

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avvis028006@pec.istruzione.it mail avvis028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645



ISISF.AF96648.REGISTRO PROTOCOLLO.U.0001298.28-01-2025

Al dott. Maurizio Adamo CHIAPPA
dgtvet@postacert.istruzione.it

Ai Dirigenti Scolastici
Istituti Tecnici e Professionali Agrari

Oggetto: **XXII Edizione concorso "BACCO E MINERVA" - 28-29-30 aprile 2025**
presso l'I.T.A. "F. De Sanctis" - AVELLINO

Carissimi tutti,

a nome dell'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "F. De Sanctis" di Avellino, vincitore del premio "Bacco e Minerva 2024", sono onorato di invitarVi alla XXII edizione del **Concorso "Bacco e Minerva"** che quest'anno sarà ospitato a Avellino (AV) presso il nostro istituto.

Il concorso, organizzato in collaborazione con la Direzione Generale per gli Ordinamenti scolastici, la Valutazione e l'Internazionalizzazione del Sistema Nazionale d'Istruzione, è da considerarsi una gara per la valorizzazione delle eccellenze enologiche e olearie tra gli Istituti Tecnici e Professionali Agrari.

L'evento avrà luogo nei giorni 28, 29, 30 aprile 2025 nella sede storica dell'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "F. De Sanctis" di Avellino, in via Tuoro Cappuccini n.44 – 83100 Avellino (AV).

Allegati alla presente troverete il Bando con i relativi allegati e le indicazioni sulle sistemazioni alberghiere che dovrete contattare direttamente ed i cui recapiti sono indicati sulla apposita scheda.

Il programma definitivo delle tre giornate dedicate alla XXII edizione del concorso Bacco e Minerva 2025 verrà inviato nei prossimi giorni, avvisando che la manifestazione avrà inizio il giorno Lunedì 28 aprile 2025 alle ore 16:00 e terminerà il giorno 30 aprile 2025 alle ore 14:00 presso l'aula magna dell'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "F. De Sanctis" di Avellino, in via Tuoro Cappuccini n.44 – 83100 Avellino (AV).

Al fine di programmare correttamente le attività da svolgersi durante l'evento, si richiede alle SSVV di **voler confermare la partecipazione entro il 28 febbraio 2025** con la specifica del numero esatto di partecipanti all'evento, specificando se di tratta di dirigente scolastico, direttore servizi generali e amministrativi, docenti o alunni.

Sarebbe auspicabile la partecipazione di non più di cinque rappresentanti per ciascuna istituzione scolastica al fine di poter garantire la partecipazione e l'accoglienza di tutti alle attività previste.

Qualora il Vs. Istituto intendesse partecipare alla manifestazione, dovrà compilare le **schede di partecipazione** allegate alla presente secondo il/i concorso/i a cui si vuole partecipare ed inviarla/e entro il 28 febbraio 2025 all'indirizzo email **baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it**:

- Scheda di partecipazione Bacco e Minerva 2025 (Allegato 3);

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV - corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis 028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

- Scheda di partecipazione Concorso Oli Evo 2025 (Allegato 4);
- Scheda di partecipazione Concorso Minerva 2025 (Allegato 5);
- Scheda di partecipazione Concorso Bacco Giovani 2025 (Allegato 6).

Dal **3 marzo al 20 marzo 2025** il Vs. Istituto dovrà poi provvedere autonomamente a far pervenire i campioni di vino e di olio presso l'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "F. De Sanctis" di Avellino - Via Tuoro Cappuccini, 44 - 83100 Avellino (AV) in una scatola da spedizione insieme alla **documentazione di riferimento** qui elencata:

- Verbale prelievo vino Bacco e Minerva 2025 (Allegato 7);
- Scheda vino Bacco e Minerva 2025 (Allegato 8);
- Certificato analisi vino Bacco e Minerva 2025 (Allegato 9);
- Scheda accompagnamento Olio Evo (Allegato 10).

Unitamente ai documenti di adesione dovranno pervenire:

- **ricevuta di bonifico di € 150,00** a titolo di rimborso spese per l'organizzazione, da effettuare sul conto corrente IBAN IT02 J053 8715 1020 0000 2550 402, intestato Istituto Tecnico Agrario "F. De Sanctis" Avellino con causale "Concorso Bacco e Minerva 2025", presso la BPER Banca.

- **ricevuta versamento del contributo pasti** pari ad €30,00 per partecipante da versare con bonifico bancario sul conto corrente IBAN IT02 J053 8715 1020 0000 2550 402, intestato Istituto Tecnico Agrario "F. De Sanctis" Avellino con causale "Concorso Bacco e Minerva 2025", presso la BPER Banca

- Per qualsiasi **informazione** non esitate a contattarci ai seguenti indirizzi:

- email: baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it

Referenti:

prof. Scotto Di Vetta Fabrizio 3207172779; prof. Aquino Mario 3400620223; prof. Buono Ernesto 3335703106.

Alla presente **si allegano:**

- Bando Concorso (Allegato 1);
- Allegati in cartella contenenti schede di adesione e documentazione relative alla partecipazione al concorso e all'invio dei campioni, scheda suggerimento Hotel, liberatoria privacy.

In attesa di incontrarVi e conoscerVi personalmente, Vi giungano i miei più cordiali saluti

Avellino, 28 gennaio 2025



il dirigente scolastico

ing. Pietro Caterini

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis.028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

CONCORSO BACCO E MINERVA 2025

Un confronto tra gli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura

XXII Edizione – presso l'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis", Avellino (AV)

La Direzione Generale per gli Ordinamenti scolastici, la Valutazione e l'Internazionalizzazione del Sistema Nazionale d'Istruzione promuove, in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "Francesco De Sanctis" di Avellino (AV), la ventiduesima edizione della manifestazione annuale denominata "Bacco e Minerva": un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura" e per la quarta volta anche tra gli Oli prodotti dagli Istituti Agrari.

La manifestazione, si terrà nei giorni **28-29-30 aprile 2025** presso l'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "Francesco De Sanctis" di Avellino (AV), risultato vincitore nell'edizione 2024 del Concorso e quindi sede della manifestazione nell'anno scolastico in corso.

