



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

SEDE LEGALE: VIA GIOVANNI GENTILE, 20 88060 SAN SOSTENE CZ
COD. FISCALE SOGGETTO N. 97030790790 DEL MIN. FINANZE ANAGR. TRIBUTARIA DI SOVERATO CZ



Ai Dirigenti Scolastici
Ai Docenti ITP Cucina
Agli allievi classi 3° 4° 5°
Indirizzo enogastronomia –cucina
Ipseoa Regione Calabria
Loro sedi

XX° - CONCORSO ENOGASTRONOMICO REGIONALE *“Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea”*

dal tema

*“Lo sgombro tra tradizione e innovazione
nel legame con la dieta mediterranea di riferimento”*



Valido per la selezione al concorso

“Miglior Allievo Istituto alberghiero d'Italia”

indetto da Metro Italia con la Federazione Italiana Cuochi



METRO





Unione Regionale Cuochi Calabria
Associazione Provinciale Cuochi
Vibonesi



Organizzano
23 gennaio 2019

IL XX° - CONCORSO ENOGASTRONOMICO
REGIONALE “Calabria, Cultura Gastronomica
Mediterranea”
dal tema

*“ Lo sgombro tra tradizione e innovazione nel legame
con la dieta mediterranea di riferimento”*

Finalità

L'Unione Regionale Cuochi Calabria, parte integrante della **Federazione Italiana Cuochi**, con la presente iniziativa, intende promuovere la conoscenza e la valorizzazione della nostra tradizione gastronomica tra tutti gli studenti dei corsi di cucina degli istituti alberghieri Statali e non.

In particolare si intende:

- ✓ Riscoprire e valorizzare la cultura gastronomica del passato con le sue semplici e genuine preparazioni;
- ✓ Far conoscere ai giovani d'oggi, aspetti storico-culturali sugli usi e costumi della tradizione contadina, tutelando il territorio e l'economie della filiera agricola che sempre più risultano essere apprezzate dal turista attento alla conoscenza del prodotto tipico e della sua storia;
- ✓ Motivare gli allievi ad acquisire maggiore consapevolezza sull'evoluzione della cucina che diviene arte ancor più nobile, quando alla manualità si aggiunge la passione e la capacità di saper promuovere il prodotto gastronomico anche sotto l'aspetto antropologico.





REGOLAMENTO

Art.1- Partecipazione

1. **Il concorso si svolgerà il 23 gennaio 2019, presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera di Vibo Valentia.**
2. La Partecipazione al concorso è riservata agli allievi degli Istituti Alberghieri Statali, che riceveranno l'invito.
3. Ogni istituto parteciperà al concorso con **N° 2 allievi di Enogastronomia settore Cucina** a scelta tra le classi **terza, quarta o quinta purché non superino il 19° anno di età, la stessa dovrà indicare preventivamente "in caso di vittoria" quale dei due allievi parteciperà ai campionati Italiani della Federazione Italiana Cuochi (Trofeo Metro) che si svolgeranno a Rimini il giorno 16 del mese di febbraio 2019.**
4. Accompagneranno gli allievi: **un docente tecnico/pratico di cucina**, unitamente al Dirigente Scolastico o un suo delegato.
 - Il docente accompagnatore potrà assistere la squadra nei primi 10 minuti attraverso il sistema di (coaching) ma non potrà assolutamente intervenire nella preparazione del piatto.
5. Le spese di viaggio e quelle relative alle materie prime, occorrenti per la preparazione e degustazione del piatto in concorso, sono a carico delle scuole partecipanti. Oggetto del concorso saranno la preparazione/presentazione di un piatto a base **"Lo sgombro tra tradizione e innovazione nel legame con la dieta mediterranea di riferimento"** abbinando un vino del territorio al piatto - preferendo quello che riesce meglio a rappresentare: tipicità, cultura e tradizione, facendo rivivere profumi e sapori antichi e **tenendo conto dei prodotti certificati e della filiera corta**, della regione Calabria, attingendo da un paniere di prodotti regionali calabresi. **Tutti gli alimenti componenti la ricetta sono a carico della scuola partecipante.**
6. Parteciperà (FUORI CONCORSO) la scuola ospitante.

Art.2- Modalità di adesione

Le scuole partecipanti dovranno far pervenire alla segreteria del concorso (*vedi indicazioni in calce*) esclusivamente via mail richiedendo conferma di ricezione, non oltre il **14 gennaio 2019**, quanto di seguito indicato:

- a. Scheda **allegato 1** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte;
- b. Scheda **allegato 2** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte;
- c. Scheda allegato C debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte
- d. Certificato di frequenza degli allievi partecipanti al concorso o dichiarazione sostitutiva;

