



1° Memorial Sergio de Gennaro

CONCORSO FREDDO INDIVIDUALE SENIOR

TEMA

**MENU' LUNCH DI TRE PORTATE DELLA CUCINA MEDITERRANEA DI CULTURA
PUGLIESE PENSATO CALDO E PRESENTATO FREDDO**

CENTRO TURISTICO MASTROGIACOMO 01-02 MARZO 2010

– NORME GENERALI –

1. La manifestazione è aperta a Cuochi Professionisti iscritti all'Associazione Cuochi Baresi
2. Il Concorso prevede:
La realizzazione di un **menu per 1 persona** composto da 3 portate (antipasto, piatto principale, dessert) preparato caldo, presentato freddo.
3. Il Concorrente iscritto nel concorso freddo, può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti singolarmente
4. 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.
5. I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare, le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i "Concorsi Internazionali" analoghi.
6. Tutte le preparazioni presentate nel "concorso FREDDO" devono essere esposte con il nome esatto indicato a fianco.
7. Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso, non può essere completamente astratto, ma deve riassumere il tipo di ingredienti in esso contenuti, la tecnica di cottura e/o confezionamento utilizzata, ecc.
8. Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni, devono essere in armonia con l'elemento principale, sia per quanto riguarda il sapore, sia il colore, sia la quantità, sia il valore nutritivo che deve rispettare le attuali norme dietetiche.
9. Tutte le preparazioni devono risultare confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili.
10. Anche le preparazioni, presentate nel "concorso FREDDO", possono essere sezionate ed assaggiate dalla giuria.
11. Le dimensioni del piatto usato devono risultare proporzionate alla quantità di cibo ed al numero di porzioni, in esso contenute.

12. I cibi, delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde" devono essere gelatinati, per conservarne l'aspetto e la fragranza.
13. Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale non commestibile; i crostini e crostoni di pane, sono ammessi.
14. Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le "preparazioni fritte".
15. I bordi dei piatti e dei vassoi, non devono essere ingombrati dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene, che ne deriverebbe.
16. La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecnica culinaria più appropriata.
17. I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso. L'uso di addensanti artificiali è consentito solo per le "creme", le "salse emulsionate".
18. I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme.
19. I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.
20. La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.
21. La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto".
22. La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto".
23. Per le preparazioni presentate nel "concorso FREDDO " è ammesso l'uso di gelatina più consistente del normale.
24. Con i "pesci" deve essere utilizzata "gelatina chiara di pesce"; con le "carni bianche, rosse e la selvaggina", deve essere utilizzata "gelatina di carne".
25. I vegetali presenti nei piatti del "concorso FREDDO", possono risultare anche poco cotti, per essere meglio conservati.
26. I piatti presentati in gelatina, devono risultare privi di sgocciolature e di sbavature.
27. I cibi devono essere confezionati e disposti con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile.
28. La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti.
29. Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema del concorso e della categoria per la quale sono in concorso.

- CONSIGLI E SUGGERIMENTI -

a) Sono considerati aspetti pregevoli e perciò elementi qualificanti:

- Originalità ed innovazione;
- Quantità e numero di alimenti e di contorni, corretto;
- Porzioni adeguate,
- Colori e sapori, combinati correttamente;
- Aspetto naturale ed appetitoso;
- Alimenti presentati nel "concorso FREDDO", correttamente gelatinati o comunque correttamente arrangiati per l'esposizione.
- Nome correttamente indicato a fianco di ogni preparazione presentata.

- Anche se le decorazioni presenti sul tavolo da esposizione, non sono elemento di valutazione, da parte della giuria, è bene ricordare che un tavolo ben presentato, migliora l'aspetto e la qualità delle preparazioni in esso posizionate e quindi può contribuire a qualificare la valutazione finale;
- Presentazione ed esposizione dei piatti nei tempi accordati;

b) Sono considerati aspetti sgradevoli e perciò elementi penalizzanti:

- Utilizzo di ingredienti non commestibili;
- Piatti e vassoi sovraccarichi;
- Marchiare, o pubblicizzare, o identificare il proprio piatto, presentato prima del passaggio della giuria;
- Utilizzare fiori o ornamenti in plastica;
- Utilizzare stoviglie, o porcellane danneggiate, argenteria ossidata, ecc.;
- Utilizzare piatti e vassoi non indicati per quel tipo di servizio;
- Decorare in modo ordinario, con foglie di prezzemolo o di lattuga;
- Evitare che eventuali penne, o eventuali peli, presenti nei piatti contenenti selvaggine non spennate o non spellate, stiano a contatto del cibo.
- Utilizzare coloranti alimentari in modo eccessivo;
- Presentare alimenti caldi su specchi.

- CRITERI DI VALUTAZIONE -

PRESENTAZIONE ED INNOVAZIONE, PUNTI 0-25: comprende una raffinata, gustosa ed elegante presentazione in stile moderno.

COMPOSIZIONE, PUNTI 0 – 25: alimenti ben equilibrati - con una giusta proporzione di vitamine, carboidrati, grassi e fibre, che siano armonizzati nel colore, nel sapore e risultino pratici e digeribili.

CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE, PUNTI 0 – 25: corretta preparazione di base degli alimenti, secondo la moderna ed attuale arte culinaria.

PRESENTAZIONE E SERVIZIO, PUNTI 0 – 25: presentazione pulita e ordinata, esemplare, disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico
NON SONO AMMESSI MEZZI PUNTI.

– PREMI E RICONOSCIMENTI –

TITOLO DI CAMPIONE A.C.B. CONCORSO FREDDO INDIVIDUALE SENIOR;

punti 90 - 100	medaglia d'oro
punti 80 – 89	medaglia d'argento
punti 70 – 79	medaglia di bronzo
punti 01 – 69	diploma

– REGISTRAZIONE –

La registrazione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire entro il 20 febbraio 2010 al seguente recapito 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).

– 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

– 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 premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdeti 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.

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 – 335.1644003

Papagni Carlo: info@carlopapagni.it – 347.5823823