



Associazione Cuochi Gargano e Capitanata

Via G. La Pira 4/b71010 Cagnano Varano (Foggia) Tel.334.5223670 www.asscuochigarganocapitanata.org
e-mail asscuochigargano@libero.it mariofalco01@gmail.com carmine.fania@yahoo.it CF:920200740715

Il consiglio direttivo dell'Associazione Cuochi Gargano e Capitanata della Fic, considerato il successo ottenuto nelle edizioni precedenti, si è reso promotore nell'organizzare la terza edizione del concorso provinciale "**Capitanata da Chef "colori e cultura del gusto** .che si terrà a Foggia il 24 Ottobre 2016 presso la Sala Ricevimenti "Villa Reale"

Il tema da svolgere per la terza edizione è " le zuppe e le minestre, rivalutare per non dimenticare"

I concorrenti dovranno far pervenire la propria iscrizione e le ricette dattiloscritte in ogni loro parte, entro e non oltre il giorno 15 ottobre 2016, via e-mail in formato word alla segreteria:
carmine.fania@yahoo.it ,

L'iniziativa nasce con un'idea ben precisa: fare incontrare aziende, professionisti e utenti, mettere in rilievo la responsabilità professionale dei cuochi, dalla scelta degli alimenti fino al servizio finale; è questo, un momento che mette sotto la lente d'ingrandimento gli chef che amano confrontarsi e rinnovarsi permettendo di dimostrare la loro creatività senza dimenticare l'etica professionale.

Il concorso è rivolto :

- Categoria Allievi; riservata agli allievi tesserati FIC iscritti all'associazione Cuochi Gargano e Capitanata e non, ma iscritti ad un Istituto alberghiero
- Categoria Professionisti; riservata ai professionisti iscritti all'associazione Cuochi Gargano e capitanata e non iscritti ma che operano sul territorio.

La quota di partecipazione è gratuita per gli allievi ,€ 10 per i professionisti iscritti all'associazione cuochi GARGANO E CAPITANATA e € 20 per i non iscritti.

Tutti i piatti saranno sottoposti al giudizio di una qualificata giuria che assegnerà, secondo il punteggio raggiunto, la medaglia d'oro, bronzo, argento o attestato, valutando il piatto dal punto di vista gustativo, olfattivo, nutrizionale ed estetico.La finalità del concorso è quella di promuovere e di diffondere la cultura alimentare, enogastronomica e culinaria del nostro territorio, valorizzare le antiche ricette con la professionalità che ci contraddistingue creando un confronto sul tema .

REGOLAMENTO

Il concorso consiste nell'elaborazione di uno starter o mein cours per 6 persone più uno per l'esposizione fredda.

Ogni concorrente avrà a disposizione 30 minuti per l'assemblaggio del piatto.Tenuto conto delle cotture più o meno lunghe che potrebbero essere effettuate ,è possibile portare tutto l'occorrente già pronto solo da ,eventualmente, riscaldare e assemblare.

L'organizzazione metterà a disposizione una cucina idonea. I concorrenti dovranno far pervenire il moduli d'iscrizione con le ricette come indicato sopra.(sul bando)

I concorrenti che non rispetteranno le suddette disposizioni non saranno ammessi al concorso.

Gli ingredienti occorrenti per la realizzazione dei piatti (tranne quelli di base) e tutti gli altri eventuali oneri sono a totale carico dei concorrenti.

L'organizzazione, l'associazione cuochi e la struttura ospitante declinano qualsiasi responsabilità riguardo a smarrimenti furti ed eventuali danni che dovessero verificarsi durante la manifestazione.

