



Associazione **LEONARDO**
C/da PESCO - Via Cerze, 4
87024 -Fuscaldo - (CS)



Associazione Provinciale
Cuochi Cosentini
Via Mosca 23
87036 Rende

con il patrocinio dell'Unione Cuochi Calabria
Organizzano la

X ^ EDIZIONE – “SAGRA DELLA CUCUZZA” - PESCO DI FUSCALDO – 18 OTTOBRE 2014

REGOLAMENTO del CONCORSO “DECORAZIONE AD INTAGLIO SU ZUCCA”

NORME GENERALI

1. Il Concorso è aperto a tutti gli associati (allievi e professionisti) della Federazione Italiana Cuochi, presenti sul territorio nazionale, e agli allievi/e degli Istituti Alberghieri e Centri di Formazione Professionale presenti sul territorio calabrese .
2. La competizione è aperta a tutti coloro che praticano l'arte dell'intaglio dei vegetali.
3. Possono partecipare al concorso i concorrenti con un' età superiore ai 16 anni, per gli allievi degli istituti alberghieri non devono aver compiuto il 20° anno di età (ammessi i nati dall'anno 1995 in poi)

ISCRIZIONE

1. la quota di partecipazione è di **€ 20,00** per i soci professionisti da versare all'atto dell' iscrizione al concorso.
2. **Gli allievi degli Istituti Alberghieri e CFP partecipano gratuitamente**
3. Le iscrizioni dovranno pervenire entro il **15/10/2014** presso la sede dell'Associazione “Leonardo” via Cerze, 4 - 87024 Fuscaldo (CS).

Segretario dell'Associazione Leonardo (E. Santoro) tel **3389336883**; e-mail eusant@libero.it.

Coordinatore delle iscrizioni al concorso (Ivan Imbroinise) – via e-mail: ivan.sanita@yahoo.it

Associazione Provinciale Cuochi Cosentini Prof. Carmine Ramundo tel. 3388671383

MODALITA DELLA COMPETIZIONE

1. I partecipanti dovranno presentarsi muniti di divisa da cuoco completa, presso lo Stand loro assegnato in Piazza a Pesco (Fuscaldo) entro le ore 15,00 per il ritiro dei cartellini, e prendere possesso della postazione ed iniziare il lavoro come da indicazione della giuria .
2. le opere dovranno essere realizzate sul posto esclusivamente con zucche.
3. Nell'elaborato è ammessa la presenza di foglie, rami, sostegni e quant'altro serva a guarnire. La presenza di vegetali scolpiti diversi dalla zucca comporterà una penalizzazione di 10 punti. Il concorrente è libero di portare tovaglie, vassoi, supporti o quant'altro possa essere utile per la presentazione del soggetto. La realizzazione della scultura è a libera scelta del concorrente. Su richiesta c'è la possibilità di usufruire di prese elettriche.
4. Le opere realizzate dovranno restare in esposizione sul posto fino alla fine della manifestazione; poi potranno essere ritirate dai rispettivi autori.

CRITERI DI VALUTAZIONE

1. Livello di difficoltà, punti da 0 a 20, abilità professionale, originalità.
2. Tecnica utilizzata da 0 a 30 punti, tipo di tecnica utilizzata nella realizzazione delle opere
3. Creatività ed effetto artistico, da 0 a 30 punti, effetto scenico; equilibrio e buon gusto.
4. Effetto promozionale, da 0 a 20 punti, concreta possibilità di utilizzare il soggetto presentato come elemento decorativo di buffet e di vetrine.
5. Il giudizio della giuria (composta da esperti nel settore "intaglio" e dal Presidente dell'associazione Leonardo) è inappellabile

RESPONSABILITA'

L'organizzazione è sollevata da qualsiasi responsabilità nei confronti dei partecipanti prima durante e dopo la manifestazione per tutto ciò che riguarda: infortuni, incidenti, furti, smarrimenti.

PREMIAZIONE

Diploma di partecipazione a tutti , assegnazione di un premio e di una targa per i primi tre classificati

Sezione Professionisti

- I Classificato: **Premio di 500 €** più targa
- II Classificato: **Premio di 300 €** più targa
- III Classificato: **Premio di 200 €** più targa .

Sezione allievi

- I Classificato: **Utensili professionali + 3 gg di stage formativo**
- II Classificato: **Utensili professionali + divisa da cuoco .**
- III Classificato: **Utensili da intaglio**

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

I partecipanti interessati dovranno presentare il modulo di adesione e farlo pervenire via posta elettronica entro e non oltre il **15/10/2014** a :

Segretario Associazione Leonardo (E. Santoro) tel **3389336883**; e-mail eusant@libero.it.
Associazione Provinciale Cuochi Cosentini Prof. Carmine Ramundo tel. 3388671383
(Ivan Imbroinise) – e-mail: ivan.sanita@yahoo.it

X ^ EDIZIONE – “SAGRA DELLA CUCUZZA” - PESCO DI FUSCALDO

18 OTTOBRE 2014

CONCORSO “DECORAZIONE AD INTAGLIO SU ZUCCA”

Modulo di adesione

Cat. professionisti

cat. allievi

Cognome _____ Nome _____

Nato il _____ a _____

Residente in via _____ N° _____

Città _____

Tel. _____ Fax _____ Mail _____

(per gli allievi)

Istituto Alberghiero _____

Docenti coordinatori /accompagnatori (x gli istituti Alberghieri)

Recapito docenti _____

Data _____

Firma
