



# Associazione Cuochi Barese

## *i professionisti del gusto*



Presidenza: 70056 Molfetta - Bari - Va S. Allende, 51- tel. 349.5331248 – e-mail: giacomogiancaspr@liibero.it

Sede Sociale: 70056 Molfetta - Via Pansini Legnami – Zona ASI Maglia B , Lotto B/3

C.F. 93236390725 – P.IVA 06847970727- www.assocuochibaresi.it

Alla c. a. dei Sig.ri Soci  
Loro Sedi

Molfetta, 20 Febbraio 2014

Oggetto: Meeting Associativo 2014

Con la presente sono a comunicarti che il Direttivo dell'ACB ha programmato per LUNEDÌ 07, MARTEDÌ 08 E MERCOLEDÌ 09 Aprile il MEETING ASSOCIATIVO 2014 presso LA PINETA RICEVIMENTI Strada Vicinale Chiusa della Nepta, 70056 Molfetta Bari  
Telefono: 080 334 4723 e si svolgerà secondo il seguente programma:

Lunedì 7 Aprile 2014

Ore 9.00 – Registrazioni

Ore 9.30 – 17.00 Expo Chef

Ore 9.30 Memorial Giovanni Maggi VIII edizione, concorso gastronomico per professionisti

Ore 16:00 Memorial Sergio de Gennaro V edizione, concorso gastronomico per allievi

Tema del concorso:

**“IL PESCE POVERO : TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE”**

**“L’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E LA MANDORLA BARESE NEL DESSERT AL PIATTO”**

(modalità di partecipazione e regolamento da scaricare dal sito [www.assocuochibaresi.it](http://www.assocuochibaresi.it).)

Ore 14.00 Buffet Lunch

Ore 15:00 Ripresa dei lavori

Martedì 8 Aprile 2014

Ore 15.00 – Corso di aggiornamento professionale :

**“La ricchezza del pesce povero e i suoi impieghi nella nostra cucina ”**

riservato ai soci in regola con il tesseramento 2014. Il corso è completamente gratuito si richiede la registrazione in segreteria per il rilascio dell’attestato di partecipazione a tutti i partecipanti.

Ore 19.00 Premiazione dei concorsi gastronomici

Mercoledì 9 Aprile 2014

Ore 20.30 Conviviale

La partecipazione alle attività previste dal conviviale è strettamente riservata ai soci in regola **con il tesseramento 2014** e si articolerà secondo le seguenti modalità:

- € 10.00 per i soci allievi
- € 20.00 a persona per i soci professionisti
- € 30.00 a persona per gli ospiti.

Per tutte le attività sopra menzionate è obbligatorio indossare la divisa ufficiale completa con relative onorificenze.

Confidando in una vostra piena partecipazione, vi esorto a prenotare entro e non oltre il **05/04/2011** telefonando al sig. Salvatore Turturo al n° 3475232942.

Per l'esiguità dei posti a disposizione il Consiglio Direttivo declina qualsiasi responsabilità per prenotazioni tardive.

Distinti Saluti



Il Presidente  
Prof. Giacomo Giancaspro



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



Presidenza: 70056 Molfetta - Bari - Va S. Allende, 51- tel. 349.5331248 – e-mail:giacomogiancaspro@liibero.it  
Sede Sociale: 70056 Molfetta - Via Pansini Legnami – Zona ASI Maglia B, Lotto B/3  
C.F. 93236390725 – P.IVA 0684790727 - www.assocuochibaresi.it

MEMORIAL  
**M** Giovanni  
MAGGI

**Sergio**  
de Genaro  
MEMORIAL

**CONCORSO GASTRONOMICO PER PROFESSIONISTI E ALLIEVI  
TEMI**

**"IL PESCE POVERO : TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"**

**"L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E LA MANDORLA BARESE  
NEL DESSERT AL PIATTO"**

PRESSO

**LA PINETA RICEVIMENTI**

Strada Vicinale Chiusa della Nepta, 70056 Molfetta Bari

Telefono:080 334 4723

7-8-9 APRILE 2014

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

- 1. PROFESSIONISTI** - Il concorso è riservato agli associati professionisti iscritti 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, operanti nel territorio d'appartenenza dell'Associazione Cuochi Baresi come da articolo 1 e 2.
4. Il concorso è suddiviso in due sezioni:
  - **Sezione A:** ha per oggetto la realizzazione di un antipasto dal tema  
**"IL PESCE POVERO : TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"**
  - **Sezione B** ha per oggetto la realizzazione di un dessert al piatto dal tema:  
**"L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E LA MANDORLA BARESE"**

– GIORNO ED ORARI DI APERTURA –

5. La manifestazione si svolgerà il giorno 7-8-9 APRILE 2014
6. 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;
7. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

– REGISTRAZIONE –

8. La registrazione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire esclusivamente per via telematica entro il 31 Marzo 2014 al seguente recapito [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it). La domanda deve essere corredata di scheda tecnica, valori nutrizionali, piccola relazione sulle qualità salutistiche della ricetta, food cost, cenni storici, foto e filosofia del piatto.
9. La partecipazione è gratuita
10. La partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della struttura per un mezzo; pass d'ingresso; diploma di partecipazione.
11. L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati.
12. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
13. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
14. 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.
15. 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 –

16. Il concorso è aperto a concorrenti singoli come da prefazione.
17. Ogni concorrente potrà liberamente iscriversi **ad una o più** sezioni in concorso.  
**I concorrenti dovranno preparare: 4 piatti di cui uno da esposizione 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.**
18. L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio, provvisto di impianti e attrezzature convenzionali (pentole, spatole, mestoli, ecc., il laboratorio non è provvisto di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci ecc.) per le quali ogni concorrente provvederà autonomamente.
19. 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.
20. 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 16.00 – 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.

### - CRITERI DI VALUTAZIONE -

21. **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.
  22. **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.
  23. **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.
  24. **DISPOSIZIONE E PRESENTAZIONE,** punti 0 – 20:  
disposizione pulita ed 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 ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.
  25. **ASPETTO ESTETICO E SAPORE,** punti 0 – 30:  
aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in 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 -

25. La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **3(tre) Giudici e 2 (due) commissari di gara.**
26. La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.
27. Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

### - PREMI E RICONOSCIMENTI -

28. Il trofeo "**Memorial Giovanni Maggi – VIII Ed** sarà' assegnato a chi otterrà il maggior punteggio assoluto tra le due sezioni (A-B PROFESSIONISTI)
29. Il Trofeo "**Memorial Sergio De Gennaro – V Ed.**" sarà assegnato alla scuola che porterà in gara più alunni.
30. Saranno assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria medaglie oro, argento, bronzo e diploma di partecipazione.

31. La consegna dei diplomi e delle medaglie, avverrà alle ore 18.00 del 8 aprile 2014 al termine del corso Formativo, **dove i concorrenti devono intervenire rigorosamente in divisa ufficiale.**

– DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI –

32. 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, salustica e corretta.

L' Associazione Cuochi Baresi

**Per informazioni:**

**Franco Lanza**

**3479123877**

**Giuseppe Panebianco**

**3389450005**

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

**N.B.**

La documentazione dovrà essere richiesta e pervenire **ESCLUSIVAMENTE** in formato elettronico e per via telematica entro il 31 Marzo 2014 al seguente recapito [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it).