



# Federazione Italiana Cuochi

## Unione Regionale Cuochi Lazio



In collaborazione con:  
Associazione Provinciale di Frosinone, Latina  
e  
Associazione Culturale Enogastronomica del Lazio



Associazione Provinciale  
Cuochi Latina



Associazione Enogastronomica del Lazio



MARRONE D'ORO  
Concorso enogastronomico del Lazio



Territorio  
in Tavola

# ORGANIZZA E PROMUOVE

## *territorio in cucina*

sotto il Patrocinio delle Provincie di Frosinone, Roma, Latina, Rieti e Viterbo



PROVINCIA  
DI FROSINONE



PROVINCIA  
DI ROMA



PROVINCIA DI LATINA



PROVINCIA di RIETI



Provincia di Viterbo

## VI° EDIZIONE

# CONCORSO GASTRONOMICO REGIONALE

## “La Cucina Laziale Rivisitata in chiave Moderna”

## “MEMORIAL STEFANO D'ANGELI”

Il concorso culinario è riservato per **studenti** della scuola alberghiera e **professionisti** del settore  
Il concorso si svolgerà a partire dalle **ore 8.30 di Mercoledì 20 Marzo 2013** presso  
IPSSO "Michelangelo Buonarroti" Istituto Professionale di Stato Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità - Via G. Garibaldi, 1 - 03014 FIUGGI (FR)

Per regolamento e informazioni:

[www.cuochilazio.it](http://www.cuochilazio.it)

per comunicazioni e iscrizioni [ficciociaria@tiscali.it](mailto:ficciociaria@tiscali.it)

## programma

### LA VI° EDIZIONE DEL CONCORSO GASTRONOMICO REGIONALE "La Cucina Laziale Rivisitata in chiave Moderna"

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 8.30 di Mercoledì 20 Marzo 2013** presso **IPSSAR "Michelangelo Buonarroti" Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità - Via G. Garibaldi, 1 - 03014 FIUGGI (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 2013.*

Il concorso prevede la sola specialità di "**cucina calda**" mentre la specialità di "**cucina artistica**" godrà di un apposito spazio espositivo fuori concorso.

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 20 minuti circa compreso assemblaggio ed in dipendenza della logistica e dell'ingresso in cucina nella sequenza stabilita dal **codice di gara estratto a sorte a partire dalle ore 8.30.**

**Entro le ore 12.00 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 buffet** per tutti i partecipanti alla gara e ai loro accompagnatori. per i familiari dei concorrenti che vorranno assistere alla gara l'ingresso è gratuito chi vorrà restare a **pranzo buffet** il costo è di **euro 20,00** previo comunicazione all'organizzazione (**posti limitati**).

Alla manifestazione sono invitati tutti gli associati dell'Unione Regionale Cuochi Lazio.

#### **Organizzazione temporale della giornata di gara**

Il programma dell'iniziativa prevede:

- ore **8.00**: arrivo partecipanti firma presenza ed appello, eventuale perfezionamento amministrativo ed assegnazione codice di gara.
- ore **8.30**: inizio della competizione con turnazioni sulle postazioni di cucina ogni 15 - 20 minuti;
- ore **9.00 - 12.00**: esame della giuria e valutazione degli elaborati.
- ore **13.00** classifica e premiazione dei vincitori assoluti e della categoria allievi e professionisti. Assegnazione dei titoli ed attestati di partecipazione.
- ore **14.00** pranzo a buffet
- ore **16.00** fine manifestazione e dismissione degli allestimenti.

