



Concorso di cucina 2022 - Formaggi d'aMARE REGOLAMENTO

Il concorso "Formaggi d'aMARE" nasce da un'idea di Orobica Pesca, d'intesa con i comitati promotori di Forme e B2Cheese e con Italia a Tavola, per promuovere il miglior piatto che abbinia Pesce e Formaggio.

Il concorso è rivolto a tutti i ristoranti italiani.

La meccanica del concorso prevede:

- invio della candidatura a mezzo mail
- fase finale presso la sede SAPS Agnelli Cooking Lab, in via Madonna, 20, a Lallio (BG), lunedì 17 ottobre
- cerimonia di premiazione dei vincitori in Città Alta, a Bergamo, durante la manifestazione FORME INFINITE, domenica 23 ottobre 2022 <https://www.progettoforme.eu/>

1. Come partecipare

Per accedere alla selezione del concorso il ristorante candidato deve compilare e inviare a commerciale@orobicapesc.it **entro lunedì 10 ottobre 2022**:

- Il modulo d'iscrizione (allegato A)
- La ricetta proposta (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.

Tutti i concorrenti riceveranno tre biglietti omaggio per la manifestazione B2Cheese (valore 50 Euro cad.), presso la Fiera di Bergamo dove avrà luogo il convegno Think Cheese, giovedì 29 settembre, alle ore 16:00 dedicato alla valorizzazione del formaggio in cucina e del carrello dei formaggi.

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.

Nella finale i candidati dovranno indossare obbligatoriamente la giacca del proprio ristorante.

3. Selezione dei partecipanti

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

I ristoranti finalisti parteciperanno **alle finali lunedì 17 ottobre** (h. 10.00 - 12.30).

La cerimonia di premiazione si svolgerà durante la manifestazione FORME INFINITE, domenica 23 ottobre.

4. Tema delle gare, ricette, prodotti, cotture

Il tema del concorso per la selezione e per la finale prevede l'abbinamento prodotti ittici/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 sistemare 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.

Importanti premi e riconoscimenti ai vincitori.

6. Giuria per le selezioni

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

La giuria della finale sarà presieduta dal direttore di Italia a Tavola, Alberto Lupini, da 2 a 4 giudici.

7. 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

8. 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.

L'organizzazione 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.

9. 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 2022

Formaggi d'aMARE

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE A

Modulo A)

Ristorante.....

Indirizzo.....

Telefono.....

Mail.....

Chef.....

Commis di cucina.....





Concorso di cucina 2022 - Formaggi d'aMARE
SCHEDA DI PARTECIPAZIONE B

Modulo B)

Nome piatto.....

Antipasto Primo Secondo

Ricetta.....

Ingredienti per otto persone

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

Procedimento

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

Attrezzature necessarie da trovare in sede di gara

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

