



1° Memorial Sergio de Gennaro

CONCORSO PASTICCERIA INDIVIDUALE SENIOR

TEMA

IL DESSERT AL PIATTO DELLA CUCINA MEDITERRANEA DI CULTURA PUGLIESE

CENTRO TURISTICO MASTROGIACOMO 01-02 MARZO 2010

– NORME E DISPOSIZIONI GENERALI –

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

Il Concorso prevede la preparazione di un dessert al piatto sul tema della cucina mediterranea di cultura pugliese composta da **tre elementi freddi o pensati caldi e presentati freddi con relative salse e creme di accompagnamento.**

DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI PER CONCORSO FREDDO DI PASTICCERIA

1. Le dimensioni dei "*soggetti da esposizione*" che accompagnano la "*piccola pasticceria*" (praline, pasticceria da tè, pasticceria mignon, ecc.), presentati nel **concorso**, devono risultare proporzionati alle dimensioni dei prodotti contenuti nel piatto.
2. Tali soggetti devono risultare posizionati, preferibilmente, all'interno del piatto medesimo ed essere realizzati in materiale naturale (zucchero, copertura, marzapane, croccante, ecc.).
3. In alcuni casi è ammesso l'uso di sostegni (un piccolo filo di ferro per sostenere il manico di un cestino di zucchero tirato; dei piccoli stecchini per sostenere le montature dei fiori in pastigliaggio; ecc.) anche se è preferibile evitare tali soluzioni.
4. Tali soggetti vengono giudicati e valutati con il medesimo criterio utilizzato per i "dessert festivi" e devono risultare ben abbinati ai prodotti presenti nel piatto, come: praline: abbinate con un soggetto da esposizione in cioccolato, o croccante, ecc.;
5. piccola pasticceria mignon: abbinata con *soggetto da esposizione* in zucchero, copertura, ecc.; biscotti: abbinati con *soggetto da esposizione* in marzapane; ecc. ecc.
6. Le "creme" (come la bavarese) presentate, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso di gelatina supplementare, o la gelatinatura esterna con gelatina chiara (come la gelatina al vino).
7. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante.
8. Le "mousses" (mousses al cioccolato, mousses alla frutta) presentate, devono essere preparate

secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di cioccolato, di zucchero, di gelatina, ecc. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante.

9. I *"desserts caldi presentati freddi"* (come soufflé, budini, ecc.) presentati, devono essere confezionati nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, biscotti sbriciolati, mandorle, nocciole, ecc.

10. La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata (per esempio seccata, o candita). Le paste per bignè, quelle alla birra, al vino, ecc., possono essere stabilizzate con l'aggiunta di farina o di zucchero supplementare. In nessun caso comunque, i *"desserts caldi, presentati freddi"*, possono variare completamente dalla ricetta originale.

11. I *"gelati, sorbetti, semifreddi"* presentati, devono essere riprodotti nel modo più naturale possibile. Per i gelati, è consigliabile utilizzare una crema a base di latte, uova, zucchero e materia grassa; mentre per i sorbetti ed i semifreddi alla frutta è consigliabile una crema vegetale, senza uova.

12. Le *"terrines e le preparazioni in gelatina"* presentate, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di gelatina, di zucchero, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata con zucchero. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con un impasto a base di uova, zucchero, colorante e gelatina.

13. Le *"salse emulsionate e gli zabaioni"* presentati, devono ricordare l'aspetto originale, tuttavia per favorire la conservazione e la stabilità, è consentito l'uso supplementare di addensanti e stabilizzanti (come la lecitina di soia).

14. Le *"salse alla frutta"* presentate, devono contenere almeno 1/3 di polpa di frutta e per conservare meglio l'aspetto estetico, possono essere addizionate con glucosio, gelatina, ecc. In alcun caso sono ammesse salse alla frutta prive di polpa di frutta.

15. Le *"salse crema"* presentate, devono essere confezionate nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, glucosio, gelatina, ecc.

16. La presentazione di *"praline"* deve comprendere un assortimento di praline confezionate con tecniche diverse; per cui non soltanto praline ricavate con stampi, ma anche praline glassate, o serigrafate, o tagliate, ecc..

– 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
- 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 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.

- CRITERI DI VALUTAZIONE -

PRESENTAZIONE ED INNOVAZIONE, PUNTI 0-20: comprende una raffinata, gustosa ed elegante presentazione in stile moderno;

COMPOSIZIONE, PUNTI 0 – 20: 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 – 20: corretta preparazione di base degli alimenti, secondo la moderna ed attuale arte culinaria.

PRESENTAZIONE E SERVIZIO, PUNTI 0 – 20: 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 DESSERT AL PIATTO SENIOR;

punti 72 – 80	medaglia d'oro
punti 74 – 71	medaglia d'argento
punti 56 – 63	medaglia di bronzo
punti 20 – 55	diploma

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