L'insediamento della GIURIA avverrà alle ore 9.30 e dall'ore 10.00 valuterà il primo piatto

COMPORTAMENTO DEI CONCORRENTI

I cuochi dovranno presentarsi in divisa completa. Ciascun concorrente dovrà provvedere a procurarsi Canovacci, grembiuli, coltelli, batteria minuta, sacchetti per le glasse, ecc. Gli utensili di cucina verranno consegnati in prestito, salvo quelli particolari per i quali dovranno provvedere direttamente i concorrenti, all'inizio della competizione. Dopo aver completato il servizio, la cucina dovrà essere ripulita ed eventuali utensili presi in prestito dovranno essere restituiti. La cucina verrà messa a disposizione del concorrente dopo i sorteggi che verranno effettuati alle ore 9.00. Gli orari devono essere rigorosamente rispettati, in caso contrario si renderà impossibile il corretto giudizio della giuria. Lo svolgimento del programma dell'organizzazione. I partecipanti che non osserveranno le indicazioni del presente regolamento potranno essere allontanati e non ammessi al giudizio della giuria.

CRITERI DI VALUTAZIONE (da parte della giuria)

La GIURIA sarà composta da esperti professionisti F.I.C.

Inoltre:

La giuria stessa, potrà seguire le fasi di preparazione sino al momento della degustazione, valutando il piatto dal punto di vista gustativo, olfattivo, nutrizionale ed estetico.

Criterio di giudizio: la giuria assegnerà un punteggio ad ogni concorrente partecipante tenendo conto del modo di lavorare, della pulizia, dell'equilibrio dietetico, della presentazione e del gusto.

Mise en place e pulizia 0–20 punti

Preparazione del materiale in modo da lavorare agevolmente durante il servizio.

Capacità di attenersi ai programmi ed agli orari dettati

Tecniche accurate e massima pulizia durante la lavorazione

Corretta preparazione professionale 0–20 punti

Corretta preparazione di base del cibo. In accordo con la moderna arte culinaria, le vigenti norme igieniche e le indicazioni della dietetica attuale

Disposizione e presentazione 0–20 punti

Disposizione esatta e pulita, senza guarnizioni artificiali.

Preparazioni che non implicino eccessiva perdita di tempo.

Scelta dei piatti ideali per rendere le pietanze esteticamente appetibili ed esaltarne il contenuto.

Aspetto estetico e sapore 0–20 punti

Aspetto estetico ed impatto cromatico

Il cibo deve mantenere il suo caratteristico sapore.

I condimenti devono esaltare il gusto tipico della pietanza.

La composizione del piatto dovrà essere un'esperienza gustativa speciale.

Le valutazioni della giuria sono inappellabili.

PREMI IN MEDAGLIE DIPLOMI

Ogni singolo partecipante riceverà la relativa medaglia e diploma corrispondente alla valutazione e verdetto espressi dalla giuria.

- punti 80 medaglia d'oro con menzione
- punti 79–71 medaglia d'oro
- punti 70–68 medaglia d'argento
- punti 67–59 medaglia di bronzo
- punti 58–40 diploma

A fine gara alcuni componenti della giuria resteranno a disposizione dei concorrenti per eventuali

Chiarimenti (il voto della giuria resta insindacabile).

La premiazione avverrà il giorno successivo in occasione del pranzo di gala della FESTA DEL CUOCO. Per ulteriori informazioni e chiarimenti potete contattare il segretario Carmine Fania al numero 360849066 o tramite e-mail a carmine.fania@yahoo.it.

Il Segretario

Il Presidente

Questi sono dei suggerimenti per chi partecipa per la prima volta a una competizione:

