



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”
Padova, 5– 8 Febbraio 2012
PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

in punta di dita

Introduzione.

In occasione della **12° edizione di Tecno&Food di Padova**, un evento internazionale viene inserito nel calendario delle attività programmate **dall’Ente Fiera**. Si tratta della **3° Edizione del Concorso “Chef in punta di dita”**, iniziativa voluta fortemente, anche in questa edizione, dal **Consorzio Zafferano**, da sempre promotore di molte iniziative rivolte alla categoria delle Berrette Bianche d’Italia. **“Chef in punta di dita”** è una competizione che sempre più sta assumendo un riscontro positivo a tutti i livelli, nazionale ed internazionale non solo per l’idea di una competizione importante nel Nord Est, ma perché, **“Chef in punta di dita”**, è un’occasione di incontro professionale, è un meeting specialistico, è un’opportunità di promozione e aggiornamento per quanti lavorano nel settore della ristorazione a tutti i livelli. Potremmo dire con certezza che **“Chef in punta di dita”** è per gli chef giovani e meno giovani un momento importante saperne di più su espressioni innovative e di tendenza della ristorazione, ponendo l’accento sul tema del **Finger Food**. Il termine convenzionale del Finger Food, come espressione del cibo in punta di dita è un fatto culturale, è tipico di molte territorialità italiane, ma è diventato, anche un sistema culinario e gastronomico di alto valore, grazie alla competizione voluta dal Consorzio Zafferano e dall’Ente Fiera di Padova che da diversi anni vogliono legittimare un modo di fare ristorazione di qualità a tutti i livelli, volendo educare il professionista a fare bene sempre, perché in un boccone devo cogliere uno spunto per tutti i cinque sensi dell’avventore. Come si evince dal disciplinare allegato, la terza edizione del **“Chef in punta di dita”**, vuole confermare la tendenza di andare in avanti, fare in modo che la cucina del Finger Food, fredda o calda che sia, venga studiata e promossa da ogni singolo chef d’Italia, nella formula del **“Chef in punta di dita” promuovendo un sistema delle Cucine d’Italia**, in punta di dita.



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”
Padova, 5– 8 Febbraio 2012
PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

NORME GENERALI

- Possono partecipare alla competizione tutti gli chef, junior e senior, che esercitino la loro attività in ogni formula ristorativa, che siano aderenti o meno a qualsiasi associazione professionale, che lavorano in Italia o all'estero.
- Possono intervenire tutti gli allievi delle scuole alberghiere statali e regionali che abbiano compiuto il 16° anno d'età.
- Il tema della competizione per l'edizione 2012: “la carne bianca è protagonista nel finger-food”. L'unica occasione per vedere come gli chef junior e senior interpreteranno le carni bianche, in base al proprio vissuto territoriale, professionale e culturale.
- Per quanto concernono le categorie della competizione saranno così articolate.
Categoria A: gruppo Junior Chef under 25 “Chef in punta di dita cucina fredda”;
Categoria A: gruppo Junior Chef under 25 “Chef in punta di dita cucina calda”;
Categoria B: gruppo Senior Chef over 25 “Chef in punta di dita cucina fredda”;
Categoria B: gruppo Senior Chef over 25 “Chef in punta di dita cucina calda”;
- Sono ammessi al **3° Edizione del Concorso “Chef in punta di dita”**, tutti coloro che saranno in regola con le norme dell'iscrizione, che hanno rispettato i tempi e le modalità del regolamento indicato.
- La manifestazione si svolgerà indipendentemente dalle condizioni meteorologiche, in caso d'assenza del partecipante, **la quota versata non sarà rimborsata**.
- A tutti i partecipanti alla competizione sarà consegnata la giacca da indossare per tutto il tempo della gara e per muoversi all'interno della Fiera.
- Il concorso si svolgerà presso la Galleria 7-8 della Fiera di Padova, Tecno&Food, Domenica 5, lunedì 6, martedì 7 febbraio 2012, all'ingresso assegnato sarà presente con la postazione dell'accREDITAMENTO del Consorzio Zafferano.
- Ai partecipanti alla categoria **A e B “Chef in punta di dita cucina fredda”** sarà assegnato una postazione individuale per le fasi preliminari e la postazione di presentazione.
- Ai partecipanti alla categoria **A e B “Chef in punta di dita cucina calda”** sarà assegnato una postazione individuale per la cottura.
- Tutti i prodotti utili alla vostra elaborazione, calda e fredda, saranno da voi portati.



