



Federazione Italiana Cuochi
Unione Regionale Cuochi Lazio



VII EDIZIONE DEL CONCORSO GASTRONOMICO REGIONALE

“La Cucina Laziale Rivisitata in chiave Moderna”

“ IN MEMORIA DELLO CHEF GAETANO SCALISI”

Il concorso culinario è riservato per studenti degli Istituti alberghieri de Lazio e professionisti del settore. L'iscrizione è a titolo oneroso e l'importo è così strutturato :**allievi singoli o in coppia € 25,00 , professionisti € 50,0** e verrà saldata prima dell'inizio della competizione . Il concorso è riservato ai soli soci regolarmente iscritti alla Federazione Italiana Cuochi (per i non iscritti potranno farlo nella giornata del concorso)

Il concorso si svolgerà a partire dalle ore 8.00 di Martedì 15 Aprile 2014 presso

I.I.S. S.Benedetto Cassino –Alberghiero-Agrario, Via Ausonia Cassino (FR)

Programma:

L'iniziativa ha carattere regionale e prevede un concorso con il quale si intende valorizzare e promuovere la gastronomia del Lazio e la professionalità degli Chef professionisti ed allievi. La competizione intende valorizzare la ricchezza del patrimonio gastronomico Regionale e motivare gli operatori del settore ad acquisire maggiore consapevolezza delle evoluzioni della cucina incentivandoli all'uso di tecniche e presentazioni capaci di far rivivere in modo nuovo le tradizioni del territorio.

Il concorso culinario si svolgerà a partire dalle ore 8.00 di Martedì 15 Aprile 2014 presso I.I.S. S.Benedetto Cassino –Alberghiero-Agrario, Via Ausonia Cassino (FR) ,previo appello con firma presenza ed assegnazione codice di gara.

Il concorso potrà essere ritenuto valido come prova di selezione per l'affiancamento o l'inserimento nelle squadre del Team Lazio in fase di costituzione per l'anno 2014.

Il concorso prevede la sola specialità di “cucina calda. I partecipanti attenendosi rigorosamente al tema della gara, sono tenuti alla presentazione di elaborati caldi di cucina preparati al momento nelle postazioni della struttura ospitante.

È **OBBLIGATORIAMENTE** richiesta la preparazione di una porzione completa da esposizione e di di cinque “mini porzioni” per l’assaggio da parte della giuria di gara.

Il tempo previsto per la preparazione sulla postazione in cucina è di 40 minuti compreso assemblaggio.

Entro le ore 13.30 circa tutti gli elaborati dovranno essere stati presentati alla giuria per poter dare poi inizio alle fasi di redazione della classifica e della premiazione.

La manifestazione terminerà infine con un pranzo per tutti i partecipanti alla gara e gli invitati .

Organizzazione temporale della giornata di gara

1. Ore 8.00: arrivo partecipanti firma presenza ed appello, eventuale perfezionamento amministrativo ed assegnazione codice di gara.
2. Ore 8.30: inizio della competizione con turnazioni sulle postazioni di cucina ogni 10 minuti.
3. ore 9.00 – 13.30: esame della giuria e valutazione degli elaborati.
4. **Ore 14.00 pranzo per gli invitati curato dai docenti e dagli allievi dell’ I.I.S. S.Benedetto di Cassino.**
5. Ore 15.00 classifica e premiazione dei vincitori assoluti e della categoria allievi e professionisti. Assegnazione dei titoli ed attestati di partecipazione.
6. Ore 16.00 fine manifestazione e dismissione degli allestimenti.

REGOLAMENTO (versione anno 2014)

Articolo 1 – Norme Generali di Partecipazione

1. Il concorso è valido come VII edizione dei Campionati Regionali ed è aperto a concorrenti individuali od in coppia (team) per la sola categoria “allievi”. Nella categoria “allievi” rientrano tutti gli alunni ed i ragazzi degli Istituti Alberghieri del Lazio.

2. La “categoria professionisti” comprende professionisti e operatori del settore che dovranno presentarsi individualmente e che abbiano un’età superiori ad anni 21. Per i professionisti è gradita l’indicazione del ristorante in cui si opera(se presente). E’ richiesta l’iscrizione alla “FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI” e dunque all’Unione Regionale Cuochi Lazio. Per la categoria Professionisti il costo per la partecipazione alla gara è di euro 50,00 (da pagare nella stessa mattinata)

3. Il concorso prevede un’unica specialità definita come: CUCINA CALDA

4. I partecipanti dovranno attenersi rigorosamente al tema del concorso: “La Cucina Laziale rivisitata in chiave moderna”. Gli ingredienti per la realizzazione dei piatti, la

strumentazione occorrente per le preparazioni e per la presentazione dei piatti sono a totale carico dei partecipanti. La preparazione prevede una porzione da esposizione e non meno di cinque mini-porzioni di assaggio giuria.