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: -Tutte le preparazioni presentate nei " " devono essere esposte con il nome esatto indicato a fianco. Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso, non può essere completamente astratto, ma deve riassumere il tipo di ingredienti in esso contenuti, la tecnica di cottura e/o di confezionamento utilizzata, ecc. -Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni, devono essere in armonia con l'elemento principale, sia per quanto riguarda il sapore, sia il colore, sia la quantità, sia il valore nutritivo che deve rispettare le attuali norme dietetiche. -Tutte le preparazioni devono risultare confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Anche le preparazioni, presentate nei " ", possono essere sezionate ed assaggiate dalla giuria. Le dimensioni del piatto usato devono risultare proporzionate alla quantità di cibo ed al numero di porzioni, in esso contenute. -Il " ", presentato nel " ", deve avere almeno tre elementi principali con due contorni appropriati. - Nel " " non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet. delle preparazioni devono essere gelatinati, per conservarne l'aspetto e la fragranza. -Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale 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 e dei vassoi, 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. -L'uso di addensanti artificiali è consentito solo per le "creme", le "salse emulsionate". -I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme. -I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto. -La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente. -La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto". -Le fette di carne devono essere disposte e/o sovrapposte ordinatamente, davanti al pezzo principale (nel caso di montature) e comunque in modo da facilitare sempre il servizio o il consumo. -Per le preparazioni presentate nei "concorsi " è ammesso l'uso di gelatina più consistente del normale. -Con i "pesci" deve essere utilizzata "gelatina chiara di pesce"; con le "carni bianche, rosse e la selvaggina" deve essere utilizzata "gelatina di carne". -I vegetali presenti nei piatti dei " ", possono risultare anche poco cotti, per essere meglio conservati -I piatti presentati in gelatina, devono risultare privi di sgocciolature e di sbavature. -Le uova presentate nei piatti, dei " ", devono essere presentate solo su vetro, o su porcellana, o su specchi di gelatina. -I cibi devono essere confezionati e disposti con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile. -La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti. -Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema della categoria per la quale sono in concorso. -Le dimensioni dei che accompagnano la " " (praline, pasticceria da tè, pasticceria mignon, ecc.), presentati nel " ", devono risultare proporzionati alle dimensioni dei prodotti contenuti nel piatto. Tali soggetti devono risultare posizionati, preferibilmente, all'interno del piatto medesimo ed essere realizzati in materiale naturale (zucchero, copertura, marzapane, croccante, ecc.). In alcuni casi è ammesso l'uso di sostegni (un piccolo filo di ferro per sostenere il manico di un cestino di zucchero tirato; dei piccoli stecchini per sostenere le montature dei fiori in pastigliaggio; ecc.) anche se è preferibile evitare tali soluzioni. Tali soggetti vengono giudicati e valutati con il medesimo criterio utilizzato per i "dessert festivi" e devono risultare ben abbinati ai prodotti presenti nel piatto, come: : abbinate con un in cioccolato, o croccante, ecc.; : abbinata con un in pasta salata, pasta di pane, ecc.; : abbinata con in zucchero, copertura, ecc.; : abbinati con in marzapane; ecc. ecc. -Le "creme" (come la bavarese) presentate nel " - , devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso di gelatina supplementare, o la gelatinatura esterna con gelatina chiara (come la gelatina al vino). Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante. -Le "mousse" (mousse al cioccolato, mousse alla frutta) presentate nel " - devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di cioccolato, di zucchero, di gelatina, ecc. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante. -I (come soufflé, budini, ecc.) presentati nel " -

