



Concorso di cucina 2019 - Formaggi d'aMARE REGOLAMENTO

Il concorso “ Formaggi d'aMARE” nasce da un’idea di Orobica Pesca, d’intesa con il comitato promotore di Forme e con Italia a Tavola, per promuovere il miglior piatto che abbina Pesce e Formaggio.

Il concorso è rivolto a tutti ristoranti delle province di Bergamo, Brescia, Lecco, Milano, Monza-Brianza e Cremona.

La fase conclusiva del concorso si svolgerà presso la Fiera di Bergamo
(<https://www.progettoforme.eu/> <https://www.b2cheese.it/>)
fra il 17 e il 20 ottobre in occasione di Forme e di World Cheese Awards.

1. Per accedere alla selezione del concorso il ristorante candidato deve compilare e inviare a commerciale@orobicapesca.it entro il 6 ottobre 2019:

- Il modulo d’iscrizione (allegato A).
- La ricetta per la selezione e per la finale (allegato B) con lista degli ingredienti perfettamente pesati per 8 (otto) persone, metodo di preparazione, tipologia di cottura e lavorazioni.
- Foto del piatto finale ed eventuali foto durante la lavorazione.

Saranno accettate solo le candidature complete in ogni parte e inviate alla email indicata.

2. Candidati in gara

Il ristorante potrà essere rappresentato da uno o due cuochi:
Lo chef potrà avvalersi dell’aiuto di un Commis di cucina. Tali figure dovranno essere indicate nel modulo di partecipazione e saranno presenti nell’eventuale finale.

Nelle semifinali e nella finale i candidati dovranno indossare obbligatoriamente la giacca del loro ristorante.

3. Selezione dei partecipanti

Un'apposita giuria tecnica nominata da Orobica Pesca, Forme e Italia a Tavola selezionerà le ricette pervenute e sceglierà gli 8 piatti ritenuti più in linea con l'obiettivo del concorso.

I prescelti saranno avvisati entro il 14 ottobre.

I rispettivi ristoranti parteciperanno quindi alle **semifinali di giovedì 17 ottobre** (h. 15.30 -17.00) e **venerdì 18 ottobre** (h. 15.30 -17.00).

Da ogni semifinale saranno scelti 2 semifinalisti.

I 4 semifinalisti si sfideranno nella **finale di domenica 20 ottobre** (a partire dalle ore 15.30).

Al termine della gara il signor Giovanni Cacciolo Molica di Orobica Pesca premierà i 3 vincitori.

4. Tema delle gare, Ricette, Prodotti, Cotture

Il tema del concorso per la selezione e per la finale prevede l'abbinamento Pesce/Formaggio, ma non ci sono vincoli di prodotti o di percentuali.

Tutti i prodotti necessari alla realizzazione delle ricette dovranno essere portati dal candidato per garantire la scelta degli ingredienti più sicura.

Sono ammessi semilavorati confezionati in anticipo dal concorrente ad esempio: fondi per le salse, verdure crude già pelate pulite e tagliate, carni, legumi e pesce.

Tutti i prodotti crudi, cotti e semilavorati saranno controllati dai Commissari di Gara.

5. Modalità di svolgimento della gara, Tempi disponibili e Punteggi (Selezioni)

Il partecipante, durante la gara, dovrà attenersi alla ricetta presentata all'iscrizione.

Il tempo a disposizione per la realizzazione del piatto di gara è di 40 minuti.

Andrà preparato un piatto di portata finale e 5 piatti di assaggi per la giuria.

Ogni partecipante ha l'obbligo di pulire e risistemare la zona di lavoro nei 5 minuti successivi.

Prima di iniziare la prova, ogni partecipante dispone di 5 minuti per la sistemazione degli attrezzi e della zona di lavoro. È vietata in questa fase la manipolazione del cibo.

Il piatto finale di portata sarà utilizzato per le foto ufficiali.