Le domande di adesione dovranno pervenire entro il **28 febbraio 2025** secondo i bandi a seguire.

L'evento sarà ospitato nella città di Avellino, un territorio a forte vocazione vitivinicola e enoturistica ed è necessario provvedere con anticipo alle prenotazioni alberghiere.

Saranno a carico degli Istituti aderenti alla manifestazione, le spese di viaggio e di alloggio relative ai docenti e agli studenti partecipanti.

Gli Istituti partecipanti, all'atto dell'arrivo e della partenza, dovranno raggiungere con propri mezzi e a proprie spese le rispettive sedi, come da programma.

La manifestazione è riservata agli studenti del penultimo ed ultimo anno degli Istituti Agrari, compresi gli studenti frequentanti il corso di specializzazione per Enotecnico, ed è articolata in quattro concorsi:

SEZIONE 1 - Concorso "Bacco e Minerva 2025"

Un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura, finalizzato a:

- Promuovere e valorizzare i vini autoctoni italiani.
- Stimolare gli studenti ad una corretta applicazione e gestione della tecnologia viticola rispettosa dell'ambiente, oltre che delle moderne tecnologie enologiche.

SEZIONE 2 - Concorso "Oli EVO Istituti Agrari 2025"

Un confronto fra gli oli prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura, finalizzato a promuovere la conoscenza fra gli studenti delle produzioni olivicole italiane e lo sviluppo di competenze nella valutazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva.

SEZIONE 3 - Concorso "Premio Minerva"

Il Premio, finalizzato a incoraggiare lo spirito imprenditoriale dei giovani, consiste nella presentazione di un elaborato relativo al tema proposto nel relativo bando di concorso. I contributi dovranno essere elaborazioni originali.

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avls028006@pec.istruzione.it mail avls 028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

SEZIONE 4 - Concorso "Bacco e Minerva. Commissione Bacco Giovani"

Gli studenti degli Istituti Agrari, con specializzazione in viticoltura ed enologia (sesto anno - enotecnico), affiancheranno la Commissione ufficiale di valutazione dei vini in concorso: avranno così l'occasione di mettere in pratica le competenze acquisite nella conoscenza delle caratteristiche organolettiche e nella tecnica di valutazione dei vini.

BANDI

SEZIONE 1 - CONCORSO "BACCO E MINERVA 2025"

Articolo 1

Il Concorso, giunto alla sua XXII edizione è finalizzato a confrontare i vini prodotti ed imbottigliati negli istituti agrari con la diretta partecipazione degli studenti, offrendo l'occasione di uno scambio interdisciplinare tra studenti e docenti provenienti da ogni parte d'Italia.

Si prevede una graduatoria per ogni categoria di vino che presenta un numero minimo di cinque campioni.

L'edizione della manifestazione dell'anno scolastico successivo si svolgerà presso l'Istituto produttore del vino che si classificherà primo assoluto nella apposita graduatoria redatta dalla commissione di degustazione "commissione vini Bacco e Minerva 2025". Nello specifico l'istituto che si classificherà primo assoluto verrà individuato nella graduatoria composta dal primo vino classificato con il miglior punteggio ottenuto tra tutti i vini presentati in degustazione.

Nel caso di indisponibilità dell'istituto vincitore nell'organizzazione della XXIII edizione del concorso Bacco e Minerva 2026, la sostituzione sarà operata con lo scorrimento della graduatoria suddetta.

Articolo 2

Possono partecipare al Concorso enologico Bacco e Minerva 2025 gli istituti di seguito specificati:

- ITA con specializzazione in Viteicoltura ed Enologia;
- gli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustria

Gli Istituti partecipanti, al momento dell'iscrizione al concorso enologico, dovranno possedere un quantitativo minimo per partita di vino, di almeno 5 hl sfuso o in bottiglia, come risulta dal registro dematerializzato di cantina. Per la sola categoria I – Vini da varietà resistenti o PIWI non è previsto limite per il quantitativo prodotto.

Sono ammessi al concorso i vini in bottiglie della capacità di litri 0,75 prodotti e imbottigliati nell'azienda enologica annessa all'Istituto come risulta dal registro dematerializzato Mipaf.

Ogni Istituto può iscrivere al Concorso un solo vino per ciascuna categoria.

Allo scopo di offrire alle scuole la possibilità di far conoscere tutta la propria produzione enologica, è consentito, oltre al vino iscritto al Concorso, l'invio di altri vini (che rispettano nelle more i requisiti previsti dalla normativa vigente) partecipando ad una sessione fuori Concorso.

Articolo 3

Il Concorso è riservato alle seguenti categorie di vini:

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

- A1 - Vini Bianchi DOC e DOCG
- A2 - Vini Bianchi IGT, vini varietali e vini generici
- B1 - Vini Rossi DOC e DOCG
- B2 - Vini Rossi IGT, vini varietali e vini generici
- C1 - Vini Rosati DOC e DOCG
- C2 - Vini Rosati IGT, vini varietali e vini generici
- D - Vini Spumanti
- E - Vini Dolci, Passiti e Liquorosi
- F - Distillati
- G - Vini Biologici
- H - Vini senza aggiunta di Solfiti
- I – Vini da varietà resistenti

Per le categorie che non raggiungessero un numero minimo di cinque vini in concorso, verrà attribuito esclusivamente un premio di sola menzione di merito.

Non sono ammessi al concorso i prodotti non ascrivibili ad una delle categorie sopra indicate.

Ai fini della classificazione e della verifica dei vini inviati a Denominazione d'Origine e delle Indicazioni Geografiche di cui sopra saranno adottate le vigenti normative di concerto con gli uffici ICQRF competenti per territorio.

I campioni di vino non conformi o con etichettatura non a norma saranno esclusi dal concorso.

Gli Istituti che avranno inviato i campioni non conformi alle categorie previste non avranno diritto alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi.

L'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la Viticoltura e l'enologia "F. De Sanctis" di Avellino declina ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni presso la sede indicata alla data stabilita, per la loro perdita totale o parziale e per il loro danneggiamento nel trasporto.

Tutte le spese relative all'invio dei campioni saranno a carico degli Istituti partecipanti.

