

FUTURE IPM 2017

CONCORSO “AGRICOLTURA SOSTENIBILE PER UN FUTURO SOSTENIBILE”

1. Finalità del concorso

Se vogliamo sensibilizzare i nostri giovani ad un futuro sostenibile è importante, innanzitutto, comprendere come lo immaginano e come riescono ad esprimerlo attraverso manifestazioni concrete quali, ad esempio, un videoclip o una preparazione gastronomica.

Il concorso “Agricoltura sostenibile per un futuro sostenibile” promosso dalla Fondazione Edmund Mach (FEM), dall’evento Future IPM in Europe e dal GECT “EUREGIO Tirolo-Alto Adige-Trentino” si pone proprio l’obiettivo di stimolare la creatività dei giovani e di convogliarla in progetti di comunicazione gastronomica e multimediale che privilegino la lettura del concetto di sostenibilità in chiave territoriale, calandola nel contesto dell’Euroregione. Sono previste due sezioni:

- preparazione gastronomica (cibo da consumare freddo, dolce o salato);
- cortometraggio (durata massima: 3 minuti).

Obiettivo del premio è, nel caso della ricetta, quello di promuovere la cucina, i prodotti e le pratiche di un ambiente particolare, quale quello alpino, a partire da una riflessione sulle attuali modalità di gestione del territorio e sulle sfide che lo sviluppo sostenibile dello stesso pone in essere.

La produzione di un cortometraggio impegna invece i partecipanti a formulare idee, proporre nuovi strumenti e azioni di promozione di un’educazione sostenibile a partire dalle pratiche quotidiane, e lanciare una campagna di sensibilizzazione al concetto di sostenibilità.

Nel contempo, il concorso intende:

- favorire il connubio tra conoscenza dell’argomento e modalità di apprendimento del tipo “learning by doing”;
- offrire opportunità di dialogo sulle sfide che i temi di sostenibilità e innovazione portano con sé.

Allo scopo, si prevede il supporto di insegnanti, genitori e dei diversi partner dell’organizzazione all’interno delle regioni partecipanti: Alto Adige, Tirolo, Trentino.

Sono particolarmente benvenuti i progetti che si orientano e sugli elementi caratterizzanti del territorio alpino, nonché quelli che sanno rileggere con fantasia e creatività i concetti che ruotano attorno al tema della sostenibilità: salute, ambiente, ecologia, montagna, agricoltura pulita, etc.

Pensiamo, ad esempio, alla diffusione di pratiche agricole a ridotto uso di chimica (pesticidi e/o fertilizzanti) e a quali implicazioni potrebbero avere nell’alimentazione del futuro. Pensiamo a come la diffusione di colture diversificate, o l’incremento delle biodiversità, potrebbero abbinarsi a paesaggi agricoli eterogenei e

variegati e a quali prodotti potrebbero rispecchiare questa diversità nel nostro territorio o quali sapori potrebbero descriverne meglio gli attributi.

Uno dei principali obiettivi del concorso è proprio quello di stimolare nei giovani fantasia e curiosità, creatività e consapevolezza delle sfide che i modelli di sviluppo attuali portano alla nostra attenzione.

2. Modalità di partecipazione

Il concorso è riservato ai giovani di età compresa tra i 14 e i 20 anni (al 30 giugno 2017) residenti in Alto Adige, Trentino, Tirolo oppure che frequentino un istituto scolastico di secondo grado con sede in questi ambiti territoriali. I lavori possono essere redatti in italiano, in tedesco o in inglese e devono essere corredati da una sintesi (vedi allegato "Struttura del progetto") da inviare in formato .pdf.

Le ricette proposte devono essere complete di ingredienti e delle modalità di preparazione; devono inoltre prevedere l'utilizzo di prodotti del territorio alpino.

Le proposte potranno essere presentate individualmente o in gruppi di non più di 3 componenti. I gruppi dovranno indicare un referente responsabile del progetto. Nel caso di minorenni l'iscrizione al concorso deve essere sottoscritta da un genitore o da chi ne fa le veci.

Non verranno ammessi al concorso lavori che contravvengano alle leggi sulla protezione degli animali, della natura e delle specie o che presentino contenuti eticamente scorretti/discutibili. Gli organizzatori si riservano il diritto di verificare e valutare casi dubbi nonché l'ammissibilità di attività che prevedano il coinvolgimento di animali. La partecipazione al concorso è gratuita. Gli organizzatori non si assumono alcuna responsabilità per eventuali rischi o danni né per spese eventualmente sostenute.