La mail dovrà essere inviata per posta PEC a: urcc@pec.it





Art.3- Norme per la partecipazione

1. La postazione di cucina sarà messa a disposizione della prima squadra alle ore 09,00. Le successive squadre inizieranno la propria attività a **distanza di 15 minuti l'una dall'altra**. La presentazione del piatto alla giuria seguirà l'ordine di entrata, relativamente al sorteggio che verrà effettuato entro le ore 09.00 dello stesso giorno.
2. Il tempo massimo per la preparazione del piatto è di 60 (sessanta) minuti.
3. Gli orari devono essere rigorosamente rispettati.
4. Il ritardo nella presentazione dei lavori darà una penalizzazione (**dopo i primi 5 minuti di ritardo**) di 1 (uno) punto per ogni ulteriore minuto di ritardo.
5. Ogni presentazione dovrà essere accompagnata da apposito supporto cartaceo indicante il nome assegnato alla ricetta, i nomi dei candidati e la scuola d'appartenenza.
6. Per la presentazione della portata (*presentazione del piatto in concorso*), potrà essere **utilizzato un piatto di varia forma** (a corredo personale dell'opera) **purché sia un piatto da porzione**.
7. I piatti devono essere realizzati completamente in loco e **non è ammesso** l'utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta.
 - È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate. Sarà altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che prevedono lunghi tempi di preparazione (es. brodi e fondi di cucina, ma non salse finite).
 - Non sono ammessi (cotture o semi cotture di pesci o altro che prevedono lunghe lavorazioni). Per garantire l'imparzialità i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati. I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo del materiale non idoneo da parte dei concorrenti.
 - Sono accettate solo decorazioni costituite da elementi commestibili ed elaborate esclusivamente nelle ore di sviluppo del concorso, pena il ritiro del prodotto e di una eventuale decurtazione di punti.
8. Ogni gruppo concorrente dovrà presentarsi con la propria divisa, la quale dovrà rispettare la classicità dell'abbigliamento del cuoco (Giacca bianca), e dovrà realizzare - *nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente relativa al settore di produzione* - la ricetta in concorso sull'apposito piatto da concorso scelto e n. 5 (cinque) piatti/assaggio per la giuria, (*piatti forniti dalla struttura ospitante*) abbinandoci il vino prescelto.
9. Durante lo svolgimento della prova non sono ammesse in cucina persone estranee, tranne i componenti della giuria e della giuria tecnica ed il personale in servizio, quale potrà verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento.
10. L'assistenza ai partecipanti verrà assicurata esclusivamente dall'URCC e dall'Associazione Provinciale Cuochi di Vibo Valentia.
11. Al termine della prova ai concorrenti di Cucina compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato, - della relazione descrittiva e la descrizione delle proprietà e della scelta del vino abbinato.
12. I concorrenti che non osservano le indicazioni del presente regolamento potranno essere allontanati e non ammessi al giudizio della giuria.





Art. 4 Logistica e comportamento dei concorrenti

1. Gli allievi dovranno essere in divisa completa per tutta la giornata (anche durante la premiazione) e la divisa dovrà essere composta da: **Pantalone sale e pepe o nero; - scarpe, giacca bianca doppio petto, bottoni, foulard e grembiule rigorosamente bianchi.** (Sono ammesse solo personalizzazioni riferite ad appartenenza ad Associazioni e/o scuole di provenienza).
2. **Gli utensili e i materiali di cucina (padelle, piccole pentole o brasiere) saranno a totale carico delle scuole partecipanti che dovranno fornirsi di tutti i materiali occorrenti compresi quelli particolari,** (tagliere, coltelli, spelucchini, forme, formelle e altro).
3. Dopo aver completato il servizio, la postazione dovrà essere ripulita e gli utensili dovranno essere ritirati.
4. I partecipanti cedono all'U.R.C.C. tutti i diritti concernenti la ricetta e la fotografia per eventuali pubblicazioni. L'U.R.C.C. si impegna a citarne gli autori.
5. Il candidato deve svolgere la propria preparazione rispettando le attrezzature e non dovrà ostacolare per nessun motivo il lavoro degli altri concorrenti.

Art. 5 - CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO"

- 1 **Mise en-place e pulizia, punti 0-20**
Capacità di organizzare il proprio lavoro, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate. **Giuria tecnica**
- 2 **Preparazione e tecnica professionale e organizzazione del posto di lavoro, 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.
- 3 **Disposizione e presentazione, punti 0-15**
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.
- 4 **Rispetto del tempo assegnato, punti 0-5**
- 5 **Aspetto estetico e gusto, punti 0-40**
Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; capacità di spiegare il piatto e proprietà di linguaggio;

La votazione sarà data da ogni componente la giuria e riportata su apposita scheda.

Il punteggio finale di ciascun concorrente sarà determinato dalla somma dei voti, espressi dai componendo la giuria diviso per il numero degli stessi.

Art.6 - Giuria.

1. La Giuria, composta da 5 membri, (*competenti in ENOGASTRONOMIA*) sarà nominata dall'Unione Regionale Cuochi Calabria. **Inoltre sarà presente nei laboratori la giuria tecnica composta da due giurati.**
2. La Giuria eleggerà all'inizio dei lavori un Presidente il cui voto prevarrà in caso di parità di punteggio tra i concorrenti.
3. La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale e il suo giudizio è inappellabile.





Art.7- Premiazione.

1. La premiazione avrà luogo nella stessa giornata, alla fine della competizione.
2. Saranno premiati *complessivamente* i primi tre piatti che avranno raggiunto il punteggio più alto. Tutti riceveranno l'attestato di partecipazione.
3. La scuola prima classificata parteciperà al concorso: **“Miglior Allievo Istituto alberghiero d’Italia”, indetto da Metro Italia con la Federazione Italiana Cuochi, che si svolgerà a Rimini fiere il 16. Febbraio 2019 all’interno della manifestazione Beer Attraction. come da regolamento allegato.**
4. L’organizzazione si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche migliorative al regolamento del concorso, finalizzate ad una migliore riuscita della manifestazione pur non inficiando quelle sino ad ora esposte, e di comunicarle prima dell’inizio del Concorso stesso.

Riferimenti per spedizione mail posta PEC: urcc@pec.it

e per eventuali informazioni e chiarimenti responsabile raccolta dati: **Associazione Provinciale Cuochi Vibonesi.**

Referenti:

Prof. Antonio Ramondino – *Presidente APCV* -

☎ 3381545514

Prof. Costantino Loiacono – *segretario APCV* -

☎ 3479179002

Prof. Pasquale Panetta – *Tesoriere e V.P. APCV*

☎ 3299355766

Prof. Antonio Macrì – *Consigliere APCV* -

☎ 3296526924

Il Segretario
Luca Caligiuri

Il Presidente
Francesco Corapi

