



# Associazione Cuochi Baresi

## *i professionisti del gusto*



Presidenza: 70056 Molfetta - Bari - Va S. Allende, 51- tel. 349.5331248 – e-mail:giacomogiancaspro@libero.it  
Sede Sociale: 70056 Molfetta - Via Pansini Legnami – Zona ASI Maglia B, Lotto B/3  
C.F. 93236390725 – P.IVA 0684790727 - [www.assocuochibaresi.it](http://www.assocuochibaresi.it)



## *1° Memorial Sergio de Gennaro*

### **CONCORSO ARTISTICO INDIVIDUALE SENIOR**

CENTRO TURISTICO MASTROGIACOMO 01-02 MARZO 2010

– NORME E DISPOSIZIONI GENERALI –

La manifestazione è aperta a Cuochi Professionisti iscritti all'Associazione Cuochi Baresi

Il Concorso si basa sull'effetto scenico ed artistico delle preparazione e ne costituiscono elemento Qualificante.

Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono pervenire nel luogo della manifestazione già approntate e qui, solamente montate ed esposte.

Tutte le preparazioni presentate nel "concorso ARTISTICO" devono essere esposte con il nome esatto indicato a fianco.

Il Concorrente iscritto nel concorso artistico, può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti singolarmente

Ad ogni programma iscritto viene concesso uno spazio espositivo delle dimensioni di: mt. 1.50 x 1.00; i tavoli sono provvisti di "gonnellino", non sono provvisti di tovaglia

Sono ammessi al "concorso ARTISTICO" solo i soggetti realizzati con materiale commestibile. Vernici, sprays ed altri prodotti artificiali non sono ammessi, ad eccezione di quelli destinati a sostenere le sculture. Non è ammesso, inoltre l'uso di stampi.

I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare, le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i "Concorsi Internazionali" analoghi.

– REGISTRAZIONE –

La registrazione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire entro il 20 febbraio 2010 al seguente recapito [info@carlopapagni.it](mailto:info@carlopapagni.it) – oppure via fax al numero 080.3953006

La partecipazione è gratuita

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, la quota di partecipazione versata, sarà restituita tempestivamente al concorrente.

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 in carta, pantaloni neri, grembiule bianco).

– SEZIONI –

➤ **“PROGRAMMA D1”** prevede:

decorazioni ornamentali (sculture e soggetti da esposizione,...) di cucina, realizzati con:

- margarina
- ghiaccio
- sale
- pasta
- frutta,
- vegetali, ecc.

➤ **“PROGRAMMA D2”** prevede:

decorazioni ornamentali (sculture, soggetti da esposizione,...) di pasticceria, realizzati con:

- burro
- zucchero tirato
- zucchero soffiato
- cioccolato
- ghiaccio
- marzapane, ecc.

– ORARI –

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

- Ingresso ore 8.00 - I concorrenti consegneranno la scheda tecnica della preparazione.
- Alle ore 9,00 – I concorrenti potranno esporre la presentazione.
- Alle ore 11.00 – Valutazione della preparazione a cura della Giuria del concorso
- Alle ore 19.00 – Ritiro dei lavori

– 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.

I giurati dopo la premiazione sono a disposizione dei concorrenti per consigli utili.

I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.

La consegna dei diplomi e delle medaglie, avverrà alle ore 18.00 del 2 marzo 2010, nel corso del seminario Formativo, dove i concorrenti devono intervenire rigorosamente in divisa.

- CRITERI DI VALUTAZIONE -

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ, PUNTI 0-25:** abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione dell'opera.

**ESECUZIONE, PUNTI 0 – 25:** padronanza dell'uso dei materiali impiegati; tipo di tecnica utilizzato realizzazione finale.

**CREATIVITÀ ED EFFETTO ARTISTICO, PUNTI 0 – 25:** effetto scenico; equilibrio generale e buon gusto.

**EFFETTO PROMOZIONALE, PUNTI 0 – 25:** soggetto artistico realizzato attraverso l'uso di materiali commestibili; concreta possibilità di utilizzare il soggetto presentato, come elemento decorativo di buffet e di vetrine, ecc.

NON SONO AMMESSI MEZZI PUNTI.

– PREMI E RICONOSCIMENTI –

**TITOLO DI CAMPIONE A.C.B. CONCORSO ARTISTICO INDIVIDUALI SENIOR;**

punti 72 – 80	medaglia d'oro
punti 71 – 64	medaglia d'argento
punti 63 – 56	medaglia di bronzo
punti 55 – 20	diploma

– REGISTRAZIONE –

La registrazione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire entro il 20 febbraio 2010 al seguente recapito [info@carlopapagni.it](mailto:info@carlopapagni.it) – oppure via fax al numero 080.3953006

La partecipazione è gratuita

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 in carta, pantaloni neri, grembiule bianco).

La commissione Presidenza di Giuria concorso A.C.B.  
Maestri di Cucina ed Executive Chef  
D'Agostino Michele  
Papagni Carlo

Per informazioni:

D'Agostino Michele: [dagostinochef@libero.it](mailto:dagostinochef@libero.it) – 335.1644003

Papagni Carlo: [info@carlopapagni.it](mailto:info@carlopapagni.it) – 347.5823823