Articolo 4

Per la gestione delle varie fasi del Concorso viene costituito un Comitato organizzatore formato da personale dell'Istituto che organizza la manifestazione con il compito di sovrintendere al corretto svolgimento del concorso e di dirimere eventuali casi dubbi.

Il Comitato elegge a sua sede per la manifestazione di quest'anno, l'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la Viticoltura e l'enologia "F. De Sanctis" di Avellino.

Per informazioni inerenti la XXII edizione della manifestazione denominata "Bacco e Minerva" 2025 contattare i referenti

- prof. Scotto Di Vetta Fabrizio 3207172779;
- prof. Aquino Mario 3400620223;
- prof. Buono Ernesto 3335703106;

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avls028006@pec.istruzione.it mail avls 028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

email: baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it

Per comprovate necessità è possibile contattare il Dirigente Scolastico Ing. Caterini Pietro al num. 3346089235

Articolo 5

Gli Istituti che intendono partecipare alla XXII edizione della manifestazione denominata "Bacco e Minerva" 2025 dovranno far pervenire all'indirizzo mail:

baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it entro il 28 febbraio 2025:

- domanda di partecipazione firmata dal Dirigente Scolastico con la quale l'Istituto si impegna a partecipare alla manifestazione (Allegato 3).

Articolo 6

Gli Istituti che intendono partecipare al concorso dovranno provvedere autonomamente e, a proprie spese a far pervenire i campioni di vino presso l'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "Francesco De Sanctis" di Avellino - Via Tuoro Cappuccini, 44 - 83100 Avellino (AV) **dal 3 marzo al 20 marzo 2025:**

- n. 6 bottiglie dello stesso tipo e dello stesso lotto, di cui 3 completamente etichettate e confezionate e 3 completamente nude in un unico imballaggio. Sul cartone contenente il vino deve essere chiaramente scritto: "campione non commerciabile inviato per la XXII manifestazione Bacco e Minerva 2025";
- verbale di prelievo redatto dall'Istituto (Allegato 7); il prelievo deve essere effettuato da un responsabile dell'Istituto o dal Dirigente scolastico.
- una scheda di accompagnamento per ciascun prodotto recante le indicazioni della zona, del vitigno, delle tecniche di vinificazione utilizzate e dell'epoca di imbottigliamento nella quale va precisato il ruolo degli studenti nelle varie fasi di lavorazione (Allegato 8);
- il vino va inoltre corredato del certificato d'analisi rilasciato dal laboratorio dell'Istituto che deve riportare il nome dell'Istituto e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione (Allegato 9).
- Certificato di idoneità, corredato dell'allegato certificato di analisi chimico-fisico emesso dal laboratorio accreditato, per i soli vini a Denominazione di origine rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative (uno per ogni vino in concorso).

Dal momento della loro ricezione tutti i campioni saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame della Commissione di cui al successivo art. 10, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di appositi codici attribuiti ai campioni dall'organizzazione al momento della sua consegna;

Articolo 7

La valutazione dei campioni verrà effettuata da una Commissione tecnica di degustazione vini costituita da cinque membri designati dalla scuola organizzatrice aventi i titoli di studio e requisiti stabiliti all'articolo 6, comma 2 e 3 del D.M. 9 novembre 2017, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 277, del 27 novembre 2017;

- un presidente, operante nel settore enologico e di alto profilo istituzionale;
- quattro membri, di comprovata esperienza nel settore enologico.

La Commissione valuterà i campioni in base al metodo "Union International des Oenologues", le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni membro della commissione utilizzando le apposite schede. Ogni vino sarà valutato

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

dalla Commissione e il punteggio finale di ogni campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici eliminando il punteggio più alto e quello più basso. La commissione emette giudizio inappellabile e insindacabile.

Articolo 8

Per ogni categoria saranno premiati, con diploma e medaglia, i primi tre vini che, raggiunto il minimo di 80 centesimi, avranno ottenuto il miglior punteggio.

SEZIONE 2 - CONCORSO OLI EVO ISTITUTI AGRARI 2025

Articolo 1

Nell'ambito della manifestazione denominata "Bacco e Minerva" si propone la sezione dedicata agli Oli EVO, che arricchisce di contenuti il programma previsto, indirizzando gli studenti degli Istituti Agrari ad un'applicazione sempre più attenta di tecniche mirate al miglioramento della qualità del prodotto e alla corretta valutazione delle sue caratteristiche.

La manifestazione ha il fine, attraverso il confronto, di promuovere e valorizzare attivamente la conoscenza delle principali produzioni olivicole autoctone italiane.

Articolo 2

Il concorso prevede una graduatoria degli oli presentati dalle scuole.

Articolo 3

Potranno partecipare al concorso gli oli presentati dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'Agricoltura.

Saranno ammessi gli oli in bottiglie da un minimo di 250 ml ad un max di 750 ml tratti da partite prodotte e imbottigliate nelle aziende agrarie annessi agli Istituti.

Articolo 4

Gli Istituti che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire entro il **28 febbraio 2025** la scheda di partecipazione Concorso Oli EVO 2025 (Allegato 4) all'indirizzo mail: baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it

I prodotti di seguito elencati, dovranno pervenire **dal 3 marzo al 20 marzo 2025**, presso la sede del Comitato Organizzatore, l'Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "Francesco De Sanctis" di Avellino (AV) – Via Tuoro Cappuccini, 44 - 83100 Avellino (AV);

- n. 6 bottiglie dello stesso lotto, di cui n. 3 completamente etichettate e confezionate;

- n. 3 completamente nude in un unico imballaggio da un minimo di 250 ml ad un max di 750 ml.

Sul cartone contenente l'olio deve essere chiaramente scritto: "campione non commerciabile inviato per la XXII

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avls028006@pec.istruzione.it mail avls 028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

manifestazione Bacco e Minerva 2025, concorso olio EVO".

Il prodotto dovrà essere accompagnato da una scheda recante le indicazioni della zona, della varietà, delle tecniche di molitura e la data di imbottigliamento, oltre ai dati delle analisi di laboratorio effettuate, precisando il ruolo degli studenti nelle varie fasi di lavorazione (Allegato 10).

L'Istituto dovrà fornire tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione inviato.