5. E' obbligatorio dichiarare sulla scheda/modulo di iscrizione tutti i dati richiesti.

6. L'organizzazione metterà a disposizione di ogni concorrente, indipendentemente dall'elaborato una postazione di cucina professionale attrezzata.

7. All'Unione Cuochi Ciociari vanno i diritti concernenti l'uso pubblicitario e all'URCL la pubblicazione delle ricette e delle opere realizzate, delle creazioni, dei filmati delle relative fotografie/immagini nell'ambito della gara in questione.

8. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare a suo insindacabile giudizio la manifestazione o di modificarne gli orari, il giorno ed il luogo di svolgimento dandone preventiva comunicazione tramite il sito www.cuochilazio.it – ficciociaria@tiscali.it.

Articolo 2 – Modalità di adesione

Tutti coloro che intendessero iscriversi al concorso dovranno farlo richiedendo via e-mail a ficciociaria@tiscali.it il modulo di iscrizione mentre il regolamento è scaricabile online tramite il sito www.cuochilazio.it. Nel modulo d'iscrizione dovranno essere redatti i dati personali del partecipante e la ricetta specificando i vari punti elencati di seguito:

a) gli ingredienti tipici del territorio della Regione Lazio(prodotti IGP,DOP, DOCG ecc.) utilizzati (minimo tre obbligatori)

b) ingredienti utilizzati con le relative quantità per 4 porzioni.

c) il procedimento realizzato della ricetta.

d) breve descrizione storico geografica della ricetta oggetto di rivisitazione e relazione del piatto (da presentare obbligatoriamente il giorno stesso della gara alla giuria del gusto).

e) eventuali tecniche particolari utilizzate in fase di realizzazione (es. trattamenti particolari o preparazioni pre-gara) .

L'iscrizione dovrà pervenire entro e non oltre le ore 23.00 di Giovedì 10 Aprile 2014.

Ai concorrenti verrà data priorità di partecipazione in relazione alla data e all'ora di arrivo dell'e-mail di iscrizione. Successivamente verrà data conferma via e-mail.

Avranno diritto a partecipare i primi che ne facciano richiesta e inviino correttamente il modulo di iscrizione. Considerata l'esigua disponibilità di posti se si renderà necessario si farà un'equa ripartizione di partecipanti dei diversi istituti alberghieri del Lazio.

Tale priorità è fondamentale in quanto il numero massimo di concorrenti è così stabilito:

Allievi in coppia o singoli : massimo numero di iscritti 12

Professionisti soci : massimo numero di iscritti 6

Art 3 - Presentazione

1. Il concorso prevede PRESENTAZIONI DI CUCINA CALDA con ricette che dovranno rigorosamente ispirarsi a piatti della TRADIZIONE LAZIALE RIVISITATI CREATIVAMENTE e adoperare i TRE ingredienti tipici del territorio dichiarati in ricetta pena l'esclusione dalla gara. La presenza di ingredienti sarà controllata dall'organizzazione.

Posta tale imprescindibile condizione i concorrenti potranno presentare alternativamente ed a propria scelta come elaborato: un antipasto, una zuppa, un primo piatto asciutto, un primo piatto a minestra, un secondo. Tutti dovranno rispettare la preparazione di un piatto di presentazione – esposizione e le cinque mini-porzioni per la giuria. E' opzionale l'abbinamento del vino al piatto (**da presentare durante la degustazione del piatto alla giuria**)

2. Per le preparazioni l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti una postazione di cucina per un tempo di circa 30 minuti entro il quale i concorrenti dovranno completare la preparazione.

3. Considerata l'esigua disponibilità di tempo per le preparazioni, la giuria consente ai concorrenti di giungere in sede di gara con salse o elementi del piatto che richiedono lunghi tempi di preparazione, già pronte o precotte e quivi solo finite o completate. In tal caso i concorrenti dovranno comunque dimostrare alla giuria di essere in grado di dominare correttamente ogni passaggio della preparazione proposta anche se preventivamente realizzata. Sono accettate decorazioni al piatto solamente se costituite da elementi commestibili.

4. Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema della categoria alla quale concorrono. La giuria terrà in considerazione i costumi e le tradizioni culturali dei partecipanti in base alla scuola o ristorante dichiarato all'atto dell'iscrizione.

Articolo 4 – giuria e criteri di valutazione

1. Per la valutazione la giuria prenderà in esame sulle schede i seguenti indicatori:

Giuria tecnica

- **TECNICA DI ELEBORAZIONE:** preparazione e tecnica – PUNTI 10 (adeguate tecniche di cottura , preparazione degli ingredienti e scelta degli stessi). Tale punto potrà essere valutato anche in cucina dallo staff organizzativo presente.
- **NORME HACCP:** Rispetto delle normative igieniche HACCP- PUNTI 10 (conservazione e trasporto delle derrate alimentari in modo adeguato, mise en place ordinata, pulizia del piano di lavoro , abbigliamento consono e cura della propria persona(non è permesso indossare orecchini, anelli, bracciali ecc.)

Giuria del gusto

- **STORIA E RELAZIONE DEL PIATTO :** valore storico-culturale della ricetta rispetto al territorio di riferimento e relazione del piatto da presentare alla giuria del gusto la mattina stessa del concorso – PUNTI 10.
- **USO DI INGREDIENTI DEL TERRITORIO:** innovazione, creatività, originalità della rivisitazione – PUNTI 10 (valore della rielaborazione della ricetta, pertinenza degli elementi innovativi e delle modalità di confezionamento del piatto)
- **SENSO ESTETICO:** disposizione, presentazione ed aspetto – PUNTI 10 (disposizione pulita e ordinata nel piatto, uso di supporti sobri ed adatti ad esaltare il cibo, cromaticità e forme delle pietanze, impressione generale ed equilibrio estetico)
- **GUSTO:** equilibrio all’assaggio – PUNTI 10 (scelta degli ingredienti, accostamento degli stessi creatività – innovazione - cromaticità. Equilibrio degli elementi)

2. Il punteggio massimo assegnato da ogni giudice all’elaborato sarà perciò di punti sessanta (60). Il punteggio complessivo attribuito dalla giuria al piatto deriverà dalla somma aritmetica dei singoli punteggi di ogni giurato.

Articolo 4 – Norme logistiche e comportamenti dei partecipanti

1. Le turnazioni nelle postazioni adibite alla preparazione degli elaborati caldi si protrarranno nella sequenza stabilita a sorte e comunque non oltre le ore 13.30. L'eventuale ritardo o l'incompletezza dell'elaborato e nella presentazione del lavoro entro i 30 minuti concessi potrà dare luogo a penalizzazioni nel punteggio.
2. Ad ogni concorrente verrà assegnato uno spazio in cucina nel rispetto della convocazione in gara sulla base del codice estratto a sorte nel corso delle procedure amministrative della mattina .
3. Ogni presentazione comprese le mini-porzioni per la giuria riporterà su apposito cartoncino/etichetta consegnato in quantità sufficiente al candidato durante le procedure amministrative il nome del piatto ed il codice di gara assegnato.
4. La scelta e l'approvvigionamento dei piatti di presentazione e di servizio, le porcellane, le attrezzature speciali sono a discrezione dei partecipanti che provvederanno autonomamente ad essi. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimento degli stessi. L'organizzazione tramite la sede ospitante, qualora richiesti, potrà comunque mettere a disposizione piatti di porcellana per il servizio di cui il concorrente si renderà responsabile.
5. Nelle rispettive postazioni di lavoro i concorrenti assembleranno i propri elaborati con attrezzature, supporti e materiali (ingredienti) di propria provenienza e non ostacoleranno per nessun motivo il lavoro degli altri partecipanti.
6. I partecipanti al concorso dovranno indossare la GIACCA BIANCA per la durata dell'intera manifestazione e durante la premiazione. Sono vivamente raccomandate le divise con marchio FIC, anche se ammesse personalizzazioni di appartenenza a Scuole e/o aziende ristorative.
7. Durante la valutazione della giuria ai concorrenti è fatto divieto di presentarsi nella sala di giudizio e dovranno quindi sostare in appositi spazi di cucina.
8. Al termine della gara la postazione utilizzata dovrà essere adeguatamente ripulita.
9. Durante la prova la giuria verificherà l'esatta rispondenza al regolamento del comportamento dei partecipanti. I concorrenti che non dovessero osservare tali indicazioni potranno essere allontanati e non ammessi al giudizio della giuria .
10. L'Unione Regionale Cuochi Lazio e l'intera organizzazione declinano ogni responsabilità civile e penale derivante dalla partecipazione alla gara stessa.