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”
Padova, 5– 8 Febbraio 2012
PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

in punta di dita

- Durante la fase di assemblaggio e confezionamento i concorrenti saranno sottoposti a valutazione.
- Il calendario definitivo dei turni di competizione sarà comunicato dall’organizzazione 21 giorni prima della manifestazione, entro **venerdì 13 gennaio 2012**, via posta elettronica.
- Il giudizio della Giuria è insindacabile.
- Il Consorzio Zafferano e L’Ente Fiera di Padova declinano ogni responsabilità al singolo partecipante, per eventuali danni a cose o persone che non dipendano direttamente dall’organizzazione. (vedi dichiarazione di responsabilità allegata).
- Alla registrazione sarà fatto firmare, a tutti i concorrenti, la liberatoria sui dati personali.
- Il costo di partecipazione, per ogni candidato, alla competizione per ogni singola categoria è di **€ 70,00 (SETTANTA)** per la categoria Junior e **€ 100,00 (CENTO)** per la categoria Senior, DA VERSARE SECONDO LE MODALITÀ INIDCATE DALL’ATTO DI ISCRIZIONE VIA WEB.
- Il concorrente potrà scegliere se partecipare a solo una o a tutte e due le competizioni.
- Si raccomanda vivamente di leggere molto bene le linee guida di cosa vuol dire Finger Food, rispettando al massimo quanto indicato.
- L’assegnazione dei premi avverrà nell’area espositiva. Il ritiro e lo sgombero degli spazi espositivi si effettuerà non prima delle ore 17:00 e sarà terminato non oltre le ore 18:00.
- **IMPORTANTE:** Ogni concorrente dovrà obbligatoriamente scegliere per l’esposizione il materiale (vassoi, piatti, contenitori) messo a disposizione dall’organizzazione. I materiali con relative misure e fotografie verranno inviati con l’iscrizione.



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”
Padova, 5– 8 Febbraio 2012
PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

REGOLAMENTO

- 1.** Tutti gli elaborati devono avere come ingrediente principale **le carni bianche**.
- 2.** L'iscrizione deve avvenire via web, compilando nel dettaglio ogni campo richiesto.
- 3.** I posti sono limitati, farà fede la data di inserimento dei dati nel web.
- 4.** Sarà cura dell'organizzazione costruire il calendario, i concorrenti potranno indicare nel form di iscrizione una eventuale preferenza di giornate.
- 5.** Il concorso è organizzato in due categorie principali **cat. A e cat. B**, che a loro volta saranno così divise.

6. Categoria A: gruppo junior Chef under 25 “Chef in punta di dita cucina fredda”;

Junior Chef che alla data della manifestazione avranno compiuto dai 16 anni ai 25 anni. Dovranno presentare un vassoio con n° 3 tipologie diverse di finger food, ciascuna tipologia con n° 6 pezzi, (per un totale di n° 18, diciotto, finger food), tutti pensati freddi e realizzati freddi. Ricordare che n° 1 finger food per tipologia, (totale n° 3 f.f.) sarà a disposizione della giuria per la degustazione.

I concorrenti che parteciperanno a questa categoria avranno a disposizione 1 ora e ½ (novanta minuti) per la preparazione e finitura dei propri elaborati. Terminato il tempo dovranno esporre le loro preparazioni al posto assegnato. I concorrenti potranno portare i propri finger food già preparati, con tutte le basi pronte, sul posto potranno fare solo la finitura di confezionamento e decorare ogni singolo pezzo.

