

Regolamento di partecipazione 1° Concorso regionale "Olio Toscano e Futuri Chef"

Art. 1 Oggetto del Regolamento

Arezzo Fiere e Congressi, in collaborazione con la Provincia di Arezzo, la Camera di Commercio di Arezzo e il Consorzio di tutela dell'olio toscano IGP in occasione della 3° edizione della Fiera Medoliva presenta il 1° Concorso regionale "Olio Toscano e Futuri Chef" dedicato alle scuole alberghiere della Toscana.

Art. 2 Data e Luogo di svolgimento

Il concorso si terrà ad Arezzo, presso Arezzo Fiere e Congressi, Via Spallanzani, 23 nella giornata di sabato 19 maggio 2012.

Art. 3 Partecipanti

1. Il concorso è aperto a **dieci** cuochi delle scuole alberghiere della Toscana; saranno accettate le iscrizioni, in ordine cronologico, fino ad un massimo di dieci cuochi, tenendo presente che verrà garantita la massima rappresentatività dei territori provinciali: pertanto anche nel caso di domande di iscrizione da parte di più istituti afferenti la stessa Provincia, verrà presa in considerazione l'iscrizione pervenuta per prima e le altre verranno prese in considerazione solo dopo avere garantito la partecipazione di tutti i territori;
2. Ogni cuoco in gara dovrà essere supportato da un professore/coach, che potrà dare consigli e consulenza, senza toccare né i prodotti, né le attrezzature necessarie alla preparazione;
3. Il concorso prevede una categoria unica: piatto caldo per concorrente singolo;
4. Il tema del concorso è l'olio IGP Toscano: la ricetta dovrà rappresentare l'identità del territorio (utilizzo di almeno un prodotto tradizionale del proprio territorio);
5. I prodotti che entreranno a far parte della composizione del piatto dovranno essere tutti commestibili, come pure le decorazioni.

Art. 4 Modalità e termini di partecipazione

1. Gli istituti alberghieri che saranno interessati a partecipare al concorso dovranno inviare il presente regolamento firmato dal Dirigente Scolastico in tutte le sue pagine e la domanda di partecipazione debitamente compilata specificando la classe che parteciperà, i cuochi (massimo due per ogni istituto) con il relativo tutor e gli alunni che svolgeranno il servizio in sala con il relativo tutor.
2. Allegata alla domanda di partecipazione inoltre l'istituto alberghiero dovrà presentare:
 - nome e cognome dello studente che partecipa alla gara con allegato il proprio curriculum e le motivazioni della scelta di fare il cuoco e qualche aneddoto al riguardo;
 - nome e cognome del professore che lo assisterà nella gara;
 - la ricetta scritta e la motivazione della scelta di quel piatto;
3. La partecipazione al concorso è totalmente gratuita.
4. Saranno accettate domande di iscrizione con allegati regolamento firmato e documentazione sopra indicata inviate a mezzo fax 0575/3998210 (Provincia di Arezzo – Servizio Promozione), attraverso la stampa del giornale. Il termine ultimo per la presentazione delle domande è il 2 maggio 2012.
5. Dovranno essere allegate alla domanda di partecipazione, a pena di esclusione, le ricette che l'istituto alberghiero intende presentare: potrà presentare al massimo due ricette con un cuoco o con due cuochi, tenendo presente che le ricette dovranno essere diverse in caso di passaggio alla fase finale, quindi un totale di tre/quattro ricette complessive;
6. Ogni concorrente potrà portare nell'area preparazione le basi semilavorate della propria ricetta ed avrà a disposizione 30 minuti per la finizione del piatto (cottura, assemblaggio e presentazione). Queste operazioni saranno svolte in parallelo tra due cuochi nella cucina allestita;
7. Ogni concorrente è tenuto a procurarsi in maniera autonoma tutte le materie prime necessarie alla preparazione del piatto, nonché a predisporre in tempo per la gara tutti i semilavorati di cui necessita;
8. Ogni concorrente dovrà altresì munirsi di tutto l'occorrente (piccola utensileria) ad eccezione delle grandi attrezzature (fuochi elettrici, forni, frigoriferi e tutta la struttura allestita a cucina, nonché dei piatti, delle posate e del pentolame);
9. Ogni concorrente dovrà presentare 26 porzioni della propria pietanza (6 per la giuria e 20 per la sala);
10. La presentazione deve avvenire "al piatto";
11. La sala allestita per 20 degustazioni dovrà essere gestita dalla classe di appartenenza del cuoco in gara coordinata dal proprio professore;
12. Completata l'esecuzione del piatto ogni partecipante dovrà farsi carico di sistemare la postazione di lavoro utilizzata.

Art. 5 La fase eliminatoria

1. La gara sarà suddivisa in due fasi: fase eliminatoria e fase finale.

2. Entrambe le fasi si svolgeranno presso l'area del cooking show all'interno della fiera Medoliva.
3. La fase eliminatória si svolgerà il giorno sabato 19 maggio 2012 dalle ore 10.00 alle ore 13.00.
4. La ricetta che i partecipanti presenteranno in questa fase del concorso dovrà essere necessariamente diversa da quella che presenteranno alla fase finale, sempre piatto caldo;
5. Le modalità di svolgimento operative della fase eliminatória saranno le medesime della fase finale.
6. La giuria esprimerà il proprio giudizio insindacabile secondo i parametri di seguito indicati decretando i 4 finalisti che accederanno alla fase finale.