Articolo 5 - Norme generali consigliate

1. Il nome della preparazione, non può essere completamente astratto, ma richiamare gli ingredienti in esso contenuti o la cottura e il confezionamento utilizzati .
2. Tutte le preparazioni devono risultare confezionate in modo idoneo ed essere digeribili, non è ammesso l'uso di zoccoli o di supporti non commestibili nei piatti.
3. Le dimensioni del piatto devono essere proporzionate alla quantità di cibo in esso contenuto. I piatti non devono essere sovraccarichi, né avere i bordi ingombri da cibi e restituire in chi guarda un'impressione di disordine e mancanza di igiene.
4. Utilizzare piatti e porcellane che siano indicate al tipo di servizio che la pietanza prevede. Es. evitare di adoperare piatti da buffet o servire alimenti caldi su specchi ecc.
5. Le porzioni devono essere adeguate alla presentazione, nella quantità, nel numero di alimenti e di guarnizioni presenti.
6. Gli ingredienti, le guarnizioni e i contorni devono risultare combinate in armonia con l'elemento principale, nella quantità, nella forma, nel sapore e nei colori.
7. Le tecniche di preparazione devono risultare corrette e adeguate all'ingrediente adoperato, i cibi risultare con un aspetto naturale e gustoso.
8. Riguardo al confezionamento della pietanza:

le carni devono risultare tagliate in modo corretto e regolare, disposte o sovrapposte ordinatamente in modo funzionale al consumo. Le carni rosse devono essere cotte al punto. I sughi di carne o verdura che caratterizzano il piatto devono essere riconoscibili come tali. I vegetali tagliati o torniti in modo uniforme, le guarnizioni di frutta tagliate piccole o finemente. Le salse, le creme, le riduzioni devono essere ben dosate nel piatto e stabilizzate attraverso l'uso di addensanti, glucosio, gelatine ecc. Per stabilizzare le salse emulsionate non è consentito l'uso di addensanti artificiali o chimici, nessuna tecnica della cucina molecolare è ammessa.

Articolo 6 – Giuria

1 La giuria, nominata dall'Unione Cuochi Ciociari , sarà composta da massimo 9 membri esperti, comprendenti almeno un membro afferente alla sezione Lady Chef nel rispetto e tutela delle differenze di genere e se possibile secondo disponibilità da un membro della Nazionale Italiana Cuochi.

2 Il Presidente di giuria sarà nominato dalla giuria stessa ed avrà solo compito di gestione delle schede di voto. Il suo voto non ha valore doppio.

3 La giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.

4 La votazione data da ogni giurato sarà riportata su apposita scheda. Il punteggio finale sarà determinato dalla somma aritmetica dei punti espressi per ogni candidato dai giurati per ogni area di giudizio.

5 La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova, attribuire i punteggi e proclamare i vincitori per ognuna delle due categorie, nonché il vincitore assoluto della competizione riferito al punteggio più alto conseguito da tutti i partecipanti. La decisione della Giuria è inappellabile e non prevede ricorsi.

Articolo 7 – Premiazione

1. La Premiazione avrà luogo immediatamente dopo il completamento della redazione della classifica ed in accordo al programma in scaletta .

2. Sarà assegnata una coppa ai primi due elaborati che, nelle rispettive categorie allievi e professionisti, avranno totalizzato il maggior punteggio. Sempre ai primi saranno inoltre assegnati premi in attrezzatura professionale da cucina

I secondi e terzi classificati di ogni categoria riceveranno una targa e premi in attrezzatura professionale. Tutti gli altri partecipanti riceveranno medaglia e attestato di partecipazione.

3. I risultati del concorso con relative foto verranno pubblicati sui siti www.cuochilazio.it e sulle varie pagine face book (Unione Cuochi Ciociari- Unione Cuochi Lazio) e in altre riviste di settore presenti all'evento. Inoltre i vincitori saranno selezionati per l'affiancamento o l'inserimento nel Junior Team Lazio.

5. L'organizzazione si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie al regolamento del concorso per una migliore riuscita della manifestazione dandone comunicazione attraverso i siti - www.cuochilazio.it .

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

I.I.S. S.Benedetto Cassino –Alberghiero-Agrario,

Via Ausonia Cassino (FR)

Per ulteriori informazioni sulla gara si può far riferimento a:

Muscudere Marco - Consigliere UCC 333.4356135

Atilia Alessandro - Consigliere UCC 345.3947935