I campioni, prima di essere sottoposti all'esame della Commissione DI analisi sensoriale di cui al successivo art. 5, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di un apposito codice.

Articolo 5

La Commissione sarà composta da assaggiatori iscritti all'Albo dei tecnici del ministero dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare, che collaborano con la regione Campania e l'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino (AV), di cui al Decreto MI.P.A.A.F. del 18.6.2014 e Reg. 2568/91 e aggiornamenti. Tutti i membri del Comitato di assaggio professionale, saranno diretti dai Capi Panel.

Le valutazioni saranno espresse da ogni membro della Commissione utilizzando le schede certificate e elaborate dal Panel Test. Ogni olio sarà valutato dalla Commissione e il punteggio finale di ogni campione sarà ottenuto dalla mediana dei giudizi espressi. La decisione della giuria del Panel si intende definitiva, inappellabile e insindacabile.

Articolo 6

Saranno premiati, con diploma e targa, i primi tre oli, che avranno ottenuto il miglior punteggio.

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

SEZIONE 3 - CONCORSO "PREMIO MINERVA"

Articolo 1

L'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino (AV), al fine di incoraggiare lo spirito imprenditoriale dei giovani, indice un concorso aperto a tutti gli studenti che frequentano l'ultimo o il penultimo anno degli Istituti del settore agrario (Tecnico e Professionale).

Esso consiste nella presentazione di un elaborato relativo al seguente tema:

Nel rapporto tra le comunità agricole d' Italia e lo spazio territoriale, inteso come realtà sociale, il vigneto rappresenta l'elemento strutturante, carico di implicazioni economiche, politiche e simboliche.

Il mosaico viticolo Italiano è costituito ad oggi da un numero rilevante di vitigni iscritti al registro nazionale delle varietà di vite e quindi ammessi alla coltivazione.

Il calendoscopio di interazioni di territori e varietà, rendono l'Italia un giacimento di esperienze enologiche e culturali che non ha eguali nel mondo; la grande storia enoica Italiana è raccontata e testimoniata dalla presenza in territori a forte vocazione viticolo enologica degli Istituti Tecnici e Professionali Agrari che hanno rappresentato e rappresentano tutt'oggi il vettore essenziale della conoscenza attraverso la custodia, la ricerca tecnologica e la progettazione delle strategie enoculturali che rendono le aziende agricole multifunzionali.

Nell'ottica di una corretta interpretazione della tradizione, la formazione degli Enotecnici, dei Periti Agrari e degli Agrotecnici rappresenta il valore pregnante della nostra viticoltura.

Con il presente elaborato, esamina un particolare terroir viticolo appartenente al territorio dove insiste il tuo Istituto, trattando con approcci metodologici di crescente complessità il segreto che lega le caratteristiche sensoriali di un vino all'origine del suolo dove il vitigno è coltivato, includendo gli aspetti che favoriscono l'interazione tra il vitigno e l'ambiente con particolare riguardo alla scelta dei portinnesti e il riflesso degli stessi sulla espressione vegeto-produttiva della varietà nonché la gestione dell'interfaccia suolo-atmosfera operata dal portinnesto che è cruciale per favorire una adeguata alimentazione idrica e minerale.

In virtù del climate change e della crescente sostenibilità in viticoltura, camminando dal vigneto verso la cantina Voi tecnici del futuro descrivete secondo la tecnologia enologica studiata a scuola l'applicazione pratica in cantina, in riferimento alla varietà dapprima descritta, l'elaborazione di un vino di eccellenza con spiccati caratteri di tipicità. Descrivi altresì il ruolo del consumatore nelle decisioni relative all'acquisto di un vino non solo per i suoi aspetti organolettici ma anche per i valori simbolici legati al luogo di produzione che fanno del Made In Italy l'orgoglio della filiera enologica.

Descrivete inoltre, secondo le vostre esperienze curriculari, come i vostri Istituti scolastici possano farsi carico insieme al mondo imprenditoriale di attivare un nuovo circolo virtuoso tra ricerca e mercato, proponendosi come trait d'union tra Istituti agrari ed aziende.

I contributi dovranno essere elaborazioni originali realizzate autonomamente da studenti (da uno a tre) dell'ultimo o del penultimo anno di corso.

I Dirigenti Scolastici avranno cura di confermare che le indicazioni elencate, soprattutto relative all'autonomia operativa, siano state rispettate.

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis 028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

Articolo 2

Ogni Istituzione scolastica potrà inviare n.1 elaborato che dovrà essere presentato, da uno sino ad un massimo di tre studenti.

Articolo 3

Gli Istituti che intendono partecipare alla manifestazione dovranno far pervenire all'indirizzo mail: baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it **entro il 28 febbraio 2025** la scheda di partecipazione Concorso Minerva 2025 (Allegato 5).

I lavori dovranno pervenire, al Comitato organizzatore del Concorso "Bacco e Minerva 2025" **dal 3 marzo al 20 marzo 2025**, in duplice copia, su supporto cartaceo e informatico. I plichi vanno inviati a: Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia "Francesco De Sanctis", via Tuoro Cappuccini n° 44, 83100 Avellino (AV)

Articolo 4

La Commissione esaminatrice sarà nominata dal Comitato organizzatore del Concorso "Bacco e Minerva 2025". Essa sarà formata da cinque membri nominati dalla scuola organizzatrice di cui uno in qualità di Presidente con comprovata esperienza nel settore di riferimento.

La commissione emette giudizio inappellabile e insindacabile.

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

Articolo 5

Sarà premiato il miglior lavoro. Agli autori del lavoro, con un numero massimo di tre partecipanti a gruppo, verrà offerto un premio che sarà comunicato in seguito.

Articolo 6

Il concorso verrà espletato se perverranno almeno n. 5 elaborati.

SEZIONE 4 - CONCORSO "BACCO E MINERVA. COMMISSIONE BACCO GIOVANI"

Commissione di studenti di degustazione e valutazione dei vini in concorso

Articolo 1

Per dare un'occasione ai futuri diplomati degli Istituti con specializzazione in viticoltura ed enologia (sesto anno - enotecnico) di mettere in pratica le competenze acquisite nella conoscenza delle qualità organolettiche e nella tecnica di valutazione dei vini, il Comitato organizzatore del Concorso Bacco e Minerva intende affiancare alla Commissione ufficiale di valutazione dei vini in concorso una Commissione formata dagli studenti degli Istituti Agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia (sesto anno - enotecnico).

