



# 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](http://www.assocuochibaresi.it)



### CONCORSO DI CUCINA CALDA “LA SALUTE NEL PIATTO”

TEMA

### “ LA CUCINA D’AUTORE ED ESIGENZE SALUTISTICHE ”

NEW LIONS RICEVIMENTI MOLFETTA 15 - 16 MARZO 2011

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

1. **PROFESSIONISTI** - Il concorso è riservato a professionisti delle sei associazioni provinciali purchè regolarmente iscritti alle stesse da almeno 5 anni facenti capo all’Unione Regionale Cuochi Pugliesi.
2. **UNDER 21** - il concorso è riservato ai giovani di età inferiore a 21 anni iscritti all’Associazione Cuochi Baresi e agli studenti frequentati gli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione..

#### – NORME GENERALI –

3. La manifestazione è aperta a Cuochi Professionisti e Under 21, operanti nel territorio d’ appartenenza delle Associazioni come da articolo 1 e 2.
4. La manifestazione ha per oggetto la realizzazione di un piatto di cucina calda da ristorazione a scelta del concorrente (antipasto, primo piatto, secondo tra carne e pesce) dal tema:  
“**LA CUCINA D’AUTORE ED ESIGENZE SALUTISTICHE**”

#### – GIORNO ED ORARI DI APERTURA –

5. La manifestazione si svolgerà il giorno 15 – 16 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 entro il 03 Marzo 2011 al seguente recapito [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it) – oppure via fax al numero 080. 3382374 o alla necessità, di persona presso la sede A.C.B. sempre entro il 03 Marzo 2011. La domanda deve essere corredata di scheda tecnica, valori nutrizionali, piccola relazione sulle qualità salutistiche della ricetta e food cost.
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), pena l'esclusione.

## – IL CONCORSO –

16. Il concorso è aperto a concorrenti singoli come da prefazione.
17. Ogni concorrente deve realizzare un piatto con la ricetta sul tema “LA CUCINA D'AUTORE ED ESIGENZE SALUTISTICHE”, il piatto dovrà impiegare, in porzioni variabili carboidrati, proteine e fibre anche sulla base delle più recenti direttive scientifiche in ambito nutrizionale. Il piatto dovrà, non solo dare valore alla tradizione della cucina italiana e regionale ma garantire la qualità sensoriale e nutrizionale degli ingredienti impiegati rispondendo in modo organico al bisogno di alimentazione moderna.
18. L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al concorso caldo per singoli, 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 9.00 - I concorrenti consegneranno la scheda tecnica del piatto completa di nome ed eventuali riferimenti utili alla valutazione, alla filosofia adottata e corredata di foto, al Presidente di Giuria che sarà coadiuvato dai giudici di gara. **I concorrenti dovranno preparare: 7 piatti di cui 6 mezze porzioni per la Giuria e uno da esposizione pensato caldo e presentato freddo gelatinato”**.
- Alle ore 10,00 la Giuria, dopo aver esaminato le ricette, renderà nota la scaletta ai concorrenti, ai quali verrà dato un tempo massimo di 20 minuti per la presentazione e 10 minuti per il ripristino della postazione.

### **Per i concorrenti Allievi:**

- Ingresso ore 15,00 – I concorrenti consegneranno la scheda tecnica del piatto completa di nome ed eventuali riferimenti utili alla valutazione, alla filosofia adottata e corredata di foto, al Presidente di Giuria che sarà coadiuvato dai giudici di gara. **I concorrenti dovranno preparare: 7 piatti di cui 6 mezze porzioni per la Giuria e uno da esposizione pensato caldo e presentato freddo gelatinato”**.
- Entro le ore 16,00 la Giuria, dopo aver esaminato le ricette, renderà nota la scaletta ai concorrenti, ai quali verrà dato un tempo massimo di 20 minuti per la presentazione e 10 minuti per il ripristino della postazione.

### **- CRITERI DI VALUTAZIONE -**

21. **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.
22. **PREPARAZIONE PROFESSIONALE**, punti 0 – 20:  
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 del piatto.
23. **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.
24. **ASPETTO ESTETICO E SAPORE**, punti 0 – 20:  
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 a pubblico.

- NON SONO AMMESSI MEZZI PUNTI.

### **– LA GIURIA –**

25. La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **6 Giudici e 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 – V Edizione”**
- **TITOLO DI CAMPIONE UNDER 21 “Memorial Sergio De Gennaro – II Edizione”**

29. Medaglie – Diplomi e Trofeo A.C.B. saranno assegnati secondo i seguenti criteri:

- punti 72 - 80      medaglia d'oro e Trofeo
- punti 71 – 64      medaglia d'argento
- punti 63 – 56      medaglia di bronzo
- punti 55 – 20      diploma

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 16 marzo 2011, nel corso del seminario Formativo, **dove i concorrenti devono intervenire rigorosamente in divisa.**

## – 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.

La commissione Presidenza di Giuria concorso A.C.B.  
Maestro di Cucina ed Executive Chef  
D'Agostino Michele

Per informazioni:

D'Agostino Michele: [dagostinochef@libero.it](mailto:dagostinochef@libero.it) – 335.1644003