- 7.** La postazione per la sistemazione e la mise en place dei propri elaborati sarà eseguita in spazio apposito, assegnato dall'organizzazione. Troverete: tavolo da m 1,20 x 0,80, con le attrezzature che saranno successivamente comunicate ai partecipanti. Deve essere cura di ogni concorrente lavorare con ordine e precisione e lasciare le proprie postazioni pulite ed ordinate. Se così non sarà la Giuria sarà obbligata a conferire penalità nel punteggio.

8. Categoria B: gruppo Senior Chef over 25 “Chef in punta di dita cucina fredda”;

Senior Chef che alla data della manifestazione avranno compiuto 26 anni. Dovranno presentare un vassoio con n° 3 tipologie diverse di finger food, ciascuna tipologia con n° 8 pezzi, (per un totale di n° 24, ventiquattro, finger food), tutti pensati freddi e realizzati freddi. Ricordare che n° 1 finger food per tipologia, (totale n° 3 f.f.) sarà a disposizione della giuria per la degustazione.



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”
Padova, 5– 8 Febbraio 2012
PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

in punta di dita

I concorrenti che parteciperanno a questa categoria avranno a disposizione 1 ora e ½ (novanta minuti) per la preparazione e finitura dei propri elaborati. Terminato il tempo dovranno esporre le loro preparazioni al posto assegnato. I concorrenti potranno portare i propri finger food già preparati, con tutte le basi pronte, sul posto potranno fare solo la finitura di confezionamento e decorare ogni singolo pezzo.

- 9.** La postazione per la sistemazione e la mise en place dei propri elaborati sarà eseguita in spazio apposito, assegnato dall’organizzazione. Troverete: tavolo da m 1,20 x 0,80, con le attrezzature che saranno successivamente comunicate ai partecipanti. Deve essere cura di ogni concorrente lavorare con ordine e precisione e lasciare le proprie postazioni pulite ed ordinate. Se così non sarà la Giuria sarà obbligata a conferire penalità nel punteggio.

10. Categoria A: gruppo junior Chef under 25 “Chef in punta di dita cucina calda”;

Junior Chef che alla data della manifestazione avranno compiuto dai 16 anni ai 25 anni. Dovranno presentare un vassoio con n° 1 tipologia di finger food, con n° 10 pezzi, (per un totale di n° 10, dieci, finger food), tutti pensati caldi e realizzati caldi. Ricordare che n° 4 finger food (totale n° 4 f.f.) saranno a disposizione della giuria per la degustazione, i rimanenti n° 6 (sei) saranno da voi stessi disposti per la esposizione.

I concorrenti che parteciperanno a questa categoria avranno a disposizione 1 ora e ½ (novanta minuti) per la preparazione dei propri elaborati. Terminato il tempo dovranno presentare le loro preparazioni al posto assegnato e consegnare n° 4 F.F. per le degustazione.

- 11.** La postazione per la presentazione dei propri elaborati sarà eseguita in spazio apposito, assegnato dall’organizzazione n° 1 “chef on Show”, con le attrezzature che saranno successivamente comunicate ai partecipanti. Deve essere cura di ogni concorrente lavorare con ordine e precisione e lasciare le proprie postazioni pulite ed ordinate. Se così non sarà la Giuria sarà obbligata a conferire penalità nel punteggio.

12. Categoria B: gruppo Senior Chef over 25 “Chef in punta di dita cucina calda”

Senior Chef che alla data della manifestazione avranno compiuto 26 anni. Dovranno presentare un vassoio con n° 1 tipologia di finger food, con n° 10 pezzi, (per un totale di n° 10, dieci, finger food), tutti pensati caldi e realizzati caldi. Ricordare che n° 4 finger food



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”
Padova, 5– 8 Febbraio 2012
PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

in punta di dita

(totale n° 4 f.f.) saranno a disposizione della giuria per la degustazione, i rimanenti n° 6 (sei) saranno da voi stessi disposti per la esposizione.