Articolo 2

La Commissione esaminatrice sarà nominata dal Comitato organizzativo.

La Commissione sarà composta da sette membri:

- un presidente, operante nel settore enologico e di alto profilo istituzionale;

- sei studenti frequentanti il corso post diploma di specializzazione in viticoltura ed enologia - enotecnico.

La Commissione valuterà i campioni in base metodo "Union International des Oenologues".

Le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni membro della commissione utilizzando le apposite schede.

Il punteggio finale di ogni campione esaminato sarà dato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici dei commissari eliminando il punteggio più alto e quello più basso.

Articolo 3

Il concorso è aperto a tutti gli studenti degli istituti agrari che frequentano il sesto anno. Gli studenti che intendono far parte della Commissione dovranno far pervenire, **entro e non oltre il 28 febbraio 2025**, tramite la scuola di appartenenza, la scheda di partecipazione Concorso Bacco Giovani 2025 (Allegato 6) con allegato un breve curriculum vitae all'indirizzo mail: baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it

Il Comitato organizzatore, qualora le domande di partecipazione saranno superiori a sei, sceglierà i componenti della Commissione Giovani assicurando che ogni scuola partecipante abbia almeno un rappresentante.

Nel caso che una scuola abbia indicato più rappresentanti, si procederà con il sorteggio dei candidati.

Le scuole degli studenti prescelti si impegnano a preparare il loro partecipante sul metodo "Union International des Oenologues", e sulle schede utilizzate.

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

Articolo 4

Il vino prescelto dalla Commissione giovani riceverà il **"Premio Bacco Giovani"**.

La commissione emette giudizio inappellabile e insindacabile.

Articolo 5

Ai componenti della commissione verrà assegnato un attestato di partecipazione.

Per informazioni:

- email: baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it

Referenti:

- prof. Scotto Di Vetta Fabrizio 3207172779;
- prof. Aquino Mario 3400620223;
- prof. Buono Ernesto 3335703106.



il dirigente scolastico
ing. Pietro Caterini

Al Dirigente Scolastico
dell' Istituto Tecnico Agrario con
ordinamento speciale per la
viticoltura e l'enologia "Francesco
De Sanctis" di Avellino
Via Tuoro Cappuccini, 44
83100 Avellino (AV)

CONCORSO BACCO E MINERVA 2025 – XXII EDIZIONE

Scheda di partecipazione (da inoltrare via mail: baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it)

Il/La sottoscritto/a _____

Dirigente Scolastico dell'Istituto _____

chiede di partecipare alla **XXII** edizione del Concorso **BACCO E MINERVA 2025**

La delegazione della scuola sarà composta da:

1. _____ ruolo _____
2. _____ ruolo _____
3. _____ ruolo _____
4. _____ ruolo _____
5. _____ ruolo _____

Si prega altresì di confermare la **partecipazione alla Cena di Gala del 29 Aprile 2025**

☐ SI

☐ NO

Disponibilità ad organizzare la prossima edizione del Concorso in caso di rinuncia da parte dell'Istituto vincitore:

☐ SI

☐ NO

Data _____

Il Dirigente Scolastico

Al Dirigente Scolastico
dell' Istituto Tecnico Agrario con
ordinamento speciale per la
viticoltura e l'enologia "Francesco
De Sanctis" di Avellino
Via Tuoro Cappuccini, 44
83100 Avellino (AV)

CONCORSO OLI EVO ISTITUTI AGRARI 2025

Scheda di partecipazione Concorso Oli Evo (da inoltrare via mail:
baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it)

Il/La sottoscritto/a

Dirigente Scolastico dell'Istituto

chiede di partecipare alla **XXII** edizione del Concorso **BACCO E MINERVA**

ed alla **IV Edizione** del Concorso **"OLI EVO ISTITUTI AGRARI 2025"**.

Data _____

Il Dirigente Scolastico

Al Dirigente Scolastico
dell' Istituto Tecnico Agrario con
ordinamento speciale per la
viticoltura e l'enologia "Francesco
De Sanctis" di Avellino
Via Tuoro Cappuccini, 44
83100 Avellino (AV)

CONCORSO MINERVA 2025 – XXII EDIZIONE

Scheda di partecipazione Concorso Minerva (da inoltrare via mail:
baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it)

Il/La sottoscritto/a

Dirigente Scolastico dell'Istituto

chiede di partecipare alla **XXII** edizione del Concorso **MINERVA 2025**

con un lavoro di ricerca degli studenti sul tema:

Nel rapporto tra le comunità agricole d' Italia e lo spazio territoriale, inteso come realtà sociale, il vigneto rappresenta l'elemento strutturante, carico di implicazioni economiche, politiche e simboliche.

Il mosaico viticolo Italiano è costituito ad oggi da un numero rilevante di vitigni iscritti al registro nazionale delle varietà di vite e quindi ammessi alla coltivazione.

Il calendoscopio di interazioni di territori e varietà, rendono l'Italia un giacimento di esperienze enologiche e culturali che non ha eguali nel mondo; la grande storia enoica Italiana è raccontata e testimoniata dalla presenza in territori a forte vocazione viticolo enologica degli Istituti Tecnici e Professionali Agrari che hanno rappresentato e rappresentano tutt'oggi il vettore essenziale della conoscenza attraverso la custodia, la ricerca tecnologica e la progettazione delle strategie enoculturali che rendono le aziende agricole multifunzionali.

Nell'ottica di una corretta interpretazione della tradizione, la formazione degli Enotecnici, dei Periti Agrari e degli Agrotecnici rappresenta il valore pregnante della nostra viticoltura.

Con il presente elaborato, esamina un particolare terroir viticolo appartenente al territorio dove insiste il tuo Istituto, trattando con approcci metodologici di crescente complessità il segreto che lega le caratteristiche sensoriali di un vino all'origine del suolo dove il vitigno è coltivato, includendo gli aspetti che favoriscono l'interazione tra il vitigno e l'ambiente con particolare riguardo alla scelta dei portinnesti e il riflesso degli stessi sulla espressione vegeto-produttiva della varietà nonché la gestione dell'interfaccia suolo-atmosfera operata dal portinnesto che è cruciale per favorire una adeguata alimentazione idrica e minerale.