Il materiale inviato, di cui gli autori si assumono la responsabilità e che è ceduto agli organizzatori gratuitamente, non sarà restituito. I concorrenti ne autorizzano - fatta salva la citazione degli autori - l'eventuale esposizione, diffusione o pubblicazione su riviste e giornali o su internet, rinunciando ad ogni pretesa anche futura. I dati personali sono utilizzati ai soli fini del concorso, ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003.

3. Presentazione degli elaborati, valutazione, premiazione

Consegna dei materiali

Entro il 17 settembre 2017 dovrà pervenire alla segreteria del concorso quanto segue:

- copia digitale del lavoro (in formato .pdf se ricetta e .mp4 o .wma se audiovideo);
- una sintesi che descriva l'opera a concorso (max 1200 caratteri spazi inclusi);
- dichiarazione liberatoria di cui al punto 2, da scaricare dalla pagina <http://www.futureipm3.eu> dedicata al concootto

- foto del candidato (o di gruppo, a seconda del caso) oppure immagini riguardanti il progetto, per la pubblicazione in internet insieme alla sintesi del lavoro;
- per la ricetta: foto del piatto cucinato;
- per opere non in lingua italiana è richiesta una traduzione del testo in italiano o in inglese, a scelta dei candidati.

Modalità di valutazione delle opere

I tre migliori progetti per ognuna delle due categorie verranno selezionati da una giuria identificata dagli organizzatori. I risultati di questa selezione saranno comunicati entro il 10 di ottobre.

La scelta delle opere vincitrici tra le tre selezionate sarà comunicata al termine della sessione plenaria del convegno Future IPM 2017 a Riva del Garda nella giornata del 17 ottobre. Il primo, secondo e terzo premio saranno aggiudicati da una giuria internazionale, selezionata all'interno dei partecipanti al convegno. Ai candidati per la sezione ricette sarà richiesto di presentare materialmente la propria opera, per un numero di 10 porzioni almeno, affinché la giuria possa valutare il prodotto finito. Il giudizio della giuria è insindacabile e inappellabile.

Criteri di scelta delle opere premiate

Verranno valutati, in particolare, i seguenti aspetti: • originalità lavoro sviluppato; • creatività; • impegno; • metodologia utilizzata; • qualità ed efficacia comunicativa nel caso dei video – qualità e originalità del piatto nel caso della ricetta; • autonomia nell'elaborazione del progetto; • valorizzazione dell'ambito euro-regionale.

Presentazione dei progetti premiati

Ai vincitori dei primi premi sarà richiesto di presentare brevemente le proprie opere davanti alla giuria e al pubblico dell'evento, possibilmente in lingua inglese. La premiazione avverrà contestualmente. In caso di impossibilità di presenziare, i candidati potranno incaricare un delegato.

4. Premi

I lavori verranno valutati sulla base di criteri concordati congiuntamente ai quali è associato un punteggio. I criteri di valutazione si basano su quanto detto nel paragrafo "Criteri di scelta delle opere premiate". La giuria individua su questa base i progetti da premiare e, in seconda battuta, individua le posizioni per ogni categoria (fino a tre premi per ognuna).

Ai vincitori del primo premio di ognuna delle categorie saranno consegnati buoni acquisto Amazon del valore di 200€; il secondo premio consiste in buoni acquisto Amazon del valore di 100€, mentre il terzo premio sarà costituito da un cesto di prodotti tipici. La giuria si riserva il diritto di non assegnare tutti i

premi, oppure di assegnare premi speciali e particolari riconoscimenti laddove i lavori siano riconosciuti meritevoli di menzione.

La giuria si riserva di attribuire un rimborso spese per il / i gruppi vincitori che dovessero sostenere viaggi di particolare onere per raggiungere Riva del Garda, fino ad un totale di 100 € per ognuna delle due sezioni del concorso.

5. Segreterie del concorso/Contatti

Ulteriori informazioni, costantemente aggiornate, sono disponibili presso la segreteria organizzativa (Fondazione Edmund Mach, Centro Ricerca e Innovazione, Team Comunicazione e PR, Via E. Mach, 2 38010 - S. Michele all'Adige (TN). E-mail: comunicazione.cri@fmach.it; Tel. +39 0461 615/543-601-397), e in internet (<http://www.futureipm3.eu>)