

**Associazione Cuochi Baresi**

# Cibo e colori del Sud

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA



**MOLFETTA**

**14 | 15**

**NOVEMBRE 2017**



**CONCORSO DI CUCINA CALDA INDIVIDUALE SENIOR  
MOLFETTA 14 NOVEMBRE 2017**



**TEMA**

**“CUCINA & TERRITORIO”**

La finalità di questo concorso è quella di recuperare, promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica del territorio e valorizzare le professionalità del settore.

## **REGOLAMENTO GENERALE**

### **1. NORME GENERALI**

- L'Associazione Cuochi Baresi organizza la X edizione del Memorial “Giovanni Maggi”
- Il concorso è aperto a tutti i Cuochi Professionisti, operanti nelle Regioni del sud ITALIA, regolarmente iscritti alla FIC.

Il tema del concorso è **“CUCINA & TERRITORIO”**

**Realizzazione di una ricetta (anche rivisitata) legata al territorio  
attraverso le eccellenze enogastronomiche del sud**

- Ogni concorrente partecipante dovrà preparare una ricetta nella quale ci sia almeno un prodotto tipico.

### **2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA**

- Il concorso si svolgerà il giorno 14 NOVEMBRE 2017, presso il “NETTUNO RICEVIMENTI” Strada Statale 16 km 771,5 Molfetta ( Bari) Telefono:0803381416
- La gara si svolgerà dalle ore 9,00 del 14 novembre 2017.
- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

### 3. ISCRIZIONE

- **La partecipazione è gratuita**
- L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire esclusivamente per via telematica entro il **10 Novembre 2017** al seguente recapito [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it). La domanda deve essere corredata di scheda tecnica, valori nutrizionali, piccola relazione sulle qualità salutistiche della ricetta, food cost, cenni storici, foto e filosofia del piatto.
- L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati.
- Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
- All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità per i piatti, l'argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato per il concorso ed eventuali danni a terzi.
- Alla manifestazione si partecipa in perfetta divisa ufficiale da cuoco (giacca di colore bianco, cappello da cuoco( no bandana), pantaloni neri, grembiule bianco), non sono ammesse divise con loghi diversi da quelli ufficiali, pena l'esclusione

### 4. IL CONCORSO

- Il concorso è aperto a concorrenti singoli come da prefazione.
- **I concorrenti dovranno preparare: 6 piatti di cui uno da esposizione gelatinato.**
- **I piatti di presentazione adeguatamente gelatinati dovranno essere esposti con relativa scheda tecnica indicante il nome del piatto e gli ingredienti utilizzati prima dell'inizio del concorso entro e non oltre le ore 10.00.**
- Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta. Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti. Non ci saranno rimborsi d'alcun genere.
- I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:
  - Ingresso ore 8.30 – Registrazione dei concorrenti, assegnazione posto di lavoro.
  - Alle ore 9.00 – Officializzazione dell'ordine d'uscita.
  - Ad ogni concorrente verrà assegnato un posto di lavoro per la preparazione iniziale dell'elaborato e un tempo massimo di 20 minuti per l'elaborazione finale del piatto e 10 minuti per il ripristino della postazione.
- Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina del Nettuno Ricevimenti, in modo autonomo.
- L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme haccp e delle norme igieniche sanitarie standard.
- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di cucina provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e fuochi. È doveroso portarsi le proprie attrezzature e minuterie.

- Le attrezzature della struttura ospitante utilizzate durante la gara dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto in ordine e pronte per il concorrente successivo.
- I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo in caso di utilizzo.
- È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. È altresì ammesso l'uso di prodotti confezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina non salati, alimenti già marinati).

## 5. CRITERI DI VALUTAZIONE

### **MISE – EN – PLACE E PULIZIA PUNTI 10**

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

### **PREPARAZIONE PROFESSIONALE PUNTI 25**

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; corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.

### **SERVIZIO PUNTI 5**

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; capacità di stare nei tempi stabiliti.

### **ASPETTO ESTETICO PUNTI 10**

### **GUSTO PUNTI 50**

Impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.

Non sono ammessi mezzi punti.

### **TOTALE DEI PUNTI 100**

## 6. LA GIURIA

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **5 Giudici**.
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

## **7. PREMI E RICONOSCIMENTI**

- Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati.
- 1° classificato TROFEO “Memorial G. Maggi” + giacca ufficiale FIC
- 2° classificato Targa + gadget
- 3° classificato Targa + gadget
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.
- La premiazione avverrà alle ore 19.00 del 14 novembre 2017.

## **DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI**

I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i concorsi Internazionali analoghi. Tali regole stabiliscono quanto segue:

Non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.

Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni pensate calde e presentate fredde

Non è ammesso l'uso di zoccoli realizzati in materia non commestibile; i crostini e crostoni di pane sono ammessi.

Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le preparazioni fritte.

I bordi dei piatti non devono essere ingombri dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene che ne deriverebbe.

La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecniche culinarie più appropriate.

I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.

Le quantità considerate per realizzare le preparazioni devono corrispondere al tema del concorso e alle esigenze di un'alimentazione moderna, salutistica e corretta.

### **NB:**

**L'Associazione Cuochi Baresi declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.**

**La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione, in ogni sua parte, del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, ad esse potranno essere apportate dagli organizzatori.**

**Per qualsiasi chiarimento riguardante il presente regolamento non esitate a chiamare i referenti della Associazione Cuochi Baresi.**

**La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni della partecipazione previste dal presente regolamento.**

**L' Associazione Cuochi Baresi**

**Per informazioni:**

**Segreteria ACB - [info@associazionecuochibaresi.it](mailto:info@associazionecuochibaresi.it)**

**Furio Nicola 3512162230 - Nicola Samarelli 3394805501**

**Per eventuali pernottamenti : Salvatore Turturo 3475232942**