



## 24° Concorso Provinciale “Il Piatto Tipico Pontino” & 14° Concorso Regionale “La cucina regionale rivisitata in chiave moderna”

L'A.P.C.L. in occasione della festa nazionale del cuoco in onore di SAN FRANCESCO CARACCIOLLO protettore dei cuochi organizza il 24° concorso provinciale il piatto Tipico Pontino e in collaborazione con l'U.R.C.L. il 14° concorso regionale “la cucina regionale rivisitata in chiave moderna”. La manifestazione si svolgerà presso l'**Istituto Alberghiero di Formia**.

I Concorsi Culinari sono riservati ai soci professionisti e allievi regolarmente iscritti alla FIC operanti nella provincia di Latina e nella regione Lazio.

**SONO AMMESSI ALLE ISCRIZIONI SOLO ED ESCLUSIVAMENTE I TESSERATI**

**2023. POTRANNO PARTECIPARE AL Trofeo MIGLIOR ALLIEVO solo tre allievi e al Trofeo MIGLIORE PROFESSIONISTA LADY CHEF solo due LADY CHEF opportunamente selezionati dalle province di appartenenza.**

**LA MANIFESTAZIONE OSSERVERÀ I SEGUENTI ORARI** -Tutti i concorrenti dovranno presentarsi in divisa alle ore **10:00** del 16 gennaio **2023** presso le cucine dell'istituto alberghiero di Formia in modo da conoscere la cadenza degli ingressi. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

**I soci iscritti all'APCL parteciperanno contemporaneamente sia al Concorso “Il piatto tipico pontino” sia al Concorso “La cucina regionale rivisitata in chiave moderna”**

I partecipanti possono aderire alle seguenti categorie:

- Concorrenti **INDIVIDUALI SENIOR** (di età maggiore ai 24 anni)
- Concorrenti **JUNIOR** (potranno partecipare tutti gli alunni iscritti del terzo,

quarto e quinto anno, all'indirizzo enogastronomia - settore cucina di età inferiore o pari a 24 anni e come previsto dalla Worldchefs prima del compimento del 25esimo anno).

**REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE**- L'iscrizione al concorso è gratuita e dovrà avvenire solo e unicamente tramite il modulo ufficiale online cliccando sui seguenti link:

[MODULO SENIOR](#)  
[MODULO JUNIOR](#)

**TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE È IL 12/01/2023 ALLE ORE 12:00**

**N.B:** tutte le iscrizioni che non avvengono tramite i moduli ufficiali o entro la data di registrazione verranno penalizzate eliminando il 5% di punti dal risultato finale

**RESPONSABILITÀ**- L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore

utilizzato nel concorso. I concorrenti sono responsabili delle proprie attrezzature.

L'Associazione Provinciale Cuochi Latina si riserva il diritto, senza riconoscimento di danni, di annullare, spostare e variare i tempi della manifestazione. Gli organizzatori non rispondono di incidenti, ferite o casi simili durante la durata della manifestazione.

**DIRITTI FOTOGRAFICI**- L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti. I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.

L'organizzazione mette a disposizione un "laboratorio a vista" provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammachi saranno addebitati ai concorrenti responsabili. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc..) per i quali ogni concorrente dovrà provvedere autonomamente.

**PARTECIPANTI ALLE COMPETIZIONI**- Sono ammessi tutti i cuochi, commis o studenti a prescindere dalla loro età e posizione professionale, dalla loro nazionalità e in regola con la loro iscrizione alla Federazione Italiana Cuochi. I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma scelto e relativa partecipazione entro il **giorno 12 gennaio 2023 tramite mail**. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le schede e le modalità sopra descritte (**entro il 12 gennaio 2023**) e intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento. Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica. **Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti a indossare abiti professionali (ovvero: cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe a norma).**

#### **TEMA E SVOLGIMENTO DEL CONCORSO SENIOR**

Il primo piatto nella cucina italiana con il pomodoro Cirio. Il piatto dovrà essere un Primo piatto. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico

esclusivo del concorrente, tranne il pomodoro Cirio Alta Cucina. **COSA SI INTENDE PER PRIMO PIATTO** Un primo piatto è solitamente una preparazione a base di riso, pasta, gnocchi, creme o zuppe. La preparazione può essere asciutta o anche brodosa come zuppe o minestre. Può essere consumato con forchetta o cucchiaio e deve avere un peso complessivo di circa g 150 cad. **PRODOTTI OBBLIGATORI** È fatto obbligo l'utilizzo di due prodotti che dovranno essere messi in evidenza, attorno al quale verrà concepita e realizzata la pietanza: Pomodoro Cirio Alta Cucina, scegliendo tra i seguenti prodotti: Datterini, Pelati, Rustica, Supercirio, Polparicca, Polpaverace, Fior di filetti da pelati (possono essere utilizzati anche più di una tipologia). Un prodotto tipico del territorio di provenienza del concorrente (Farà riferimento la regione di tesseramento alla FIC). Ogni concorrente in sede di gara dovrà presentare le 3 porzioni della propria ricetta + 1 piatto da esposizione. Totale 4 piatti. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente, tranne il pomodoro Cirio Alta Cucina. Tutte le informazioni necessarie sui prodotti Cirio Alta Cucina si possono trovare sul sito [cirioaltacucina.it/il-pomodoro](http://cirioaltacucina.it/il-pomodoro).