#### **REGOLAMENTO** (versione anno 2013)

##### **Articolo 1 - Norme Generali di Partecipazione**

1. Il concorso è valido come VI° 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 e delle scuole professionali del Lazio o concorrenti che **non abbiano comunque superato il 21° anno di età.** Ed è totalmente gratuito, obbligo essere iscritti alla "**FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**" e dunque **all'Unione Regionale Cuochi 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. obbligo essere iscritti alla "**FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**" e dunque **all'Unione Regionale Cuochi Lazio.**

per i professionisti costo per la partecipazione alla gara è di euro 30,00 (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 e all'Associazione Culturale Enogastronomica del Lazio 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. a sua discrezione, si impegna a citarne gli autori. All'atto dell'iscrizione, **esclusivamente via e-mail ([ficciociaria@tiscali.it](mailto:ficciociaria@tiscali.it))**
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](http://www.cuochilazio.it) - [www.unioneCuochiCiociari.it](http://www.unioneCuochiCiociari.it)

## Articolo 2 – Modalità di adesione

Tutti coloro che intendessero **isciversi al concorso** dovranno farlo attraverso il sito [www.cuochilazio.it](http://www.cuochilazio.it) sui quali potranno compilare il modulo d'iscrizione e inviare via e-mail a [ficciociaria@tiscali.it](mailto:ficciociaria@tiscali.it)

il modulo proposto dal sistema sul quale dovranno essere riportati:

nel modulo d'iscrizione dovranno essere redatti i dati personali del partecipante  
**per la ricetta:**

- a) gli ingredienti del territorio della Regione Lazio 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 - **opzionale**
- e) eventuali tecniche particolari utilizzate in fase di realizzazione (es. trattamenti particolari o preparazioni pre-gara) .

**l'iscrizione si riceveranno entro il giorno 15 marzo 2013.**

Ai concorrenti verrà data priorità di iscrizione in relazione alla data ed all'ora di iscrizione, verrà data di conferma via e-mail.

L'iscrizione è quindi sul principio a sportello ovvero chi prima si iscrive ha maggiori possibilità di partecipare.

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 12

• Professionisti NON soci : massimo numero di iscritti 5

L'iscrizione è a titolo oneroso e gli importi sono così strutturati

• Professionisti soci : euro 30,00

• Professionisti non soci: euro 80,00 (compresa iscrizione nell' Associazione **Unione Cuochi Ciociari**)

• Allievi singoli od in coppia (gratuito)

*Per ulteriori informazioni sulla gara si può far riferimento al Presidente della Provincia di Frosinone*

**executive Chef Marco Graziosi** Tel 3470332061 oppure

**Muscudere Marco** - Consigliere responsabile area est Ciociaria 333.4356135

**Altilia Alessandro** - Consigliere - Coordinatore e Responsabile giovani e rapporti con gli istituti alberghieri 345.3947935

## 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.

2. Per le preparazioni l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti una postazione di cucina per un tempo di circa 20 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:

- **TECNICA DI ELEBORAZIONE:** preparazione e tecnica – PUNTI 10 (adeguate tecniche di cottura e preparazione degli ingredienti e scelta degli stessi). Tale punto potrà essere valutato anche in cucina dallo staff organizzativo presente.

- **STORIA DEL PIATTO :** valore storico-culturale della ricetta rispetto al territorio di riferimento – 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 cinquanta (50). 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 12.45. L'eventuale ritardo o l'incompletezza dell'elaborato e nella presentazione del lavoro entro i 20 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 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 URCL o 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, ne avere i bordi ingombrati 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'URCL, sarà composta da massimo 10 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. PREMIO "MEMORIAL STEFANO D'ANGELI" RISERVATO AGLI ALLIEVI DELLE SCUOLE OFFERTO DALL'ISTITUTO IPSSO "Michelangelo Buonarroti" Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità**

4. I risultati del concorso con relative foto verranno pubblicati sui siti [www.cuochilazio.it](http://www.cuochilazio.it) [www.unionecuochiciociari.it](http://www.unionecuochiciociari.it)

e in altre riviste di settore presenti all'evento. Inoltre i vincitori saranno selezionati per l'affiancamento o l'inserimento *nel 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](http://www.cuochilazio.it) - [www.unionecuochiciociari.it](http://www.unionecuochiciociari.it)

#### **SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO**

IPSSO "Michelangelo Buonarroti" Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

Via G. Garibaldi, 1 - 03014 FIUGGI (FR)

Tel.: 0775.515669

Fax 0775.549359