I concorrenti che parteciperanno a questa categoria avranno a disposizione 1 ora e ½ (novanta minuti) per la preparazione dei propri elaborati. Terminato il tempo dovranno presentare le loro preparazioni al posto assegnato e consegnare n° 4 F.F. per la degustazione.

- 13.** La postazione per la presentazione dei propri elaborati sarà eseguita in spazio apposito, assegnato dall'organizzazione n° 1 “Chef on Show” con le attrezzature che saranno successivamente comunicate ai partecipanti. Deve essere cura di ogni concorrente lavorare con ordine e precisione e lasciare le proprie postazioni pulite ed ordinate. Se così non sarà la Giuria sarà obbligata a conferire penalità nel punteggio **(-10/100)**.
- 14. Criteri di Valutazione categoria Fredda Giuria Assaggiatori:** Aspetto visivo d'insieme; Precisione dei tagli e delle forme; Armonia Cromatica; Gusto. **(da 0 a 80/100)**
- 15. Criteri di Valutazione categoria Fredda Giuria Tecnica:** Ordine, pulizia e precisione nel lavoro; Abilità manuale. **(da 0 a 20/100)**.
- 16. Criteri di Valutazione categoria Calda Giuria Assaggiatori:** Aspetto visivo d'insieme; Precisione dei tagli e delle forme; Armonia Cromatica; Gusto. **(da 0 a 80/100)**
- 17. Criteri di Valutazione categoria Calda Giuria Tecnica:** Ordine, pulizia e precisione nel lavoro; Abilità manuale. **(da 0 a 20/100)**.
- 18.** I premi messi in palio alla **12° edizione di Tecno&Food di Padova per la 3° Edizione del Concorso “Chef in punta di dita”** sono riportati nella tabella di seguito, secondo quanto concordato con l'organizzazione e le aziende sponsor. I premi saranno consegnati al termine delle giornate di competizione, solo dopo la conclusione di tutte le sessioni.
Domenica 5 febbraio 2012 premiazione Junior Chef; **Martedì 7 febbraio 2012** premiazione Senior Chef.



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”
Padova, 5– 8 Febbraio 2012
PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

19. Tabella dei premi per ciascuna categoria.

Cat. A Freddo. Riservato a Junior Under 25.	Cat. A Caldo. Riservato a Junior Under 25.	Cat. B Freddo. Riservato a Senior over 25.	Cat. B Caldo. Riservato a Senior over 25
1° classificato medaglia d'oro + diploma + 600,00€	1° classificato medaglia d'oro + diploma + 1000,00€	1° classificato medaglia d'oro + diploma + 800,00€	1° classificato medaglia d'oro + diploma + 1200,00€
2° classificato medaglia d'argento + diploma + 400,00€	2° classificato medaglia d'argento + diploma + 600,00€	2° classificato medaglia d'argento + diploma + 600,00€	2° classificato medaglia d'argento + diploma + 800,00€
3° classificato medaglia di bronzo + diploma + 250,00 €	3° classificato medaglia di bronzo + diploma + 400,00 €	3° classificato medaglia di bronzo + diploma + 400,00 €	3° classificato medaglia di bronzo + diploma + 500,00 €
Dal 4° in poi diploma di partecipazione			

20. Per la categoria fredda Senior e Junior ci sarà un premio speciale per l'elaborato più votato dai visitatori. Il premio consiste in un soggiorno per 2 persone di 3 giorni presso una nota struttura di Fitness e Benessere.

21. Saranno comunicati successivamente, via e-mail tutte le tecnologie e le attrezzature a disposizione per ciascuna categoria.