#### **TEMA E SVOLGIMENTO DEL CONCORSO JUNIOR**

Ogni partecipante deve presentare uno "Starter". È fatto obbligo l'utilizzo di: Filetto di Baccalà Islandese dissalato, come componente principale del piatto, è possibile aggiungere altri pesci, crostacei e molluschi o carni/vegetali come elementi complementari. **IL CONCORSO** Ogni allievo in sede di gara dovrà presentare le 3 porzioni della propria ricetta + 1 piatto da esposizione. Totale 4 piatti. Ogni allievo selezionato potrà avvalersi dell'assistenza di un docente accompagnatore che dovrà stazionare fuori dal laboratorio di gara a vista, ma in diretto contatto con l'allievo e potrà solo fornire suggerimenti durante la competizione (coaching). Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente, ad esclusione del Filetto di Baccalà Islandese dissalato..

#### **IN ENTRAMBE LE COMPETIZIONI SONO AMMESSI –**

Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccetto di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi. - Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate. Carni disossate ma non parate o porzionate. Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi. I pesci eviscerati, decapita ma non sfilettati (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...). Crostacei e molluschi scottati ma non sguscia. Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi. Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca sgusciata. Le

decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto. Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati. È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa. È fatto divieto dell'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitarie e contenitori di vetro. **Ad eccezione del Pomodoro Cirio Alta Cucina per i concorrenti senior e il Filetto di baccalà Islandese per i concorrenti junior.** Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie. Per garantire l'imparzialità, i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti e verificheranno all'ingresso in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.

**TEMPI DEL CONCORSO** - Alle ore 10:00 apertura ed ingresso nella zona dei laboratori.

Ore 11:00 – 12:00 incontro con la giuria, ed assegnazione dei tempi di lavorazione. La durata del concorso è di 60 minuti, i tempi sono stabili nel modo seguente: 5 minuti per sistemarsi, 45 min. per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Dieci minuti per la pulizia e il riordino della cucina e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito. Il ritardo dopo i 45 minuti di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5, allo scadere del 5° minuto di ritardo l'elaborato verrà tolto e non giudicato.

**Le competizioni saranno seguite da un'attenta giuria di esperti.**

Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP .

### **CRITERI VALUTAZIONE**

#### **MISE EN PLACE E PULIZIA 10 punti**

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabili; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

#### **PREPARAZIONE PROFESSIONALE 20 punti**

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta.

#### **SERVIZIO 5 punti**

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.

#### **PREVENZIONE DEI RIFIUTI E SOSTENIBILITÀ 5 punti**

Capacità di gestire, utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti

#### **ASPETTO ESTETICO 10 punti**

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

#### **GUSTO 50 punti**

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti.

**Non sono ammessi mezzi punti. Totale 100 punti**

#### **PUNTEGGI E PREMI**

Il punteggio è così assegnato e distribuito: ·  
da 100 punti a 90,00 punti medaglia d'oro con diploma. ·  
89,99 a 80,00 punti medaglia d'argento con diploma. ·  
79,99 a 60,00 punti medaglia di bronzo con diploma. ·

**VALUTAZIONE GIURIA**- Il nome della ricetta deve essere esposta e presentata nei tempi assegnati. La violazione delle regole di cui sopra sarà punita con il 5% di decurtazione dei punti accumulati. Tutti gli elaborati saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100 punti. Non sono previsti mezzi punti.

**GIURIE**- La giuria è composta da cuochi professionisti ed esperti nel settore. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

**PREMIAZIONE** - L'assegnazione delle medaglie e degli attestati si svolgerà nell'aula magna dell'istituto. Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe a norma).

**La lady Chef che raggiungerà il punteggio più alto parteciperà di diritto, in rappresentanza della regione Lazio, al Trofeo Migliore Professionista Lady Chef. Nella categoria Junior il primo classificato al concorso regionale parteciperà di diritto, in rappresentanza della regione Lazio, al Trofeo Miglior allievo Istituti**

**Alberghieri. Entrambe le competizioni si svolgeranno a Rimini dal 19 al 22 Febbraio durante i Campionati della cucina Italiana**

**PREMI E CLASSIFICA**

1° classificato:	medaglia d'oro con diploma e trofeo
2° classificato	medaglia d'argento con diploma e trofeo
3° classificato in poi:	medaglia di bronzo con diploma

**Alle ore 20.00 a termine della premiazione ci sarà la cena di Gala. Si invitano i soci a prenotare la propria partecipazione ( alla cena) entro e non oltre il 12 gennaio 2023.**

**Il costo della cena è di 20,00 € per persona. Per i partecipanti al concorso la cena sarà gratuita.**

**I colleghi che vogliono collaborare alla preparazione della cena, possono contattare il Presidente Prof. Luigi Lombardi (3386580767- 3925829282) o Il Segretario Chef Luca Viccarone (3922829137). Per informazioni o eventuali problemi con il modulo di iscrizione contattare Il Segretario Chef Luca Viccarone (3922829137)**