



VIII Rassegna “Affacciati sullo Ionio”

Giovedì 10 Dicembre 2015

REGOLAMENTO

**Art. 1 – Organizzazione**

L’Unione Regionale Cuochi Calabria in collaborazione con l’Associazione Provinciale Cuochi Reggini, l’Hotel Parco dei Principi, l’Istituto Alberghiero “Dea Persefone” e altri Enti e Sponsor,

ORGANIZZA

LA VIII RASSEGNA DI CUCINA DI PIATTI CREATIVI: “AFFACCIATI SULLO IONIO”.

**Art. 2 – Finalità**

La finalità di questo concorso è quella di promuovere un confronto sul tema della ristorazione come arte. I cuochi potranno conoscere e applicare tecniche più aggiornate utili a migliorare la professionalità in cucina nonché l’inserimento di giovani allievi nel settore.

L’evento vuole essere momento d’incontro e di scambio, suscitando nei partecipanti agonismo e mettendo in risalto il prestigio e la preparazione di ogni singolo cuoco.

**Art. 3 – Partecipazione**

Il concorso, giunto alla sua ottava edizione, è rivolto a tutti i cuochi professionisti, con un invito particolare ai soci dell’Unione Cuochi Regione Calabria organizzatrice dell’evento.

Uno spazio verrà inoltre dato agli allievi dei vari Istituti della Regione, che potranno partecipare alla manifestazione per la categoria B.

La quota di partecipazione prevista è di € 30,00 per i Professionisti e 10,00 per gli allievi, da versare al momento dell’iscrizione o al momento della registrazione.

Il numero dei partecipanti Professionisti è fissato a:

- 25 per la categoria A;
- 10 per la categoria C;
- 10 per la categoria D.

Il numero dei partecipanti Allievi è fissato a:

- 20 per la categoria B.

L’iscrizione per entrambi i partecipanti è consentita per una sola categoria.

I concorrenti partecipanti accetteranno il regolamento sollevando gli organizzatori da eventuali responsabilità civile, penale ed amministrativa per eventuali danni a cose o a persone.

**Art. 4 – Tema**

I concorrenti Professionisti dovranno realizzare e presentare un piatto da concorso a tema libero, scegliendo tra le seguenti categorie:

A – Cucina fredda;

C – Sculture Artistiche;

D – Cucina Calda.





I concorrenti Allievi potranno partecipare solo alla categoria B - Pasticceria e dovranno realizzare e presentare un piatto utilizzando il Bergamotto.

Per ogni categoria dovrà essere garantito un numero minimo di partecipanti.

**I piatti della categoria A – Cucina Fredda e B – Pasticceria** devono essere “pensati caldi e serviti freddi”, non saranno quindi da degustare ma solo da presentazione.

Ogni piatto dovrà essere monoporzione, dovrà risultare ben guarnito, sobrio ed elegante e senza ingredienti non commestibili.

**I piatti della categoria D – Cucina Calda**, dovranno essere realizzati in estemporanea.

## Art. 5 – Presentazione delle domande e delle ricette

I partecipanti interessati dovranno far pervenire, entro Sabato 28 Novembre 2015 all’Unione Regionale Cuochi Calabria esclusivamente tramite e-mail ([gare-assocuochi@libero.it](mailto:gare-assocuochi@libero.it)), la propria richiesta di adesione, utilizzando l’apposito modulo che vi è pervenuto via e-mail oppure scaricabile dal sito dell’Unione Regionale Cuochi Calabria ([www.unioncuochicalabria.it](http://www.unioncuochicalabria.it)).

Nello stesso invio dovrà essere inserita la scheda della ricetta contenente il nome del piatto, gli ingredienti usati ed il procedimento utilizzato (anche questa scheda pervenuta via e-mail o scaricabile dal sito dell’Unione) con l’obbligo di compilare la stessa in formato Word.

Non saranno ammesse domande spedite fuori termine (farà fede la data di trasmissione), domande incomplete, con scheda ricetta scritta a mano o con scheda non conforme al modello predisposto.

Per ogni categoria saranno prese in considerazione solo le domande arrivate per prime, fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti stabilito nell'articolo 3.

## Art. 6 – Svolgimento del concorso

Il concorso si svolgerà Giovedì 10 Dicembre 2015 dalle ore 14 presso l’Hotel Parco dei Principi, Via Badessa S.S. 106, Roccella Ionica (RC).

### Per le Categorie A-B-C

I concorrenti dovranno iniziare l’allestimento dei piatti alle 15,00 ed ultimare i lavori entro le ore 17,00.

I piatti dovranno essere portati già pronti sul luogo della rassegna, dove sarà consentita qualche operazione di sistemazione o assemblaggio.

Tutti i concorrenti avranno a disposizione in comune una postazione di cucina completa e l’attrezzatura convenzionale.

Ogni partecipante dovrà provvedere autonomamente alle attrezzature minute e particolari nonché agli ingredienti per la preparazione della propria ricetta.

