

Associazione Cuochi Baresi



CONCORSO GASTRONOMICO REGIONALE PER PROFESSIONISTI MOLFETTA 17/18 NOVEMBRE 2015

TEMA

“ORECCHIETTE & ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DI PUGLIA”

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

REGOLAMENTO GENERALE

1. NORME GENERALI

- L'Associazione Cuochi Baresi con il patrocinio dell'Unione Regionale Cuochi Puglia organizza la IX edizione del Memorial “Giovanni Maggi”
- Il concorso è aperto a tutti i Cuochi Professionisti, operanti nel territorio d'appartenenza dell'Unione Cuochi Regione Puglia, regolarmente iscritti alla FIC.
- Il tema del concorso è
“ORECCHIETTE & ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DI PUGLIA”
- Ogni concorrente partecipante dovrà preparare un primo piatto a base di orecchiette (fornite dall'organizzazione) abbinato ai prodotti tipici della Puglia.

2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- La manifestazione si svolgerà il giorno 17/18 NOVEMBRE 2015, presso il “NETTUNO RICEVIMENTI” Strada Statale 16 km 771,5 Molfetta (Bari) Telefono:0803381416
- La gara si svolgerà dalle ore 9,00 del 17 novembre 2015.
- 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 **13 Novembre 2015** 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.**
- il concorrente provvederà autonomamente a tutte le derrate di cui ha bisogno per realizzare il piatto e negli orari previsti.
- I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:
 - Ingresso ore 8.30 – Registrazione dei concorrenti
 - Alle ore 9.00 – Officializzazione 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.
- 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 d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e fuochi. È doveroso portarsi le proprie attrezzature e minuterie.

- 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

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 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.

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.

6. LA GIURIA

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

7. PREMI E RICONOSCIMENTI

- Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati.
- 1° classificato € 200,00 + Coppa "Memorial G. Maggi"
- 2° classificato € 150,00 + Targa
- 3° classificato € 100,00 + Targa
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.
- La premiazione avverrà alle ore 18.00 del 18 novembre 2015.

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.

L' Associazione Cuochi Baresi

Per informazioni:

Segreteria ACB 080.3382374 - info@associazionecuochibaresi.it

Furio Nicola 3502162230 - Nicola Samarelli 3394805501



Associazione Cuochi Baresi

Io sottoscritto.....

Dell'Associazione Cuochi di

N° tessera fic 2015: _____

Nato a _____ Prov. _____ il _____

residente in via.....

Città.....Pr.....

CAP.....Tel.....Cell.....

Indirizzo mail.....

CHIEDO di essere ammesso al concorso gastronomico regionale

“ORECCHIETTE & ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DI PUGLIA”

con il piatto_____

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 2015**

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 13 novembre 2015 a info@assocuochibaresi.it