22. Viene allegato al seguente regolamento il pacchetto di tutte le offerte legate al soggiorno per i concorrenti, che potranno scegliere in modo autonomo tramite le opzioni presenti nel sito.

23. Tutto quanto non dichiarato nel presente regolamento, non sarà oggetto di discussione.

Il regolamento è approvato e sottoscritto dall'organizzazione Consorzio Zafferano, di cui ne è l'unico proprietario.



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”
Padova, 5– 8 Febbraio 2012
PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

in punta di dita

CAMPI PER L'ISCRIZIONE VIA WEB

Campi obbligatori

Cognome	
Nome	
Luogo di nascita	
Data di nascita	
Indirizzo completo di casa	
Dove esercita la professione indirizzo	O breve curriculum
Recapito telefonico fisso	
Mobile	
Fax	
Posta elettronica	
Codice fiscale ?	
Eventuale adesione ad associazione categoria (tutte)	
Desidero partecipare alla categoria	Tutte a tendina)
Pagherò con c.d.c, bonifico; etc dove e come	
Titolo della mia ricetta	
Ingredienti per 10 persone	
Procedimento	
Foto digitale n° 2 per ricetta del singolo pezzo o dell'insieme	A scelta, alta definizione
Consenso all'uso dei dati personali/privacy	
Taglia della giacca da cuoco	M,L, XL, etc.



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”

Padova, 5– 8 Febbraio 2012

PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

Ipotesi di calendario

Domenica 5/2/12 Cat. A Freddo. Riservato a Junior Under 25	Domenica 5/2/12 Cat. A Caldo. Riservato a Junior Under 25.
1° turno 8.00 - 9.30 Espongono fino alle 18.00	1° turno 9.00 - 10.30 Espongono fino alle 18.00
2° turno 10.00 - 11.30 Espongono fino alle 18.00	2° turno 11.30 - 13.00 Espongono fino alle 18.00
3° turno 12.30 - 14.00 Espongono fino alle 18.00	3° turno 14.00 - 15.30 Espongono fino alle 18.00
Max 15 candidati a turno tot 45 persone	Max 8 Candidati a turno Tot. 24 persone
PREMIAZIONE	

Lunedì 6/2/12 Cat. B Freddo. Riservato a SENIOR OVER 25	Lunedì 6/2/12 Cat. B Caldo. Riservato a SENIOR OVER 25.
1° turno 8.00 - 9.30 Espongono fino alle 18.00	1° turno 9.00 - 10.30 Espongono fino alle 18.00
2° turno 10.00 - 11.30 Espongono fino alle 18.00	2° turno 11.30 - 13.00 Espongono fino alle 18.00
3° turno 12.30 - 14.00 Espongono fino alle 18.00	3° turno 14.00 - 15.30 Espongono fino alle 18.00
Max 15 candidati a turno	Max 8 Candidati a turno



ERZO CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD “Chef in punta di dita”

Padova, 5– 8 Febbraio 2012

PadovaFiera SpA Tecno&Food – Consorzio Zafferano 2011



in punta di dita

tot 45 persone	Tot. 24 persone

Ipotesi calendario

Martedì 7/2/12 Cat. B Freddo. Riservato a SENIOR OVER 25	Martedì 7/2/12 Cat. B Caldo. Riservato a SENIOR OVER 25.
1° turno 8.00 – 9.30 Espongono fino alle 18.00	1° turno 9.00 – 10.30 Espongono fino alle 18.00
2° turno 10.00 – 11.30 Espongono fino alle 18.00	2° turno 11.30 – 13.00 Espongono fino alle 18.00
3° turno 12.30 – 14.00 Espongono fino alle 18.00	3° turno 14.00 – 15.30 Espongono fino alle 18.00
Max 15 candidati a turno tot 45 persone	Max 8 Candidati a turno Tot. 24 persone
PREMIAZIONE	

N.B.

Si potranno aggiungere dei turni in più in base alle iscrizioni.