I concorrenti possono scegliere liberamente il formato ed il colore dei piatti purché privo di qualsiasi logo.

I concorrenti dovranno presentarsi categoricamente in divisa professionale (giacca bianca anche con il proprio nominativo o con il marchio del ristorante, pantalone e scarpe nere e copricapo alto).

### Per la Categoria D

Dalle ore 15,00 i partecipanti dovranno produrre i piatti in estemporanea sotto la supervisione di un Commissario Tecnico di giuria, il quale registrerà e comunicherà alla giuria eventuali mancanze.





I partecipanti lavoreranno due per volta in contemporanea a distanza di 15 minuti e avranno a disposizione 30 minuti per la realizzazione del piatto, più 10 minuti per la pulizia della postazione.

La presentazione del piatto alla giuria seguirà l'ordine di entrata, relativamente al sorteggio che verrà effettuato lo stesso giorno (antipasti, primi piatti, ecc.)

Gli orari devono essere rigorosamente rispettati per non incorrere in delle penalità.

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.

Ogni concorrente dovrà realizzare, la ricetta in concorso sull'apposito piatto da esposizione fornito e n. 3 assaggi per la giuria.

Durante lo svolgimento la giuria potrà verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento, richiedendo al partecipante le modalità di esecuzione del piatto.

Al termine della prova ai concorrenti compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato.

## Art. 7 – Giuria

Una giuria qualificata, composta da esperti professionisti, nominata a cura dell'U.R.C.C., valuterà tutti i piatti in concorso e redigerà la graduatoria finale.

Il giudizio della Giuria è definitivo e insindacabile; non sono ammessi ricorsi.

## Art. 8 – Criteri di valutazione

Al termine della realizzazione e presentazione del piatto da parte dei concorrenti, ciascun giurato esprimerà la propria valutazione per iscritto secondo i seguenti criteri, riportando sull'apposita scheda la votazione assegnata:

### Categoria A

- |   |                 |
|---|-----------------|
| • Creatività del piatto                       | Punti da 0 a 30 |
| • Tipologia degli alimenti utilizzati         | Punti da 0 a 25 |
| • Tecniche di gelatinatura del piatto         | Punti da 0 a 20 |
| • Metodologie sulle nuove tecniche di cottura | Punti da 0 a 25 |

### Categoria B

- |   |                 |
|---|-----------------|
| • Creatività del piatto                       | Punti da 0 a 30 |
| • Tipologia degli alimenti utilizzati         | Punti da 0 a 25 |
| • Tecniche di lavorazione                     | Punti da 0 a 20 |
| • Metodologie sulle nuove tecniche di cottura | Punti da 0 a 25 |

### Categoria C

- |  |                 |
|--|-----------------|
| • Presentazione  | Punti da 0 a 25 |
| • Composizione   | Punti da 0 a 25 |
| • Tecniche professionali di corretto assemblaggio o esecuzione | Punti da 0 a 25 |
| • innovazione e grado di difficoltà                            | Punti da 0 a 25 |





## Categoria D

- |   |                 |
|---|-----------------|
| • Mise en place ( <i>organizzazione del posto di lavoro</i> )       | Punti da 0 a 20 |
| • Preparazione ( <i>tecniche di cottura e scelta dei prodotti</i> ) | Punti da 0 a 25 |
| • Degustazione ( <i>qualità organolettiche</i> )                    | Punti da 0 a 30 |
| • Dressage ( <i>creatività e aspetti cromatici</i> )                | Punti da 0 a 25 |

### Art. 9 – Premi

I vincitori del concorso, ognuno nella sua categoria, verranno comunicati a conclusione della manifestazione e saranno premiati con un trofeo rappresentativo.

Potranno essere assegnati premi particolari.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.





## PROGRAMMA

### Giovedì 10 Dicembre 2015 Hotel Parco dei Principi

Ore 14,00	Arrivo dei partecipanti e registrazione
Ore 15,00	Allestimento degli elaborati Categoria A, B e C
Ore 15,30	Inizio presentazione dei piatti della Categoria D
Ore 17,00	Presentazione dei piatti delle Categorie A-B-C
Ore 17,30	Valutazione delle opere delle Categorie A-B-C
Ore 19,30	Premiazione
Ore 20,30	Buffet offerto dall'hotel Parco dei Principi

Per informazioni:	
Presidente Unione Regionale Cuochi Calabria	338-3308441
Segretario Unione Regionale Cuochi Calabria	328-2519187
Prof. Cosimo Pasqualino - Presidente A.P.C.R.	338-8441870
Prof. Giulio Carpentieri - Coordinatore dei lavori	339-5490033
Prof. Pasquale Reitano - Responsabile Sito e tesseramento A.P.C.R.	349-6343601
Chef Domenico Pugliesi- Responsabile elaborazione piatti	327-3207725
Lady chef Fortunata Briganti rist. "La Locanda di Marcello"	0965-755156

San Sostene, 2 ottobre 2015

Il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria

Francesco Corapi

Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ex art. 3, comma 2, D. Lgs. n. 39/93