La valutazione dei singoli Giudici è stabilita nel rispetto dei seguenti criteri durante le semifinali e la finale:

- Da 0 a 10 punti per la degustazione

- Da 0 a 10 punti per la presentazione del piatto
- Da 0 a 10 punti per l'originalità della ricetta
- Da 0 a 10 punti per la pulizia del piatto e della postazione di lavoro durante e al termine della composizione della ricetta

In caso di Ex Aequo la scelta del vincitore sarà affidata al Presidente di Giuria.

6. Giuria per le selezioni

La giuria della fase di selezione sarà composta da 5 elementi scelti congiuntamente da Orobica Pesca, Forme e Italia a Tavola.

La giuria delle semifinali sarà composta da 5 elementi scelti congiuntamente da Orobica Pesca, Forme e Italia a Tavola.

Il Presidente di Giuria verrà nominato dai giudici prima della gara.

La giuria della finale sarà presieduta dal direttore di Italia a Tavola, Alberto Lupini, da due giurati scelti da Orobica Pesca e da due giurati scelti da Forme.

7. Premi

I ristoranti che risulteranno vincitori in occasione della finale del 20 ottobre 2019 riceveranno questi premi:

- **Primo Classificato:** 4.000 € in buono spesa Orobica Pesca + una targa
- **Secondo Classificato:** 1.500 € in buono spesa Orobica Pesca + una targa
- **Terzo Classificato:** 500 € in buono spesa Orobica Pesca + una targa
- **Quarto Classificato:** una targa

I premi saranno consegnati dal signor Giovanni Cacciolo Molica, patron di Orobica Pesca. Le premiazioni avranno luogo alla fine della gara con foto di rito a cui sarà obbligatorio partecipare.

8. Materiali e Attrezzature

La postazione di lavoro comprende:

- Una piastra di cottura ad induzione con assorbimento massimo di 3 kw ripartiti su 4 punti

- Un forno trivalente di ultima generazione
- Un abbattitore di temperatura
- Un piano di lavoro
- Un frigorifero
- Un lavello
- Taglieri
- Piatti di servizio
- Pentole

Il candidato potrà portare con sé altre attrezzature specificandone la potenza elettrica sulla composizione della scheda della ricetta.

Lo chef dovrà portare e utilizzare i propri personali attrezzi di cucina (coltelli, minipimer, cutter, bilancia, ecc.).

Le attrezzature date in utilizzo per la gara e la postazione dovranno essere restituite in ordine e pulite entro 5 minuti dal termine del proprio turno di preparazione.

Il piatto da presentazione per la giuria e la foto di rito dovrà essere selezionato e fornito dal candidato (1 solo piatto).

Per gli assaggi sarà fornita la possibilità di usare dei piatti messi a disposizione dal comitato ma il concorrente potrà decidere di usare i propri.

9. Varie

L'organizzazione garantisce, fino all'esibizione del candidato, la riservatezza in merito alle ricette inviate.

Le ricette saranno rese pubbliche dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il comitato organizzatore riterrà più idonei.

Orobica Pesca si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al regolamento dettata dalle circostanze e/o da cause di forza maggiore e, allo stesso modo, di annullare il concorso.

Le comunicazioni saranno tempestivamente fornite ai candidati.

In fase di prima selezione saranno scartate a priori le candidature che presenteranno documentazioni incomplete.

10. Assicurazioni

L'organizzazione stipulerà una polizza assicurativa che coprirà la propria responsabilità civile durante l'evento. Ogni altra assicurazione sarà a discrezione e a carico di ciascun candidato.



Concorso di cucina 2019 - Formaggi d'aMARE SCHEMA DI PARTECIPAZIONE A

Modulo A)

Ristorante.....

Indirizzo.....

Telefono.....

Mail.....



Concorso di cucina 2019 - Formaggi d'aMARE SCHEMA DI PARTECIPAZIONE B

Modulo B)

Nome piatto.....

Antipasto

Primo

Secondo

Ricetta.....
.....

Ingredienti.....
.....
.....

Procedimento.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Attrezzature necessarie
da trovare in sede di gara

.....
.....
.....
.....
.....

Attrezzature necessarie
da trovare in sede di gara

.....
.....
.....
.....
.....