



Í MEMORIAL Í GIOVANNI MAGGIÍ

CONCORSO DI CUCINA CALDA E PASTICCERIA INDIVIDUALE SENIOR

MOLFETTA 27 NOVEMBRE 2018

TEMA

Í CUCINA & TERRITORIOÍ

La finalità di questo concorso è quella di recuperare, promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica del territorio e valorizzare le professionalità del settore.

REGOLAMENTO GENERALE

1. NORME GENERALI

- L'Associazione Cuochi Baresi organizza la XII edizione del Memorial Giovanni Maggi.
- Il concorso è aperto a tutti i Cuochi Professionisti, operanti nelle Regioni del sud ITALIA, regolarmente iscritti alla FIC.

Il tema del concorso è **Í CIBO & TERRITORIOÍ**

Sezione Cucina

**Realizzazione di uno START o una MAIN COURSE
legata al territorio attraverso le eccellenze enogastronomiche pugliesi**

- Ogni concorrente partecipante dovrà preparare una ricetta nella quale ci sia almeno un **prodotto tipico pugliese e l'utilizzo di un olio extravergine del territorio** indicando, con apposita scheda tecnica le origini e le caratteristiche specifiche nella descrizione della ricetta, che sarà completata in tutte le sue parti compresi i cenni storici e la descrizione del piatto per cui è stata pensata, **oltre che l'abbinamento ad un vino del territorio**

Sezione Pasticceria

**Realizzazione di un DESSERT AL PIATTO
legato al territorio attraverso le eccellenze enogastronomiche pugliesi**

- Ogni concorrente partecipante dovrà preparare un dessert al piatto nel quale ci sia almeno un **prodotto tipico pugliese**, indicando, con apposita scheda tecnica le origini e le caratteristiche specifiche nella descrizione della ricetta, che sarà completata in tutte le sue parti compresi i cenni storici e la descrizione del piatto per cui è stata pensata, **oltre che l'abbinamento ad un vino dolce /spumante o distillato d del territorio**

2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- Il concorso si svolgerà il giorno 27 NOVEMBRE 2018, presso il %NETTUNO RICEVIMENTI+Strada Statale 16 km 771,5 Molfetta (Bari) Telefono:0803381416
- La gara si svolgerà dalle ore 9,00 del 27 novembre 2018.
- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

3. ISCRIZIONE

- **La partecipazione è gratuita**
- L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire esclusivamente per via telematica entro il **20 Novembre 2018** 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, foto e filosofia del piatto.
- L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati.
- Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
- All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
- 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.
- Alla manifestazione si partecipa in perfetta divisa ufficiale da cuoco (**giacca di colore bianco, cappello da cuoco (no bandana), pantaloni neri, grembiule bianco**), non sono ammesse divise con loghi diversi da quelli ufficiali, pena l'esclusione

4. IL CONCORSO

- Il concorso è aperto a concorrenti singoli come da prefazione.
- **I concorrenti dovranno preparare: 4 piatti di cui uno da esposizione gelatinato.**
- **I piatti di presentazione adeguatamente gelatinati dovranno essere esposti con relativa scheda tecnica indicante il nome del piatto e gli ingredienti utilizzati prima dell'inizio del concorso entro e non oltre le ore 10.00.**
- Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta. Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti. Non ci saranno rimborsi di alcun genere.
- I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:
Ingresso ore 8.30 . Registrazione dei concorrenti, assegnazione posto di lavoro.
- Alle ore 9.00 . Officializzazione dell'ordine d'uscita.
- Ad ogni concorrente verrà assegnato un posto di lavoro per la preparazione iniziale dell'elaborato con un tempo di 3 ore e un tempo massimo di 20 minuti per l'elaborazione finale del piatto da **svolgersi davanti alla giuria e al pubblico (tipo show cooking)** e 10 minuti per il ripristino della postazione.

- Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina del Nettuno Ricevimenti, in modo autonomo.
- L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme HACCP e delle norme igieniche sanitarie standard.
L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di cucina provvisto di impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e fuochi.
È doveroso portarsi le proprie attrezzature e minuterie.
È consigliabile provvedere alle pentole per la fase finale dove si avranno a disposizione piastre ad induzione.
- Le attrezzature della struttura ospitante utilizzate durante la gara dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto in ordine e pronte per il concorrente successivo.
- I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo in caso di utilizzo.
- È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina non salati, alimenti già marinati).

5. CRITERI DI VALUTAZIONE

MISE EN PLACE E PULIZIA PUNTI 10

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE PUNTI 25

Corretta manipolazione 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 della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.

SERVIZIO PUNTI 5

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; capacità di stare nei tempi stabiliti.

ASPETTO ESTETICO PUNTI 10

GUSTO PUNTI 50

Impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100

6. LA GIURIA

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **5 Giudici** .
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.
- **Tutti i Giudici hanno l'obbligo di non potere allenare e preparare i concorrenti partecipanti al concorso.**

7. PREMI E RICONOSCIMENTI

- Il concorso prevede la seguente premiazione:.
- 1° classificato tra le due categorie (con il punteggio più alto)
TROFEO Í Memorial G. Maggi + Corso di formazione a METRO ACADEMY
- 100 punti Medaglia d'Oro con Diploma e menzione della giuria.
- 99.99 a 90.00 punti Medaglia d'Oro con Diploma
- 89.99 a 80.00 punti Medaglia d'Argento con Diploma
- 79.99 a 70.00 punti Medaglia di Bronzo con Diploma
- 69.99 a 60.00 punti Diploma.
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.
- La premiazione avverrà alle ore 19.00 del 27 novembre 2018.

DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

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.

NB: L'Associazione Cuochi Baresi declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione, in ogni sua parte, del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, ad esse potranno essere apportate dagli organizzatori.

Per qualsiasi chiarimento riguardante il presente regolamento non esitate a chiamare i referenti della Associazione Cuochi Baresi.

La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni della partecipazione previste dal presente regolamento.

L'Associazione Cuochi Baresi

Per informazioni: Segreteria ACB - info@associazionecuochibaresi.it

Furio Nicola 3512162230 - Nicola Samarelli 3394805501

Per eventuali pernottamenti : Salvatore Turturo 3475232942



Associazione Cuochi Baresi

Io sottoscritto _____

Dell'Associazione Cuochi di _____

N° tessera fic 2018: _____

Nato a _____ Prov. _____ il _____

residente in via _____ Città _____ Pr. _____

CAP _____ Cell _____

Indirizzo mail _____

Di aver letto e accettare il regolamento del concorso, CHIEDO di essere ammesso al

MEMORIAL "G. MAGGI" XII EDIZIONE MOLFETTA 27 NOVEMBRE 2018 Í CIBO & TERRITORIOÎ

NELLA SEZIONE: CUCINA PASTICCERIA

TITOLO DELLA RICETTA _____

Alla presente domanda d'iscrizione, compilata in tutte le sue parti, datata e firmata allego:

- Ricetta in formato elettronico PDF completa di tutti i dati richiesti nel regolamento ;
- Fotocopia tessera fic 2018

Le domande incomplete vengono considerate come non pervenute.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

Il trattamento dei dati personali, per i quali garantiremo la massima riservatezza, viene effettuato nel rispetto di quanto stabilito dalla D.L. 196/03 sulla tutela dei dati personali. I dati non saranno diffusi a terzi e potrà essere richiesta in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione.

Data ____/____/____

FIRMA DEL CONCORRENTE _____

Da inviare entro e non oltre il 20 novembre 2017 a info@assocuochibaresi.it – WhatsApp 3470961079