In virtù del climate change e della crescente sostenibilità in viticoltura, camminando dal vigneto verso la cantina Voi tecnici del futuro descrivete secondo la tecnologia enologica studiata a scuola l'applicazione pratica in cantina, in riferimento alla varietà dapprima descritta, l'elaborazione di un vino di eccellenza con spiccati caratteri di tipicità. Descrivi altresì il ruolo del consumatore nelle decisioni relative all'acquisto di un vino non solo per i suoi aspetti organolettici ma anche per i valori simbolici legati al luogo di produzione che fanno del Made In Italy l'orgoglio della filiera enologica.

Descrivete inoltre, secondo le vostre esperienze curricolari, come i vostri Istituti scolastici possano farsi carico insieme al mondo imprenditoriale di attivare un nuovo circolo virtuoso tra ricerca e mercato, proponendosi come trait d'union tra Istituti agrari ed aziende.

L'elaborato dal titolo

È realizzato dagli alunni (indicare nominativo dell'alunno e classe frequentante):

Data _____

Il Dirigente Scolastico

Al Dirigente Scolastico
dell' Istituto Tecnico Agrario con
ordinamento speciale per la
viticoltura e l'enologia "Francesco
De Sanctis" di Avellino
Via Tuoro Cappuccini, 44
83100 Avellino (AV)

CONCORSO BACCO GIOVANI 2025 – XXII EDIZIONE

Scheda di partecipazione alla Commissione di valutazione BACCO GIOVANI 2025

(da inoltrare via mail: baccoeminerva2025@agrariogeometra.edu.it)

Il/La sottoscritto/a _____

studente dell'Istituto _____

chiede di partecipare alla **XXII** edizione del Concorso **BACCO GIOVANI**

in qualità di componente della Commissione di degustazione **BACCO GIOVANI**, allega a tal fine il proprio C.V.

Data _____

Firma dello Studente

FIRMA E TIMBRO

Il Dirigente Scolastico

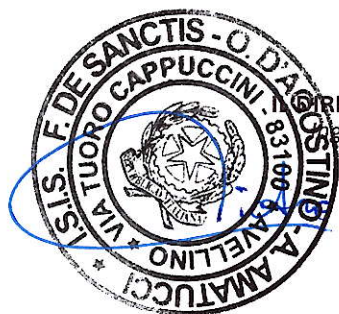
Informativa sul trattamento dei dati personali

Partecipazione al concorso “BACCO GIOVANI 2025 – XXII EDIZIONE”

(Art. 13 del Regolamento UE 2016/679, “GDPR”)

- **L'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino** informa che tutti i dati personali degli alunni che parteciperanno al concorso “BACCO GIOVANI 2025” saranno trattati allo scopo di realizzare le funzioni istituzionali di svolgimento dei concorsi/eventi/manifestazioni. Sottoscrivendo la presente informativa, lo/la studente/essa dichiara di aver letto e compreso la seguente informazione, redatta ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, da ora in poi “GDPR”.
- **1. Titolare del trattamento dei dati:** Titolare del trattamento dei dati è l'Istituto Tecnico Agrario “Francesco De Sanctis” di Avellino Via Tuoro Cappuccini, n°44, 83100 Avellino AV, avis028006@istruzione.it, tel. 08251643321, rappresentata dal Dirigente scolastico Ing. Pietro Caterini, al quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati.
- **2. Responsabile della protezione dei dati:** Il Responsabile della Protezione dei Dati Personali è il Dirigente Scolastico Ing. Pietro Caterini.
- **3. Base giuridica e finalità del trattamento:** La base giuridica del trattamento è da rinvenirsi nell'esplicita manifestazione di consenso degli interessati. I dati trattati saranno utilizzati esclusivamente per la finalità di partecipazione al concorso “BACCO GIOVANI 2025 – XXII EDIZIONE”
- **4. Modalità del trattamento:** I dati personali da Lei forniti formeranno oggetto di operazioni di trattamento nel rispetto della normativa sopracitata e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività dell'Istituto Scolastico. Tali dati verranno trattati sia con strumenti informatici sia su supporti cartacei sia su ogni altro tipo di supporto idoneo, nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal GDPR.
- **5. Tipologia di dati trattati:** per la partecipazione al concorso “Bacco Giovani 2025 – XXII Edizione” saranno trattati i seguenti dati personali: dati anagrafici e identificativi (nome e cognome, codice fiscale, luogo e data di nascita) e dati del curriculum vitae;
- **6. Obbligatorietà del conferimento:** Il conferimento dei dati trattati per le finalità sopra indicate è facoltativo, esplicito e volontario, tuttavia l'eventuale rifiuto di conferirli comporterà l'impossibilità di aderire al concorso “Bacco Giovani 2025 – XXII Edizione”
- **7. Ambito di comunicazione dei dati:** I Suoi dati personali saranno comunicati al personale organizzativo dell'evento.
- **8. Periodo di conservazione dei dati:** I dati personali verranno conservati non oltre il periodo necessario all'assolvimento degli obblighi di legge in capo al Titolare e comunque non oltre 1 anno dal termine dell'evento.
- **9. Trasferimento di dati personali verso paesi terzi o organizzazioni internazionali:** non è previsto nessun trasferimento dei dati personali verso Paesi ExtraUE.
- **10. Esistenza di processi decisionali automatizzati:** non vengono eseguiti trattamenti automatizzati o di profilazione dei dati personali conferiti.
- **11. Diritti dell'interessato:** In qualunque momento potrà conoscere i dati che La riguardano, sapere come sono stati acquisiti, verificare se sono esatti, completi, aggiornati e ben custoditi. Lei, in qualità d'interessato, ha il diritto di ricevere i dati che La riguardano in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico. Ha anche il diritto di revocare il consenso eventualmente prestato relativamente al trattamento dei Suoi dati in qualsiasi momento ed opporsi in tutto od in parte, all'utilizzo degli stessi e di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali. Tali diritti possono essere esercitati attraverso specifica istanza da indirizzare tramite raccomandata – o PEC – al Titolare del trattamento.

