



Con



Organizzano

Martedì 23 Aprile 2013

c/o L'Istituto Professionale Alberghiero di Soverato

**IL XV° - CONCORSO GASTRONOMICO REGIONALE**

**"Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea"**

Dal titolo

**"Baccalà e Vegetali "**

*Dalla tradizione all'innovazione nella Gastronomia Calabrese*

**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:

- 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'economia 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*

- Il concorso si svolgerà **Martedì 23 Aprile 2013**, presso l'Istituto Alberghiero di Soverato (CZ).
- La Partecipazione al concorso è riservata agli Istituti Alberghieri Statali ed ai C.F.P., che riceveranno l'invito.
- 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.
- Accompagneranno gli allievi un docente tecnico/pratico di cucina unitamente al Dirigente Scolastico o un suo delegato, munito all'uopo di apposita delega scritta.
- 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.
- Oggetto del concorso sarà la preparazione/presentazione di un **piatto di cucina calda**, (che può essere anche presentato\servito freddo) rispettando il tema del concorso, preferendo quello che riesce meglio a rappresentare: tipicità, cultura e tradizione, facendo rivivere profumi e sapori antichi e **tenendo conto dei prodotti della filiera corta "Km 0"**.
- Partecipa (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 (è preferibile), o a mezzo Raccomandata A.R., richiedendo conferma di ricezione, non oltre **il 02 Aprile 2013**, quanto di seguito indicato:

- Scheda allegato 1 debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte;
- Scheda allegato 2 debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte;
- Certificato di frequenza degli allievi partecipanti al concorso;

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

L'associazione Provinciale Cuochi di Catanzaro 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**

- 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.
- Il tempo massimo per la costruzione dell'opera è di 3 (tre) ore.
- Gli orari devono essere rigorosamente rispettati.
- Il ritardo nella presentazione dei lavori darà una penalizzazione di 10 (dieci) punti.
- Ogni presentazione dovrà essere accompagnata da apposito supporto cartaceo indicante il nome assegnato all'opera, i nomi dei candidati e la scuola d'appartenenza.
- 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.
- 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 ulteriore decurtazione di punti 10 (dieci).
- 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. 5 (cinque) assaggi per la giuria, abbinandoci il vino prescelto.
- 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.
- L'assistenza ai partecipanti verrà assicurata esclusivamente dall'URCC e dall'Associazione Cuochi Catanzaro.
- Al termine della prova ai concorrenti compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato, con la descrizione del vino abbinato.
- 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**

- 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 nere in cuoio o zatteroni, giacca doppio petto, bottoni, foulard e grembiule rigorosamente bianchi.** (*Sono ammesse solo personalizzazioni riferite di appartenenza ad Associazioni e/o scuole di provenienza*).
- **Gli utensili e i materiali di cucina saranno a totale carico delle scuole partecipanti – salvo alcuni messi a disposizione dalla scuola ospitante preventivamente richiesta nella apposita scheda "allegato 3" -, che**



dovranno fornirsi di tutti i materiali occorrenti compresi quelli particolari, (tagliere, coltelli, spilucchino, forme, formelle e altro).

- Dopo aver completato il servizio, la postazione dovrà essere ripulita e gli utensili dovranno essere ritirati.
- 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.
- 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

- 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
- Igiene della postazione e del lavoro da 0 a 10 punti
- Elaborazione Schede (Doc. lingua Inglese e Alimenti e alimentazione) da 0 a 05 punti
- Cenni storici e culturali (*esposizione verbale relativa agli aspetti legati a: territorio, tradizione, economia*) da 0 a 15 punti
- Accostamento cibo vino da 0 a 05 punti
- Preparazione **da 0 a 20 punti**
  - Appropriate Tecniche di cottura da 0 a 10 punti
  - Corretti risultati di cottura da 0 a 10 punti
- Degustazione **da 0 a 25 punti**
  - Odore da 0 a 10 punti
  - Sapore da 0 a 15 punti
- Dressage **da 0 a 15 punti**
  - Accostamento colori da 0 a 5 punti
  - Cromaticità da 0 a 10 punti
- Il punteggio massimo espresso da ogni singolo giurato sarà di **80** su 100 giuria istituzionale (+ 5 + 10 + 5 = 20 attribuiti dalla giuria tecnica) totale 100\100.
- 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, più il credito attribuito sulla base della scheda di cui all'*allegato 2*.

#### **Art.6- Giuria.**

- La Giuria, composta da 5 membri giuria istituzionale più due componenti giuria tecnica, (*competenti in materia*) sarà nominata dall'Unione Regionale Cuochi Calabria, concordemente con l'Associazione Cuochi di Catanzaro.
- La Giuria eleggerà all'inizio dei lavori un Presidente il cui voto prevarrà in caso di parità di punteggio tra i concorrenti.
- La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale e il suo giudizio è inappellabile.

#### **Art.7- Premiazione.**

- La premiazione avrà luogo nella stessa giornata durante la colazione di lavoro al termine del concorso.
- Saranno premiati i primi tre piatti che avranno raggiunto il punteggio più alto. Tutti riceveranno l'attestato di partecipazione.
- 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:**

**POSTA - IPSSEOA via G. Leopardi, 4 – 88068 Soverato CZ**

Indirizzo e mail: [concorsi@apc.catanzaro.it](mailto:concorsi@apc.catanzaro.it)

Presidente APCCZ

Filippo Galati

Cell 3287338124

Cell. 3457111986

Segretario APCCZ

Domenico Origlia

Cell. 3383321130

IL PRESIDENTE URCC  
*ANTONIO MACRÌ*

IL SEGRETARIO URCC  
*GIOVANNI FRUJA*