



*Associazione Cuochi Baresi*  
***i professionisti del gusto***



Presidenza: 70056 Molfetta - Bari - Va S. Allende, 51- tel. 349.5331248 – e-mail: [giacomogiancaspro@libero.it](mailto:giacomogiancaspro@libero.it) Sede  
Sociale: C/o Factory del Gusto - 70056 Molfetta - Via Pansini Legnami – Zona ASI Maglia B, Lotto B/3  
C.F. 93236390725 – P.IVA 0684790727 - [www.assocuochibaresi.it](http://www.assocuochibaresi.it)

**MEMORIAL**  
**M** *Giovanni*  
**A G G I**

**Sergio**  
*de Genaro*  
**MEMORIAL**

**CONCORSO GASTRONOMICO PER PROFESSIONISTI E ALLIEVI**  
**TEMA**

**"LA CUCINA D'AUTORE: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"**

MASSERIA PIETRASOLE METARESORT  
Strada Scanzano, 246  
Complanare Ovest SS 100, Bari

11 – 12 - 13 MARZO 2013

IL CONCORSO E' RISERVATO A CONCORRENTI SINGOLI DIVISI IN DUE CATEGORIE

- 1. PROFESSIONISTI** - Il concorso è riservato agli associati professionisti scritti all'Associazione Cuochi Baresi.
- 2. UNDER 25** - il concorso è riservato ai giovani di età inferiore a 25 anni iscritti all'Associazione Cuochi Baresi e agli studenti frequentati gli Istituti Professionali per i Servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera della Prov. Di Bari.

– NORME GENERALI –

3. La manifestazione è aperta a Cuochi Professionisti e Under 25, tesserati nell'anno 2013 operanti nel territorio d'appartenenza dell'Associazione Cuochi Baresi come da articolo 1 e 2.
4. Il concorso ha per oggetto la realizzazione di un primo piatto di cucina calda da ristorazione dal tema **"LA CUCINA D'AUTORE: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"**

– GIORNO ED ORARI DI APERTURA –

La manifestazione si svolgerà il giorno 11 – 12 - 13 Marzo presso la

**MASSERIA PIETRASOLE METARESORT BARI**

5. La manifestazione avrà i seguenti orari:

- Per i concorrenti apertura ore 9,00, chiusura ore 20,00;
- Per i visitatori apertura ore 10,00, chiusura ore 20,00;

6. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

7. La registrazione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire esclusivamente per via telematica entro il 07 Marzo 2013 al seguente [recapito\\_info@assocuochibaresi.it](mailto:recapito_info@assocuochibaresi.it). La domanda deve essere corredata di scheda tecnica, valori nutrizionali, piccola relazione sulle qualità salutistiche della ricetta, food cost, cenni storici, filosofia del piatto.
8. La partecipazione è gratuita
9. La partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della struttura per un mezzo; pass d'ingresso; diploma di partecipazione.
10. L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati.
11. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
12. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
13. L'organizzazione declina ogni responsabilità per i piatti, l'argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato per il concorso ed eventuali danni a terzi.
14. Alla manifestazione si partecipa in perfetta divisa ufficiale da cuoco (giacca di colore bianco, cappello da cuoco in carta, pantaloni neri, grembiule bianco), non sono ammesse divise con loghi diversi da quelli ufficiali, pena l'esclusione