Luogo e data
Avellino, 28 Febbraio 2025

**DIRIGENTE SCOLASTICO**
Ing. Pietro Caterini



VERBALE DI PRELIEVO VINI
“XXII Edizione concorso enologico BACCO E MINERVA – AVELLINO 2025”

Il giorno _____, presso la Cantina dell'Istituto _____

sito in _____ prov. (____), località _____

alle ore _____ alla presenza di: _____

si è provveduto al prelievo dei seguenti vini:

* n° 6 bottiglie da lt. 0,75 del vino	
* n° 6 bottiglie da lt. 0,75 del vino	
* n° 6 bottiglie da lt. 0,75 del vino	
* n° 6 bottiglie da lt. 0,75 del vino	
* n° 6 bottiglie da lt. 0,75 del vino	
* n° 6 bottiglie da lt. 0,75 del vino	

Tutti i vini sopra indicati sono stati prodotti nella Cantina annessa all'Istituto e sono tratti da partite non inferiori a 5 ettolitri.

Per la sola categoria **I – Vini da varietà resistenti** non è previsto limite per il quantitativo prodotto.

Per ogni vino sopra indicato è stata prodotta una confezione da 6 bottiglie dello stesso lotto, contrassegnata dalla dicitura “campione non commerciabile inviato per la manifestazione Bacco e Minerva”. In ogni confezione n° 3 bottiglie sono etichettate e n° 3 sono prive di etichetta. Le confezioni sono state chiuse con nastro da imballaggio, su cui sono state apposte le firme dei presenti.

Alle ore _____ si concludono i lavori del _____

I Sottoscritti

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Legenda:

A1 – Vini Bianchi DOC e DOCG

B1 – Vini Rossi DOC e DOCG

C1 – Vini Rosati DOC e DOCG

D – Vini Spumanti

F – Distillati

H – Vini senza solfiti

A2 – Vini Bianchi IGT, vini varietali e vini generici

B2 – Vini Rossi IGT, vini varietali e vini generici

C2 – Vini Rosati IGT, vini varietali e vini generici

E – Vini Dolci, Passiti e Liquorosi

G – Vini Biologici

I – Vini da varietà resistenti

SCHEMA TECNICA DI ACCOMPAGNAMENTO VINO
“XXII Edizione concorso enologico BACCO E MINERVA – AVELLINO 2025”

Categoria del vino _____

Nome del vino _____

Annata _____

Nome del/dei vitigno/i _____

Zona di produzione _____

Quantità prodotta _____

Tecnica di vinificazione _____

Epoca di imbottigliamento _____

Ruolo degli studenti _____

Data _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Legenda:

A1 – Vini Bianchi DOC e DOCG

B1 – Vini Rossi DOC e DOCG

C1 – Vini Rosati DOC e DOCG

D – Vini Spumanti

F – Distillati

H – Vini senza solfiti

A2 – Vini Bianchi IGT, vini varietali e vini generici

B2 – Vini Rossi IGT, vini varietali e vini generici

C2 – Vini Rosati IGT, vini varietali e vini generici

E – Vini Dolci, Passiti e Liquorosi

G – Vini Biologici

I – Vini da varietà resistenti

CERTIFICATO DI ANALISI VINO
“XXII Edizione concorso enologico BACCO E MINERVA – AVELLINO 2025”

CERTIFICATO Nr. _____

RELAZIONI ANALISI

DENOMINAZIONE DEL VINO: (ANNO _____)

Categoria del vino ☐A1 ☐ A2 ☐ B1 ☐B2 ☐ C1 ☐ C2 ☐D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ H ☐ I
(vedi legenda sotto)

Analisi di Laboratorio per la **XXII Edizione Concorso Enologico “BACCO e MINERVA”**

N°.	DESCRIZIONE	U.M.	RISULTATO
1.	Titolo alcolometrico effettivo	% vol.	
2.	Acidità volatile (in acido acetico)	g/l	
3.	Acidità totale, (in acido tartarico)	g/l	
4.	Anidride solforosa totale (SO ₂)	mg/l	
5.	Anidride solforosa libera (SO ₂)	mg/l	
6.	Zuccheri	g/l	
7.	pH		

COMMENTO: _____

Data _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

IL RESPONSABILE DEL LABORATORIO

Legenda:

A1 – Vini Bianchi DOC e DOCG

B1 – Vini Rossi DOC e DOCG

C1 – Vini Rosati DOC e DOCG

D – Vini Spumanti

F – Distillati

H - Vini senza solfiti

A2 – Vini Bianchi IGT, vini varietali e vini generici

B2 – Vini Rossi IGT, vini varietali e vini generici

C2 – Vini Rosati IGT, vini varietali e vini generici

E – Vini Dolci, Passiti e Liquorosi

G - Vini Biologici

I – Vini da varietà resistenti

SCHEDA TECNICA DI ACCOMPAGNAMENTO OLIO EVO
“XXII Edizione concorso enologico BACCO E MINERVA -AVELLINO 2025”

Anno di Produzione _____

Varietà e sistema di allevamento _____

Zona di produzione (regione-provincia-comune) _____

Quantità prodotta olive _____

Quantità prodotta olio _____

Metodo di molitura ed estrazione _____

☐ Filtrato

☐ Non filtrato

Analisi di laboratorio

1) Acidità

2) N. Perossidi

*3)Indici spettrofotometrici K270 e K232 _____

*4)Polifenoli totali (con specifica metodo) _____

**Analisi facoltative*

Ruolo degli studenti _____

Data _____

Il Dirigente Scolastico

PRENOTAZIONE HOTEL

CONCORSO BACCO E MINERVA 2025

Avellino 28-29-30 Aprile

Si indicano per opportuna conoscenza le strutture alberghiere insistenti sul territorio.
Ogni Istituto deve contattare autonomamente le strutture in cui si desidera soggiornare.

- Viva! Hotel Avellino. Indirizzo: Via Circumvallazione 123, Avellino. Telefono: 0825 25922.