Art. 6 La fase finale

1. La fase finale si svolgerà lo stesso giorno dalle ore 15.00 alle ore 16.30.
2. Alla fase finale seguirà la premiazione dei vincitori (1°, 2° e 3° classificato). Accederanno alla fase finale 4 cuochi.

Art. 7 I tempi

1. La gara avrà inizio alle ore 10.00 del giorno 19 maggio 2012; il sorteggio dei piatti, che decreterà l'ordine di uscita dei partecipanti, sarà effettuato il giorno precedente presso l'area cooking.
2. A partire dalle ore 15.00 comincerà la valutazione dei piatti dei 4 finalisti, a cui seguirà la premiazione.

Art. 8 Premi e riconoscimenti

1. A tutti i concorrenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione alla manifestazione.
2. Al **primo classificato** sarà riconosciuto come premio: una targa del Consorzio Olio IGP Toscano, una giornata di approfondimento in un ristorante della Toscana, un cesto di prodotti della Provincia di Arezzo e una lattina da 5 lt. di Olio IGP Toscano; al **secondo classificato**: una targa del Consorzio Olio IGP Toscano, un cesto di prodotti della Provincia di Arezzo e una lattina da 5 lt. di Olio IGP Toscano; al **terzo classificato**: una targa del Consorzio Olio IGP Toscano e una lattina da 5 lt. di Olio IGP Toscano.

Art. 9 La giuria

La giuria sarà composta da un minimo di sei persone scelte tra giornalisti specializzati nel settore enogastronomico, chef ed esperti di cucina qualificati.

Art. 10 I criteri di valutazione e punteggi

Il giudizio degli esperti sulle preparazioni è insindacabile. Il punteggio sarà attribuito in **novantesimi**, così ripartiti:

Tecniche di realizzazione 0-30 punti

- uso degli utensili di cucina;
- tecnica di cottura;
- tecnica di presentazione.

Gusto 0-30 punti

- equilibrio degli abbinamenti degli ingredienti;
- esaltazione dell'ingrediente principale della ricetta attraverso l'utilizzo dei prodotti del territorio;
- valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva attraverso la ricetta.

Finitura e presentazione 0-30 punti

- Valutazione estetica della presentazione della ricetta;
- Pulizia e proporzioni della presentazione della ricetta.

Art. 11 Ricette e fotografie

I concorrenti cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette e le foto, anche per eventuali pubblicazioni o messa in onda con l'impegno della stessa quando è possibile a citarne l'autore.

Art. 12 Consigli e suggerimenti

E' preferibile che ogni concorrente indossi la divisa ufficiale da cuoco (cappello, giacca e grembiule bianco, pantalone e scarpe nere).

CONCORSO REGIONALE "OLIO E FUTURI CHEF" DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

L'istituto _____
indirizzo _____ Comune _____ Provincia _____
tel. _____ fax _____ e-mail _____
Nome e Cognome dello studente che gareggia _____ classe _____
Nome e Cognome dell'insegnante che fa da tutor durante la gara _____
Nome e Cognome dell'insegnante che fa da tutor per il servizio in sala _____
Nome e Cognome dell'insegnante referente del concorso _____
tel. _____ e-mail _____

chiede

di essere ammesso al 1° Concorso Regionale "Olio Toscano e Futuri Chef" dedicato alle Scuole Alberghiere della Toscana, che si svolgerà il giorno 19 maggio 2012 presso Arezzo Fiere e Congressi.

Dichiara di aver preso visione del Regolamento e di accettarlo in tutte le sue parti.

Alla presente domanda di partecipazione allega a pena di esclusione:

- curriculum e motivazioni della scelta dello studente che gareggia di fare il cuoco e qualche aneddoto al riguardo;
- la ricetta o le ricette (al massimo due) per la fase eliminatória ed una ricetta per la fase finale e le relative motivazioni della scelta dei piatti.

Ai sensi del d.lgs 196/2003, autorizza il trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini inerenti lo svolgimento del Concorso Regionale "Olio Toscano e Futuri Chef".

Il Dirigente Scolastico

(firma e timbro)

da compilare e inviare via fax al numero 0575/3998210, via e-mail fstoppielli@provincia.arezzo.it; acartocci@provincia.arezzo.it entro e non oltre il 2 maggio 2012.

Per ulteriori informazioni potrete contattare Provincia di Arezzo – Servizio Promozione ai seguenti numeri telefonici: 0575/3998202 – 0575/3998206 – 0575/3998211.

N.B.

1. Per ogni studente deve essere compilata una domanda di partecipazione.
2. Nel caso in cui il numero dei partecipanti fosse superiore a quello previsto dal regolamento farà fede la data di arrivo della documentazione completa, avendo cura di garantire la massima rappresentatività dei territori provinciali.