— IL CONCORSO —

15. Il concorso è aperto a concorrenti singoli come da prefazione.
16. Ogni concorrente potrà liberamente iscriversi al concorso.
- I concorrenti dovranno preparare: 3 piatti per la Giuria e uno da esposizione pensato caldo e presentato freddo gelatinato.
  - I piatti di presentazione adeguatamente gelatinati dovranno per la sezione professionisti essere consegnati alla giuria prima dell'inizio del concorso entro e non oltre le ore 10.00, mentre per la sezione allievi entro le ore 16.00.
17. L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio, provvisto di impianti e attrezzature convenzionali (pentole, mestoli, ecc., il laboratorio non è provvisto di attrezzature minute e particolari (coltelleria, spatole, stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci ecc.) per le quali ogni concorrente provvederà autonomamente.
18. Tutte le preparazioni possono essere approntate nei propri laboratori e assemblati all'interno delle cucine della struttura, il piatto da esporre gelatinato dovrà essere realizzato in anticipo portato in concorso già pronto, il concorrente provvederà autonomamente a tutte le derrate di cui ha bisogno per realizzare il piatto e negli orari previsti.
19. I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:
- Per i concorrenti Professionisti:**
- Ingresso ore 8.30 – Registrazione dei concorrenti
  - Alle ore 9.00 – Ufficializzazione dell'ordine d'uscita.
- Ad ogni concorrente verrà assegnato un tempo massimo di 20 minuti per l'elaborazione del piatto e 10 minuti per il ripristino della postazione.
- Per i concorrenti Allievi:**
- Ingresso ore 15,00 – Registrazione dei concorrenti
  - Alle ore 15.30 – Ufficializzazione dell'ordine d'uscita
- Ad ogni concorrente verrà assegnato un tempo massimo di 20 minuti per l'elaborazione del piatto e 10 minuti per il ripristino della postazione.

— CRITERI DI VALUTAZIONE —

20. La giuria valuterà secondo i seguenti criteri:

- **PERTINENZA AL TEMA: punti 0 — 10:**  
corretta composizione del piatto dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità ambientale; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni, calcolo food cost.
- **MISE — EN — PLACE E PULIZIA, PUNTI 0 — 20:**  
capacità di organizzare il proprio lavoro, di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.
- **PREPARAZIONE PROFESSIONALE, punti 0 — 20:**  
corretta manipolazione tecnica e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione del piatto.
- **DISPOSIZIONE E PRESENTAZIONE, punti 0 — 20:**  
disposizione pulita e d'ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri e d'adatti a esaltare il cibo in essi contenuto.
- **ASPETTO ESTETICO E SAPORE, punti 0 — 30:**  
aspetto estetico e d'impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole e d'armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione del piatto esposto al pubblico.
- **NON SONO AMMESSI MEZZI PUNTI.**

— LA GIURIA —

21. La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da 3 (tre) Giudici e 2 (due) commissari di gara.

22. La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.

23. Le decisioni della Giuria sono definitive e d'inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

— PREMI E RICONOSCIMENTI —

24. Il concorso prevede i seguenti premi:

**TITOLO DI CAMPIONE A.C.B. PROFESSIONISTI "Memorial Giovanni Maggi — VII Ed."**  
**TITOLO DI CAMPIONE UNDER 21 "Memorial Sergio De Gennaro — IV Ed."**

25. Il trofeo "Memorial Giovanni Maggi — VII Ed." e il Trofeo "Memorial Sergio De Gennaro IV Ed." saranno assegnati a chi otterrà il maggior punteggio assoluto. Saranno assegnate anche medaglie d'oro, d'argento, di bronzo e diplomi.

26. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.

**27. La consegna dei diplomi e delle medaglie, avverrà alle ore 18.00 del 13 marzo 2013, nel corso del seminario Formativo, dove i concorrenti devono intervenire rigorosamente in divisa ufficiale.**

— DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI —

28. I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i concorsi Internazionali analoghi.

Tali regole stabiliscono quanto segue:

- Non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni pensate calde e presentate fredde
- Non è ammesso l'uso di zoccoli realizzati in materia non commestibile; i crostini e crostoni di pane sono ammessi.
- Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le preparazioni fritte.
- I bordi dei piatti non devono essere ingombri dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene che ne deriverebbe.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecniche culinarie più appropriate.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- Le quantità considerate per realizzare le preparazioni devono corrispondere al tema del concorso e alle esigenze di un'alimentazione moderna, salutistica e corretta.

L'Associazione Cuochi Baresi

**Per informazioni:**

Nicolò Samarelli:

339.4805501

328.1762907

[info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it)

[samarelli\\_nicola@libero.it](mailto:samarelli_nicola@libero.it)