



Prot. N° 03 /14

**L'Unione Regionale Cuochi Calabria
Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore
con la delegazione dei Cuochi Crotonesi
e l'Istituto Alberghiero di "Le Castella" (KR)**

Organizzano

Mercoledì 9 Aprile 2014

c/o L'Istituto Professionale Alberghiero di "LE CASTELLA"

IL XVI° - CONCORSO ENO-GASTRONOMICO REGIONALE

"Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea"

Dal titolo
**"sostenibilità del nostro mare attraverso l'uso del pesce povero e del pesce azzurro,
con le eccellenze tipiche della Calabria e del territorio di Crotona,
nei secondi piatti caldi della Gastronomia Calabrese"**



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 dei C.F.P.

In particolare si intende:

- o Riscoprire e valorizzare la cultura gastronomica del passato con le sue semplici e genuine preparazioni;
- o 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;
- o 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 **Mercoledì 09 Aprile 2014**, presso l'Istituto Alberghiero di Le Castella (Crotone).
2. La Partecipazione al concorso è riservata agli allievi degli Istituti Alberghieri Statali ed ai C.F.P., che riceveranno l'invito.
3. Ogni istituto parteciperà al concorso con **N° 2 allievi di Enogastronomia settore CUCINA o TSR** a scelta tra le classi **terza, quarta o quinta purché non superino il 19° anno di età**.
4. Accompagneranno gli allievi: **un docente tecnico/pratico di cucina**, unitamente al Dirigente Scolastico o un suo delegato.
5. Le spese di viaggio dei vini e quelle relative alle materie prime, occorrenti per la preparazione e degustazione del piatto in concorso, sono a carico delle scuole partecipanti.
6. Oggetto del concorso sarà la preparazione/presentazione di un **Secondo piatto**, preparato nel rispetto del titolo sopra specificato, preferendo quello che riesce meglio a rappresentare: tipicità, cultura e tradizione, facendo rivivere profumi e sapori antichi, nonchè **tenendo conto dei prodotti della filiera corta "Km o"**.
7. 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 a mezzo Raccomandata A.R., o via mail richiedendo conferma di ricezione, non oltre il **15 Marzo 2014**, 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. Certificato di frequenza (o sostitutivo) degli allievi partecipanti al concorso;

La raccomandata o la mail dovrà essere inviata a: (vedi indirizzi in calce al regolamento);

L'Unione Regionale e l'Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore con la delegazione di Crotone, congiuntamente con l'Istituto Alberghiero di Le Castella, valuterà tramite una commissione tecnica, composta da un docente di lingua inglese e da un docente di scienze degli alimenti, la scheda allegato 2 attribuendo agli autori un credito di punti da 0 a 5, determinato in relazione alla migliore traduzione della ricetta in lingua inglese ed alla più corretta indicazione dei valori calorici nutrizionali per porzione.

Tale credito verrà sommato alla valutazione finale effettuata in sede di presentazione del piatto.



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 costruzione dell'opera è di 3 (tre) ore.
3. Gli orari devono essere rigorosamente rispettati.
4. Il ritardo nella presentazione dei lavori darà una penalizzazione di 2 (due) punti.
5. Ogni presentazione dovrà essere accompagnata da apposito supporto cartaceo indicante il nome assegnato all'opera, i nomi dei candidati e la scuola d'appartenenza.
6. Per la presentazione della portata (*presentazione dell'opera in concorso*), potrà essere **utilizzato un piatto di diversa forma** (a corredo personale dell'opera), **purché sia un piatto da porzione e che non superi complessivamente il diametro di cm 33**.
7. Le opere devono essere eseguite e realizzate completamente in loco e **non è ammesso** l'utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta. 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 sarà dotato di divisa propria (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) assaggi per la giuria, (*piatti forniti dalla scuola*) abbinandoci il vino prescelto.
9. Durante lo svolgimento della prova non sono ammesse in cucina persone estranee, ad eccezione del personale in servizio, nonché dei componenti della giuria e della giuria tecnica, i quali potranno verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento.
10. L'assistenza ai partecipanti verrà assicurata esclusivamente dall'URCC e dalla Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore in concerto con la Delegazione cuochi di Crotona.
11. Al termine della prova ai concorrenti di Cucina compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato, della relazione descrittiva anche in lingua, nonché 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 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). – alcuni saranno messi a disposizione dalla scuola ospitante -.**
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 di valutazione

1. Per la valutazione la Giuria prenderà in esame i seguenti indicatori:
 - **Mise en place (organizzazione del posto di lavoro) GIURIA TECNICA** da 0 a 05 punti
 - **Elaborazione Schede (Doc. lingua Inglese e Scienze e Cultura dell' alimentazione)** da 0 a 05 punti
 - Cenni storici e culturali
(esposizione verbale relativa agli aspetti legati a: territorio, religione, economia) da 0 a 15 punti
 - Preparazione (tecniche di cottura e scelta dei prodotti) da 0 a 25 punti
 - Degustazione (Qualità organolettiche) da 0 a 25 punti
 - Dressage (rispetto delle quantità per porzione, creatività e aspetti cromatici) da 0 a 15 punti
 - Accostamento cibo vino – servizio, presentazione e informazioni da 0 a 10 punti
2. Il punteggio massimo espresso da ogni singolo giurato sarà di $90_{100} + 5 + 5 = 100$ attribuiti dalla giuria tecnica e dai docenti.
3. La votazione sarà data da ogni componente della giuria e riportata su apposita scheda.
4. Il punteggio finale di ciascun concorrente sarà determinato dalla somma dei voti, espressi dai componenti della giuria diviso per il numero degli stessi, più il credito attribuito sulla base della scheda di cui all'allegato 2.

Art.6- Giuria.

1. La Giuria, composta da 5 membri, (competenti in ENO-GATRONOMIA) sarà nominata dall'Unione Regionale Cuochi Calabria.
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 ed il suo giudizio è inappellabile.



Art.7- Premiazione.

1. La premiazione avrà luogo nella stessa giornata durante la cena di gala.
2. Saranno premiati *complessivamente* i primi tre piatti che avranno raggiunto il punteggio più alto. Tutti riceveranno l'attestato di partecipazione.
3. 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 posta o mail e per eventuali informazioni e chiarimenti e/o sistemazione Hotel:

Presidente AC San Giovanni in Fiore

Gustavo Congi

329\3838592

0984\990922

Delegata Crotone

Patrizia Cosentini

320\1837767

Responsabile raccolta dati:

Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore

Avv. Emilio Vaccai

Tel. 0984 991137 cell. 3471290726

Per la posta elettronica

avv.emilio@alice.it

Per la posta

Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore

Segreteria; Avv. Emilio Vaccai

Via XXV aprile, 187

88055 San Giovanni In Fiore (CS)

IL PRESIDENTE
ANTONIO MACRI

IL SEGRETARIO
GIOVANNI FRIJIA