<https://vivahotel.eu/> distante 550 mt dall' I.T.A. "F. De Sanctis"

- Hotel de la Ville Avellino. Indirizzo: Via Palatucci 20, Avellino Telefono: 0825 780911

<https://www.hoteldelavilleavellino.it/> distante 2100 mt dall' I.T.A. "F. De Sanctis"

- Grand'hotel Irpinia Mercogliano. Indirizzo: Via Rivarano, 83013 Mercogliano AV

Tel.: 0825 683672 <https://www.grandhotelirpinia.it/> distante 5100 mt dall' I.T.A. "F. De Sanctis"

- Virginia resort Avellino. Indirizzo: Via Rivarano, 83024 Avellino AV Telefono: 0825 681902

<https://www.virginiaresort.it/it> distante 5100 mt dall' I.T.A. "F. De Sanctis"

- Si allega planimetria della localizzazione delle strutture alberghiere rispetto all'istituto scolastico

il dirigente scolastico

ing. Pietro Caterini





Casello Avellino Ovest

3-Grand Hotel Irpinia

4-Virginia Palace Hotel

2-Hotel De La Ville

Avellino

1-VIVA HOTEL

Istituto De Sanctis

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis.028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

Informativa e richiesta di consenso per la pubblicazione immagini e riprese audio/video prodotti in occasione della partecipazione alla manifestazione "Bacco e Minerva 2025"

Gentile Signore/a, secondo le disposizioni del D.lgs. n. 196/2003, D.lgs. 101/2018 e del Regolamento Europeo 679/2016 ha già ricevuto le informazioni in merito al trattamento dei dati personali suoi e dei suoi figli operati da questo Istituto scolastico e consultabili anche nella informativa privacy pubblicata nel sito web della scuola. In questa sede La informiamo in merito ad ulteriori trattamenti che potranno avvenire solo in seguito al rilascio da parte sua di esplicito consenso.

CONCORSO BACCO E MINERVA 2025 *Una valorizzazione delle eccellenze enologiche e olearie tra gli Istituti Tecnici e Professionali Agrari*

Perché Lei possa liberamente esprimere il consenso informato al trattamento forniamo le seguenti informazioni:

1. Titolare del trattamento dei dati: Titolare del trattamento dei dati è l'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino Via Tuoro Cappuccini, n°44, 83100 Avellino AV, avis028006@istruzione.it, tel. 08251643321, rappresentata dal Dirigente scolastico Ing. Pietro Caterini, al quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati.

2. Responsabile della protezione dei dati: Il Responsabile della Protezione dei Dati Personali è il Dirigente Scolastico Ing. Pietro Caterini.

3. Dati personali e finalità del trattamento: Con la presente si chiede il consenso alla pubblicazione di immagini e riprese audio/video di suo/a figlio/a sul sitoweb e sui canali social dell'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino su media e quotidiani locali e testate giornalistiche nazionali.

4. Finalità del trattamento: La finalità della pubblicazione è quella di pubblicizzare le attività svolte dall'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino, in occasione della manifestazione "Bacco e Minerva 2025".

5. Obbligatorietà del conferimento dei dati: Con il modulo sottostante Lei potrà esprimere il consenso alla pubblicazione dei dati personali di suo figlio nei canali citati al punto 3. Non è oggetto di consenso la raccolta del medesimo materiale fatta dalla scuola per documentare lo svolgimento di attività istituzionali e che verrà distrutto non appena termina la finalità della raccolta.

Per tutte le altre informazioni quali i diritti dell'interessato ed il diritto di reclamo rimandiamo all'informativa privacy pubblicata nel sito web dell'istituto all'indirizzo <https://agrariogeometra.edu.it/>



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Ing. Pietro Caterini

I.S.I.S DE SANCTIS-D'AGOSTINO-AMATUCCI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Francesco De Sanctis" Avellino

Scuola Enologica 1879-CONVITTO annesso-Cantina e Azienda p.IVA 0152000643-sede agraria Domicella-corsi serali agraria **ISTITUTO TECNICO per GEOMETRI "Oscar D'Agostino" Avellino**

Sede geometra associate Casa Circondariale "Antimo Graziano" -AV – corsi serali geometra

ISTITUTO PROFESSIONALE "Alfredo Amatucci" Avellino

Corsi di MECCANICA-SOCIOSANITARI-COMMERCIALE-MODA-ODONTOTECNICO-OTTICO

Via Tuoro Cappuccini 44-83100 AVELLINO

tel. 0825-1643323-24-25 pec avis028006@pec.istruzione.it mail avis028006@istruzione.it cod.mecc. AVIS028006 c.f. 80000030645

DICHIARAZIONE LIBERATORIA PER IMMAGINI, AUDIO E VIDEO

Modulo richiesta consenso

I sottoscritti _____
Genitori dell'alunno/a _____
frequentante la classe _____ dell'Istituto _____
presa visione dell'informativa relativa alle attività previste nella manifestazione "Bacco e Minerva 2025"
consultabile anche nel sito web dell'istituto al link <https://agrariogeometra.edu.it/>

- ☐ CONSENTONO
☐ NON CONSENTONO

la pubblicazione di immagini/riprese audio video del/della proprio/a figlio/a sul sito web della scuola e su media, quotidiani locali e testate giornalistiche nazionali senza limitazioni di spazio e tempo e senza compenso. La presente autorizzazione non consente l'uso dell'immagine in contesti che pregiudichino la dignità personale ed il decoro del minore e comunque per uso e/o fini diversi da quelli indicati nell'informativa privacy.

I/Il/la sottoscritti/o/a conferma di non aver nulla a pretendere in ragione di quanto sopra indicato e di rinunciare irrevocabilmente ad ogni diritto, azione o pretesa derivante da quanto sopra autorizzato.

Data _____

Genitore 1/Tutore 1: _____

Firma _____

Genitore 2/Tutore 2: _____

Firma _____

In caso di firma di un solo genitore, il sottoscrittore, consapevole delle conseguenze amministrative e penali per chi rilasci dichiarazioni non corrispondenti a verità, ai sensi del DPR 445/2000, dichiara di aver effettuato la scelta/richiesta in osservanza delle disposizioni sulla responsabilità genitoriale di cui agli artt. 316, 337 ter e 337 quater del codice civile, che richiedono il consenso di entrambi i genitori.

Firma Genitore _____