun compenso ulteriore per la pubblicazione o l'utilizzo degli elaborati nei materiali del progetto.

Immagini, dati e privacy

Le scuole partecipanti dovranno garantire di essere in **possesso delle eventuali autorizzazioni necessarie per l'invio di immagini**, disegni, fotografie, nomi della classe o altri materiali prodotti nell'ambito del concorso.

Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali. I dati raccolti saranno utilizzati esclusivamente per la gestione del concorso, le comunicazioni organizzative, la premiazione e le attività connesse alla pubblicazione del ricettario e dei materiali di progetto.

Esclusioni

Potranno essere esclusi dal concorso gli elaborati:

- **non coerenti** con le finalità educative del concorso;
- **realizzati con contenuti offensivi**, discriminatori o non adatti al contesto scolastico;
- **non riconducibili a un lavoro collettivo** della classe.

Modifiche al regolamento

L'organizzazione si riserva la facoltà di **modificare** date, modalità organizzative o dettagli operativi del concorso per esigenze tecniche, logistiche o cause di forza maggiore, **garantendo adeguata comunicazione** alle scuole partecipanti.

Accettazione del regolamento

La partecipazione al concorso comporta l'accettazione integrale del presente regolamento.

