



c/o Carlo Montano, Via Traetta, 4 - 75100 Matera / cell. 3383791269 [www.asscuochimaterani.it](http://www.asscuochimaterani.it) - [info@asscuochimaterani.it](mailto:info@asscuochimaterani.it)

XVII°  
**CONCORSO GASTRONOMICO INTERREGIONALE**  
**LA CUCINA CALDA NELLA RISTORAZIONE**

La diciassettesima edizione interregionale del concorso "La cucina calda nella Ristorazione", conferma l'iniziativa di far incontrare aziende, professionisti e utenti, promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica e culinaria italiana, valorizzare le professionalità del settore creando un confronto sul tema della "Ristorazione come arte" nel contesto del "Ristorante come impresa". Il concorso unico nel suo genere in Italia si conferma una vetrina di prestigio, sia per cuochi professionisti sia per i giovani emergenti.

**Gli chef in concorso si sfideranno con piatti quotidianamente realizzabili nella ristorazione** elaborati in modo da creare un menu appositamente per questa occasione, tutti i menù saranno sottoposti al giudizio di una giuria qualificata che assegnerà, secondo il punteggio raggiunto, la medaglia d'oro, bronzo, argento o attestato, valutando il menù dal punto di vista gustativo, olfattivo, nutrizionale ed estetico.

**DICIASSETTESIMA** edizione del **CONCORSO INTERREGIONALE**  
**" LA CUCINA CALDA NELLA RISTORAZIONE "**

**28 e 29 Gennaio 2014**

Sala Ricevimenti "GARDEN"  
**Via della Tecnica, 40 zona paip 1-2 MATERA**

**I concorrenti dovranno far pervenire il modulo d'iscrizione e le ricette dattiloscritte in ogni loro parte, entro e non oltre il giorno 15 Gennaio 2014, via e-mail in formato word alla segreteria: [incarbonara@libero.it](mailto:incarbonara@libero.it), [info@asscuochimaterani.it](mailto:info@asscuochimaterani.it), [bruncar@tiscali.it](mailto:bruncar@tiscali.it), oppure cartaceo a **Associazione Cuochi Materani c/o Carlo Montano via Traetta,4 - 75100 Matera.****

*L'intero evento sarà trasmesso in diretta streaming via web*

Sicuri di una V.S. fattiva partecipazione l'Associazione Cuochi Materani porge i più sentiti ringraziamenti.

**N.B. Modulo d'iscrizione e regolamento su [www.fic.it](http://www.fic.it) o [www.asscuochimaterani.it](http://www.asscuochimaterani.it)**

Il Segretario  
*Vito Incarbonara*

Il Presidente  
*Carlo Montano*

## PROGRAMMA

Il concorso si svolgerà in due giornate durante le quali, nella sala denominata “cupola”, si svolgeranno dei cooking show e degli stand ove le aziende esporranno i propri prodotti.

### ➤ **28-01-2014**

- ✓ **Ore 08.00** presentazione dei concorrenti e verifica credenziali.
- ✓ **Ore 08.30** inizio lavori **PRIMA squadra**, consegna **ore 09.30**. Il team presenterà, in ordine di portata, il proprio menu per la degustazione della giuria.
- ✓ **Ore 09.00** inizio lavori **SECONDA squadra**, consegna **ore 10.00**. Il team presenterà, in ordine di portata, il proprio menu per la degustazione della giuria.
- ✓ **Ore 09.30** inizio lavori **TERZA squadra**, consegna **ore 10.30**. Il team presenterà, in ordine di portata, il proprio menu per la degustazione della giuria.
- ✓ **A seguire** sino alle ore 12.00.

**Ore 13.00 Colazione di lavoro** presso la sala ricevimenti GARDEN

- ✓ **Ore 14.00** ripresa lavori.
- A seguire** sino al termine delle squadre.

**A TERMINE lavoro della giuria PREMIAZIONE ad esclusione delle prime 5 classificate.**

**SERATA LIBERA con possibilità di cena presso ristoranti caratteristici convenzionati.**

**N.B.** Durante il corso della prima giornata si potrà assistere ai **cooking show** avendo come riferimento **la dieta mediterranea** tenuti da food blogger ed anche da eventuali concorrenti che volessero cimentarsi, previa iscrizione. Essi, volendo, utilizzeranno i prodotti in esposizione presso gli stand dei sponsor aderenti.

