



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA



E

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

Mercoledì 24 Marzo 2010

Presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Locri (RC)

Organizzano

IL XII° - CONCORSO GASTRONOMICO REGIONALE

"Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea"

Dal titolo

"AGRUMI E PESCE AZZURRO"

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 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 che, sempre più risulta essere apprezzata dal turista attento alla conoscenza del prodotto tipico;
- 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 24 Marzo 2010, presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Locri, in via Tevere, 1.
2. La Partecipazione al concorso è riservata agli Istituti Alberghieri Statali ed ai C.F.P., che riceveranno l'invito.
3. Ogni istituto parteciperà al concorso con n° 2 allievi, che non devono superare il 19° anno di età. Gli stessi, frequentanti il corso di cucina, dovranno appartenere uno alla classe terza e



L'altro alla classe quinta, con l'obbligo di presentare il certificato di frequenza, pena l'esclusione dal concorso.

4. Accompagneranno gli allievi un docente tecnico/pratico di cucina unitamente al Dirigente Scolastico o un suo delegato, munito all'uopo di apposita delega scritta.
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 Piatto, rispettando il tema del concorso, preferendo quello che riesce meglio a rappresentare: tipicità, cultura e tradizione, facendo rivivere profumi e sapori antichi.

Art.2- Modalità di adesione

Le scuole partecipanti dovranno far pervenire alla segreteria del concorso (Associazione Provinciale Cuochi Reggini) esclusivamente a mezzo Raccomandata A.R., entro e non oltre il 10 Febbraio 2010, quanto di seguito indicato:

- a. Scheda allegato 1 debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte;
- b. Scheda allegato 2 debitamente compilata in formato Word e sottoscritta in ogni sua parte (compilare la scheda in questione utilizzando il file che si trova nel Cd-rom allegato);
- c. Certificato di frequenza degli allievi partecipanti al concorso;

La raccomandata dovrà essere spedita a:

Associazione Provinciale Cuochi Reggini
Presso Istituto Professionale Alberghiero
Via Tevere, 1
89044 Locri (RC)

L'associazione Provinciale Cuochi Reggini valuterà, tramite una commissione, composta da un insegnante di lingua inglese e da un esperto di Scienze dell'Alimentazione, 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 10 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. I piatti (di presentazione dell'opera e del servizio), uguali per tutti (misura e colore standard) saranno messi a disposizione dall'Unione Regionale Cuochi Calabria.
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 prodotti 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 e dovrà realizzare, nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente, relativa al settore, la ricetta in concorso sull'apposito piatto da esposizione fornito e n. cinque assaggi per la giuria, abbinandoci il vino prescelto.
 9. Durante lo svolgimento della prova non sono ammesse in cucina persone estranee, tranne i componenti della giuria 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 Reggini.
 11. Al termine della prova ai concorrenti compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato, con la descrizione del vino abbinato.
 12. I concorrenti che non osservano le indicazioni del presente regolamento potranno essere allontanati e non ammessi al giudizio della giuria.
 13. L'Unione Regionale Cuochi e l'intera organizzazione declinano ogni responsabilità civile.

Art. 4 Logística 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; - 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 di cucina saranno consegnati agli allievi nelle rispettive postazioni di lavoro, salvo per quelli particolari, (tagliere, coltelli, spelucchini, forme, formelle e altro) di cui si dovranno fare carico le scuole partecipanti.
3. Dopo aver completato il servizio, la postazione dovrà essere ripulita e gli utensili dovranno essere riconsegnati.
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) | da 0 a 10 punti |
| - Cenni storici e culturali (esposizione verbale relativa agli aspetti legati a: territorio, religione, economia e accostamento cibo vino) | da 0 a 20 punti |
| - Preparazione (tecniche di cottura e scelta dei prodotti) | da 0 a 25 punti |
| - Degustazione (qualità organolettiche) | da 0 a 25 punti |
| - Dressage (creatività e aspetti cromatici) | da 0 a 20 punti |
2. Il punteggio massimo espresso da ogni singolo giurato sarà di 100.
3. La votazione sarà data da ogni componente la giuria e riportata su apposita scheda.
4. Il punteggio finale di ciascun concorrente sarà determinato dalla somma dei voti, espressi dai componendo la 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 materia) sarà nominata dall'Unione Regionale Cuochi Calabria, concordemente con l'Associazione Provinciale Cuochi Reggini.
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 stesa giornata.
2. Saranno premiati 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 informazioni e chiarimenti:

Associazione Professionale Cuochi Reggini
Telefono 0964/21357

Presidente Prof. Cosimo Pasqualino tel. 0964-344282 - Cell. 338-8441870
Cell. 333-1146821 Email: pasco04@libero.it

Segretario Prof. Giulio Carpentieri tel.0964-410494 - Cell. 331-7751034
Email: giuliocarpentieri@libero.it