



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



1° Memorial Sergio de Gennaro

CONCORSO CALDO "PIATTO UNICO DELLA CUCINA MEDITERRANEA"

TEMA

" LA CULTURA PUGLIESE NELLA CUCINA MEDITERRANEA"

CENTRO TURISTICO MASTROGIACOMO 01-02 MARZO 2010

IL CONCORSO E' RISERVATO A CONCORRENTI SINGOLI DIVISI IN DUE CATEGORIE

1. **PROFESSIONISTI** " il concorso è riservato a 6 professionisti segnalati dalle sei associazioni provinciali purché regolarmente iscritti alle stesse da almeno 5 anni facenti capo all'Unione Regionale Cuochi Pugliesi.
2. **UNDER 21** " il concorso è riservato ai giovani di età inferiore a 21 anni purché regolarmente iscritti All'Associazione cuochi Baresi."

– NORME GENERALI –

3. La manifestazione è aperta a Cuochi Professionisti e Under 21, operanti nel territorio di appartenenza delle Associazioni come da articolo 1 e 2.
4. La manifestazione prevede:
un concorso caldo " piatto unico della Cucina Mediterranea di cultura Pugliese"

– GIORNO ED ORARI DI APERTURA –

5. La manifestazione si svolgerà il giorno 01 – 2 Marzo presso il Centro Turistico Mastrogiacomo.
6. La manifestazione avrà i seguenti orari:
 - Per i concorrenti apertura ore 9,00, chiusura ore 20,00;
 - Per i visitatori apertura ore 10,00, chiusura ore 20,00;
7. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

– REGISTRAZIONE –

8. 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

9. La partecipazione è gratuita

10. La partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della struttura per un mezzo; pass d'ingresso; diploma di partecipazione.

11. L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati.

12. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.

13. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

14. 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).

– IL CONCORSO –

15. Il concorso è aperto a concorrenti singoli come da prefazione.

16. Ogni concorrente deve realizzare un piatto con la ricetta sul tema "piatto unico della Cucina Mediterranea di cultura Pugliese".

17. L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al concorso caldo per singoli, un laboratorio, provvisto di impianti e attrezzature convenzionali (pentole, spatole, mestoli, ecc.), il laboratorio **non è provvisto di attrezzature minute e particolari** (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci ecc.) per le quali ogni concorrente provvederà autonomamente.

18. Tutte le preparazioni debbono essere approntate nei laboratori predisposti all'interno della struttura, il concorrente provvederà autonomamente a tutte le derrate di cui ha bisogno per realizzare il piatto e negli orari previsti.

19. I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

Per i concorrenti Professionisti:

- Ingresso ore 8.00 - I concorrenti consegneranno la scheda tecnica del piatto completa di nome ed eventuali riferimenti utili alla valutazione, alla filosofia adottata e corredata di foto, al Presidente di Giuria che sarà coadiuvato dai giudici di gara, i concorrenti dovranno preparare: 6 piatti, 5 mezze porzioni per la Giuria e uno da esposizione.
- Alle ore 9,00 la Giuria, dopo aver esaminato le ricette, renderà nota la scaletta ai concorrenti, ai quali verrà dato un tempo massimo di 45 minuti per la presentazione e 10 minuti per il ripristino della postazione

Per i concorrenti Allievi:

- Ingresso ore 14,00 - consegneranno la scheda tecnica del piatto completa di nome ed eventuali riferimenti utili alla valutazione, alla filosofia adottata e corredata di foto, al Presidente di Giuria che sarà coadiuvato dai giudici di gara, i concorrenti dovranno preparare: 6 piatti, 5 mezze porzioni per la Giuria e uno da esposizione,
- Entro le ore 15,00 la Giuria, dopo aver esaminato le ricette, renderà nota la scaletta ai concorrenti, ai quali verrà dato un tempo massimo di 45 minuti per la presentazione e 10 minuti per il ripristino della postazione.

- CRITERI DI VALUTAZIONE -

20. **MISE – EN – PLACE E PULIZIA**, PUNTI 0 – 20: capacità di organizzare il proprio lavoro, di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.
21. **PREPARAZIONE PROFESSIONALE**, punti 0 – 20: 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 del piatto.
22. **DISPOSIZIONE E PRESENTAZIONE**, punti 0 – 20: 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.
23. **ASPETTO ESTETICO E SAPORE**, punti 0 – 20: aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione del piatto esposto al pubblico.
- NON SONO AMMESSI MEZZI PUNTI.

– LA GIURIA –

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

– PREMI E RICONOSCIMENTI –

27. Il concorso prevede i seguenti premi:
- TITOLO DI CAMPIONE A.C.B. PROFESSIONISTI "Memorial Giovanni Maggi – IV Edizione"
 - TITOLO DI CAMPIONE UNDER 21 "Memorial Sergio De Gennaro – I Edizione"
28. Medaglie – Diplomi e Trofeo A.C.B. saranno assegnati secondo i seguenti criteri:
- | | |
|-----------------|-------------------------|
| ▪ punti 72 - 80 | medaglia d'oro e Trofeo |
| ▪ punti 71 – 64 | medaglia d'argento |
| ▪ punti 63 – 56 | medaglia di bronzo |
| ▪ punti 55 – 20 | diploma |
29. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.
30. Al termine della giornata, su apposito tabulato, sarà reso noto il risultato della competizione.
31. 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.

– DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI –

32. 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 e corretta.

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