### ➤ **29-01-2014**

Durante la prima parte della seconda giornata i partecipanti al concorso avranno la possibilità di scegliere tra due attività:

- ✓ **Ore 09.30: visita guidata** presso i **Sassi di Matera** (previa prenotazione) con partenza da Casa S. Anna, via Lanera, 14.
- ✓ **Ore 09.30 - 13.00: corso di cucina mediterranea tenuto dal Team Manager della N.I.C. Daniele Caldarulo con Felice La Forgia componente N.I.C.**

**Ore 13.00 Colazione di lavoro** presso la sala ricevimenti GARDEN

- ✓ **Ore 16.30 Tavola rotonda** “Produttori e Ristoratori del territorio – possibili Alleanze e problematiche da risolvere”
- ✓ **Ore 18,30 Presentazione di prodotti agricoli di qualità, progetto grano duro “oro giallo”. Promozione volume “grano duro, oro giallo” le ricette**
- ✓ **Ore 20.00 CENA di GALA** a cura del team dell’Associazione **Cuochi Materani** con premiazione delle **prime 5 squadre classificate.**

◁◇◇ Previa adesione le squadre saranno ospiti dell’ Associazione **Cuochi Materani**

L’Associazione **Cuochi Materani**, per l’occasione, con la casa di accoglienza S. Anna ha stipulato una convenzione per i concorrenti ed eventuali accompagnatori che hanno necessità di pernottare in loco. **Per contatti:** Casa S. Anna, via Lanera,14 tel 0835 333462 sito web: [www.santannamatera.it](http://www.santannamatera.it) - [info@santannamatera.it](mailto:info@santannamatera.it)

**NB: Per motivi organizzativi il programma potrebbe subire delle variazioni**

Concorso d'arte culinaria  
**"LA CUCINA CALDA NELLA RISTORAZIONE"**

Squadra culinaria \_\_\_\_\_  
( denominazione – ente, associazione o locale rappresentato)

**COMPONENTI**

- **Team manager** (seguirà e commenterà la diretta web circa l'operato dei componenti della propria squadra e darà informazioni riguardanti il territorio di appartenenza)

Cognome	nome	luogo di nascita	data di nascita
- <b>Cuoco capo squadra</b>			

Cognome	nome	luogo di nascita	data di nascita
- <b>Cuoco</b>			

Cognome	nome	luogo di nascita	data di nascita
- <b>Cuoco</b>			

Cognome	nome	luogo di nascita	data di nascita
- <b>Cuoco pasticciere</b>			

Cognome	nome	luogo di nascita	data di nascita
---------	------	------------------	-----------------

**Contatto del referente**

Cognome	nome	indirizzo
---------	------	-----------

CAP	località	provincia
-----	----------	-----------

Tel. abitazione \_\_\_\_\_ altro tel. \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

La squadra parteciperà col seguente menù:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Vino e denominazione del piatto in abbinamento:

\_\_\_\_\_

**I partecipanti con questa adesione accettano il regolamento sollevando l'A. C. M. e gli organizzatori da eventuale responsabilità civile, penale ed amministrativa per potenziali danni a cose e/o a persone riportate durante lo svolgimento della gara.**

Data \_\_\_\_\_

Firma per accettazione \_\_\_\_\_



c/o Carlo Montano, Via Traetta, 4 - 75100 Matera / cell. 3383791269 [www.asscuochimaterani.it](http://www.asscuochimaterani.it) [info@asscuochimaterani.it](mailto:info@asscuochimaterani.it)

**Concorso d'arte culinaria  
"LA CUCINA CALDA NELLA RISTORAZIONE"**

**REGOLAMENTO**

**PARTECIPANTI**

Possono partecipare alla manifestazione squadre di 4 cuochi (max. 2 professionisti e min. 2 allievi) Ogni squadra dovrà essere composta da:

- 1 Team manager;
- 1 Cuoco capo squadra;
- 2 Cuochi allievi (**non superiori a 23 anni**);
- 1 Cuoco pasticciere ( o anche allievo)

Il concorso consiste nell'elaborazione di un menù di 4 portate ( antipasto, primo, secondo, e dolce) il tutto per 4 persone, di cui 3 coperti completi saranno sottoposti alla valutazione della giuria ed un coperto completo, gelatinato, per l'esposizione sino a fine manifestazione, inclusa la serata di gala. **Alla quale i concorrenti saranno graditi ospiti.**

**Sono ammessi al concorso soggetti artistici, i quali saranno valutati separatamente, realizzati tassativamente con materiale commestibile, ad eccezione di quelli utilizzati per sostenere le sculture. Non è ammesso l'uso di stampi.**

**La squadra partecipante che presenterà anche il soggetto artistico avrà un bonus di 3 punti.**

*Ogni squadra avrà a sua disposizione circa mezz'ora per la realizzazione o rifinitura del proprio menù. L'organizzazione metterà a disposizione una cucina idonea. Al concorso potranno partecipare tutti i Cuochi e gli allievi degli I.P.S.S.A.R. e non, iscritti alla F.I.C.*

***I concorrenti dovranno far pervenire il modulo d'iscrizione con le ricette come indicato sopra. (sul bando)***

***I concorrenti che non rispetteranno le suddette disposizioni non saranno ammessi al concorso.***

**Gli ingredienti occorrenti per la realizzazione e tutti gli altri eventuali oneri sono a totale carico dei concorrenti.**

**COMPORAMENTO DEI CONCORRENTI**

- ✓ I cuochi dovranno presentarsi in divisa completa.
- ✓ Ciascun concorrente dovrà provvedere a procurarsi canovacci, grembiuli, coltelli, batteria minuta sacchetti per le glasse, ecc....
- ✓ Gli utensili di cucina verranno consegnati in prestito, salvo quelli particolari per i quali dovranno provvedere direttamente i concorrenti, all'inizio della competizione.
- ✓ Dopo aver completato il servizio, la CUCINA dovrà essere ripulita ed eventuali utensili presi in prestito dovranno essere RESTITUITI.
- ✓ La cucina verrà messa a disposizione della squadra, prima sorteggiata alle ore 08.30 con cadenza di ogni 30 minuti alle squadre successive.
- ✓ Gli orari devono essere rigorosamente rispettati, in caso contrario si renderà impossibile il corretto giudizio della giuria e lo svolgimento del programma dell'organizzazione. I partecipanti che non osserveranno le indicazioni del presente regolamento potranno essere allontanati e non ammessi al giudizio della giuria.