devono essere confezionati nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, biscotti sbriciolati, mandorle, nocciole, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata (per esempio seccata, o candita). Le paste per bignè, quelle alla birra, al vino, ecc., possono essere stabilizzate con l'aggiunta di farina o di zucchero supplementare. In nessun caso comunque, i "dessert caldi, presentati freddi", possono variare completamente dalla ricetta originale. -I presentati nel " - devono essere riprodotti nel modo più naturale possibile. Per i gelati, è consigliabile utilizzare una crema a base di latte, uova, zucchero e materia grassa; mentre per i sorbetti ed i semifreddi alla frutta è consigliabile una crema vegetale, senza uova. -Le presentate nel " - devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di gelatina, di zucchero, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata con zucchero. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con un impasto a base di uova, zucchero, colorante e gelatina. -Le presentati nel " - devono ricordare l'aspetto originale, tuttavia per favorire la conservazione e la stabilità, è consentito l'uso supplementare di addensanti e stabilizzanti (come la lecitina di soia). -Le presentate nel " - devono contenere almeno 1/3 di polpa di frutta e per conservare meglio l'aspetto estetico, possono essere addizionate con glucosio, gelatina, ecc. In alcun caso sono ammesse salse alla frutta prive di polpa di frutta. -Le presentate nel " - devono essere confezionate nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, glucosio, gelatina, ecc. -La presentazione di del " - deve comprendere un assortimento di praline confezionate con tecniche diverse; per cui non soltanto praline ricavate con stampi, ma anche praline glassate, o serigrafate, o tagliate, ecc.. -La presentata nel " - deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti, o di cinque farce differenti. I biscotti devono essere confezionati con cinque differenti paste. Anche la deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti a base di pasta per bignè, pasta sfoglia, pasta sablée, ecc.; -Le presentate nel " - devono rispettare il tema scelto (matrimonio, anniversario, ecc.....) e devono essere presentate con il trancio di una porzione. Le paste, i biscotti e le creme, non devono differire dalla ricetta originale ad eccezione delle "torte gelato", per le quali valgono le regole dei gelati, dei sorbetti, dei semifreddi, sopra menzionate. Le decorazioni devono essere realizzate esclusivamente in materiale commestibile, per cui non è ammesso il pastigliaggio. concorsi FREDDO ed ARTISTICO concorsi FREDDO ed ARTISTICO concorso FREDDO"- programma A concorso CALDO" FREDDO ed ARTISTICO concorsi FREDDO ed ARTISTICO concorsi FREDDO ed ARTISTICO concorso FREDDO"- programma C concorso FREDDO" programma C concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, concorso FREDDO" programma C, "piatto festivo" "presentate fredde, ma pensate calde" "soggetti da esposizione" piccola pasticceria soggetto da esposizione soggetto da esposizione soggetto da esposizione "dessert caldi presentati freddi" "gelati, sorbetti, semifreddi" "terrines e le preparazioni in gelatina" "salse emulsionate e gli zabaioni" "salse alla frutta" "salse crema" "praline" "piccola pasticceria" "piccola pasticceria salata" "torte" praline piccola pasticceria da forno salata (o snacks) pasticceria mignon biscotti) Consigli e suggerimenti: a) Sono considerati aspetti pregevoli e perciò elementi qualificanti: -Originalità ed innovazione; -Quantità e numero di alimenti e di contorni, corretto; -Porzioni adeguate, -Colori e sapori, combinati correttamente; -Aspetto naturale ed appetitoso; -Alimenti presentati nel " ", correttamente gelatinati o comunque correttamente arrangiati per l'esposizione. -Nome correttamente indicato a fianco di ogni preparazione presentata nei " ". A tal fine è consigliabile controllare sul posto che numeri di riferimento e cartellini siano posizionati correttamente. - Anche se le decorazioni presenti sul tavolo da esposizione, non sono elemento di valutazione, da parte della giuria, è bene ricordare che un tavolo ben presentato, migliora l'aspetto e la qualità delle preparazioni in esso posizionate e quindi può contribuire a qualificare la valutazione finale; - Presentazione ed esposizione dei piatti nei tempi accordati; b) Sono considerati aspetti sgradevoli e perciò elementi penalizzanti: -Utilizzo di ingredienti non commestibili; - piatti e vassoi sovraccarichi; - Sculture realizzate con l'uso di forme o stampi; -Marchiare, o pubblicizzare, o identificare il proprio piatto, presentato nei " ", prima del passaggio della giuria; -Utilizzare fiori o ornamenti in plastica; -Utilizzare stoviglie, o porcellane danneggiate, argenteria ossidata, ecc.; -Utilizzare piatti e vassoi non indicati per

quel tipo di servizio; -Decorare in modo ordinario, con foglie di prezzemolo o di lattuga; -Evitare che eventuali penne, o eventuali peli, presenti nei piatti contenenti selvaggine non spennate o non spellate, stiano a contatto del cibo; -Posizionare il cibo sui bordi del piatto o del vassoio; -Utilizzare coloranti alimentari in modo eccessivo; -Presentare alimenti caldi su specchi. concorso FREDDO concorsi FREDDO ed ARTISTICO concorsi FREDDO ed ARTISTICO L'ORGANIZZAZIONE E' SOLLEVATA DA QUALSIASI RESPONSABILITA' NEI CONFRONTI DEI PARTECIPANTI PRIMA, DURANTE E DOPO LA MANIFESTAZIONE 1