



Associazione Cuochi Baresi
i professionisti del gusto



Presidenza: 70056 Molfetta - Bari - Va S. Allende, 51- tel. 349.5331248 – e-mail: giacomogiancaspro@libero.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
TEMA

***"LA CUCINA PUGLIESE D'AUTORE: IL PRIMO PIATTO STORIA E CULTURA" con
annessa sezione di pasticceria: "DOLCE PUGLIA: IL DESSERT AL PIATTO"***

NEW LIONS RICEVIMENTI MOLFETTA 13 - 14 MARZO 2012

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, operanti nel territorio d'appartenenza dell'Associazione Cuochi Baresi come da articolo 1 e 2.
4. Il concorso è suddiviso in due sezioni:
 - **La sezione A** ha per oggetto la realizzazione di un primo piatto di cucina calda da ristorazione dal tema **"LA CUCINA PUGLIESE D'AUTORE: IL PRIMO PIATTO STORIA E CULTURA"**
 - **La sezione B** ha per oggetto la realizzazione di un dessert al piatto dal tema: **"DOLCE PUGLIA"**

– GIORNO ED ORARI DI APERTURA –

5. La manifestazione si svolgerà il giorno 13 – 14 Marzo presso la NEW LIONS RICEVIMENTI MOLFETTA
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 03 Marzo 2012 al seguente 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.

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, ed in particolare:

- **La sezione A** ha per oggetto la realizzazione di un primo piatto di cucina calda da ristorazione dal tema **“LA CUCINA PUGLIESE D’AUTORE: IL PRIMO PIATTO STORIA E CULTURA”**
- **La sezione B** ha per oggetto la realizzazione di un dessert al piatto dal tema: **“DOLCE PUGLIA”**
Il piatto dovrà, dare valore alla tradizione della cucina e/o pasticceria regionale mettendo in risalto la qualità sensoriale e nutrizionale degli ingredienti impiegati rispondendo in modo organico al bisogno di alimentazione moderna.

I concorrenti dovranno preparare: 5 piatti di cui 5 mezze porzioni 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.

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 **5 (cinque) Giudici e 3 (tre) 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 concorso prevede i seguenti premi:
 - **TITOLO DI CAMPIONE A.C.B. PROFESSIONISTI “Memorial Giovanni Maggi – VI Ed.”**
 - **TITOLO DI CAMPIONE UNDER 21 “Memorial Sergio De Gennaro – III Ed.”**
29. Il trofeo **“Memorial Giovanni Maggi – VI Ed.”** e il Trofeo **“Memorial Sergio De Gennaro – III Ed.”** saranno assegnati a chi otterrà il maggior punteggio assoluto. Saranno assegnate anche medaglie d’oro, d’argento, di bronzo e diplomi.
30. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.
30. Al termine della giornata, su apposito tabulato, sarà reso noto il risultato della competizione.

31. La consegna dei diplomi e delle medaglie, avverrà alle ore 18.00 del 14 marzo 2012, nel corso del seminario 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, salutistica e corretta.

L' Associazione Cuochi Baresi

Per informazioni:

Aldo Tarantini: tarantini.aldo@email.it 347.2728396

Gaetano de Gennaro: degennaro@semplicementecuochi.it 393.4335731



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



CONCORSO DI CUCINA PER PROFESSIONISTI ED ALLIEVI

**“LA CUCINA PUGLIESE D’AUTORE: IL PRIMO PIATTO STORIA E CULTURA”
con annessa sezione di pasticceria:
“DOLCE PUGLIA: IL DESSERT AL PIATTO”**

NEW LIONS RICEVIMENTI MOLFETTA 13 - 14 MARZO 2012

SCHEDA DI ADESIONE

Il sottoscritto _____
abitante in _____ Via _____
città _____ pr. _____ CAP _____
cell. _____ indirizzo mail _____
iscritto all’Associazione Cuochi di _____

CHIEDE

di essere ammesso al concorso.

A tal fine dichiara di essere

professionista barrare la casella interessata allievo

e di

a. operare presso il Ristorante _____

sito in _____ Via _____

città _____ pr. _____ CAP _____

b. frequentare l’Istituto _____

sito in _____ Via _____

città _____ pr. _____ CAP _____

c. di partecipare con il piatto _____

d. di allegare:

(a) scheda tecnica del piatto, (b) valori nutrizionali, (c) food cost, (d) relazione tecnica sul piatto

Lì _____

Firma _____

Si pregano i Sigg. concorrenti di voler trasmettere la presente scheda debitamente compilata entro e non oltre il giorno il 03 Marzo 2012.

Procedimento: tecniche e fasi di lavorazione

Studio del piatto: tecniche speciali, qualità salutistiche, aspetti storico culturali, filosofia del piatto.

Allegare:

1. Profilo calorico nutrizionale per porzione
2. Calcolo costo pasto
3. Foto del piatto
4. Motivazione all'abbinamento cibo-vino (facoltativo)

N.B.

La documentazione dovrà pervenire **ESCLUSIVAMENTE** in formato elettronico e per via telematica entro il 03 Marzo 2012 al seguente recapito info@assocuochibaresi.it.