**CRITERI DI VALUTAZIONE (della giuria)**

***La GIURIA sarà composta da giudici WACS o esperti professionisti F.I.C. e AMIRA e del settore della ristorazione.***

*Inoltre la giuria stessa, potrà seguire le fasi di preparazione sino al momento della degustazione incluso l'HACCP, valutando il menù dal punto di vista gustativo, olfattivo, nutrizionale ed estetico.*

*Criterio di giudizio: la giuria assegnerà un punteggio ad ogni squadra partecipante tenendo conto del modo di lavorare, della pulizia, dell'equilibrio dietetico, della presentazione e del gusto.*

**Mise en place e pulizia**

**0 – 20 punti**

- Preparazione del materiale in modo da lavorare agevolmente durante il servizio.
- Capacità di attenersi ai programmi ed agli orari dettati
- Tecniche accurate e massima pulizia durante la lavorazione

**Corretta preparazione professionale**

**0 – 20 punti**

- Corretta preparazione di base del cibo in accordo con la moderna arte culinaria, le vigenti norme igieniche e le indicazioni della dietetica attuale

**Disposizione e presentazione**

**0 – 20 punti**

- Disposizione esatta e pulita, senza guarnizioni artificiali.
- Preparazione che non implicino eccessiva perdita di tempo.
- Scelta dei piatti ideali per rendere le pietanze esteticamente appetibili ed esaltarne il contenuto.

**Aspetto estetico e sapore 0 – 20 punti**

- Aspetto estetico ed impatto cromatico
- Il cibo deve mantenere il suo caratteristico sapore.
- I condimenti devono esaltare il gusto tipico della pietanza.

La composizione del menù dovrà essere un'esperienza gustativa superiore.

**CRITERI DI VALUTAZIONE ARTISTICO**

**Livello di difficoltà 0 – 20 punti**

- Abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione dell'opera

**Esecuzione 0 – 20 punti**

- Padronanza dell'uso dei materiali impiegati, tipo di tecnica utilizzato, realizzazione finale.

**Creatività ed effetto artistico 0 – 20 punti**

- Effetto scenico, equilibrio generale e buon gusto.

**Effetto professionale 0 – 20 punti**

- Soggetto artistico realizzato attraverso l'uso di materiale commestibile, concreta possibilità di utilizzare il soggetto presentato come elemento decorativo di buffet, di vetrina, ecc.

**Le valutazioni della giuria sono inappellabili.**

**- PREMI IN MEDAGLIE E DIPLOMI**

- Ogni singolo partecipante riceverà la relativa medaglia e diploma corrispondente alla valutazione e verdetti espressi dalla giuria.

- punti 80 medaglia d'oro con menzione
- punti 79 – 71 medaglia d'oro
- punti 70 – 68 medaglia d'argento
- punti 67 – 59 medaglia di bronzo
- punti 58 – 40 diploma

- A fine gara alcuni componenti della giuria resteranno disposizione dei concorrenti per eventuali chiarimenti

- La premiazione avverrà a FINE VALUTAZIONE DELLA GIURIA, tutti i concorrenti saranno menzionati durante la serata di gala che avrà inizio alle ore 20,00 alla quale tutte le squadre partecipanti sono invitate alla cena, dove i concorrenti devono intervenire in divisa.

I partecipanti al concorso cederanno all'A.C.M. tutti i diritti concernenti le ricette e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, compreso il diritto di citarne l'autore.

L'Associazione, in qualità di Titolare dei dati personali dei concorrenti e degli associati, utilizzerà i medesimi dati esclusivamente a supporto degli scopi che l'Associazione persegue in termini di promozione, visibilità e sviluppo a favore degli stessi associati. Le relative attività promozionali saranno realizzate attraverso forme di comunicazione diverse, a titolo meramente esemplificativo, carta stampata, web media, tv, realizzazioni multimediali, eseguite direttamente dall'Associazione o in collaborazione con partners commerciali o società specializzate che risultino funzionali agli obiettivi dell'Associazione.

L'Ass. Cuochi Materani e l'intera organizzazione si dichiarano estranee da ogni responsabilità amministrativa, civile e penale.

Per altre eventuali informazioni rivolgersi alla presidenza dell'Ass. Cuochi Materani  
al n° **3383791269** o all'indirizzo di posta elettronica, [bruncar@tiscali.it](mailto:bruncar@tiscali.it)

**Matera, 20/11/2013**

Il Segretario

*Vito Incarbona*

Il Presidente

*Carlo Montano*

# COME ARRIVARE

