



“Le Cucine a Confronto sul Litorale Flegreo”

VII *festival della Gastronomia Internazionale*

dal 11 al 26 luglio 2011

manifestazione volta alla promozione ed al rafforzamento di questa splendida costa
nel Mondo

CHEF TO CHEF

“L’IMPERO DEI SAPORI ITALIANI 2011”

CONCORSO ENOGASTRONOMICO

FINALITA’ ISTITUZIONALI

La Holding Studio in collaborazione con la Camera di Commercio di Napoli, l’Ascom-Confcommercio, la Coldiretti Campania, con il contributo ed il sostegno della Regione Campania, della Provincia di Napoli, dei Comuni di Napoli, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida, Quarto, Giugliano, Azienda di Cura e Soggiorno e Turismo, nell’ambito dell’iniziativa “**Litorale Flegreo nel Mondo 2011**”

destinata alla

valorizzazione della gastronomia Flegrea e delle produzioni tipiche agroalimentari regionali, indice e organizza martedì 26 luglio 2011

presso il Complesso Turistico “ La Masseria “ di Pozzuoli

“L’Impero dei Saperi Italiani”

concorso gastronomico denominato

cui possono partecipare i Cuochi di ogni Regione , Provincia o Comune Italiano

L’iniziativa ha lo scopo di valorizzare la tipica cucina Nazionale, non soltanto per quel che riguarda l’elaborazione di ricette, ma anche per l’utilizzazione dei prodotti specifici dei territori, sia come ingredienti dei piatti, che come abbinamento o completamento degli stessi. Il concorso, inoltre, si propone di evidenziare la capacità della cucina nazionale di essere innovativa nel rispetto della tradizione con straordinaria capacità di adattamento alle moderne concezioni del gusto.

Per conseguire le finalità suddette, il concorso viene disciplinato dal seguente regolamento.

REGOLAMENTO

Art. 1

La Holding Studio con il contributo dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli nella persona di Gaetano Riccio e di Elisabetta Cioffi coordinatrice delle Lady Chef di Napoli indice e organizza un concorso gastronomico denominato "L'Impero dei Sapori Italiani", a cui possono partecipare i Cuochi di ogni Regione, Provincia o Comune, purché dichiarino di condividere le finalità del presente concorso e siano disposti, sottoscrivendole, ad accettare incondizionatamente tutte le norme del presente regolamento e le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, ad esse potrà apportare l'Ente organizzatore.

Art. 2

L'Ente organizzatore si impegna a dare al Concorso Gastronomico la massima diffusione, sia attraverso la divulgazione attraverso la stampa che tramite le associazioni di categoria, allo scopo di consentire a tutti i partecipanti di conoscere l'iniziativa e aderire alla stessa.

Art. 3

Requisiti e norme di partecipazione

La partecipazione alla manifestazione è aperta ai cuochi di tutti i Paesi nella seguente sezione: "Internazionale" I concorrenti dovranno produrre l'adesione all'iniziativa come da scheda allegata con i propri dati anagrafici e una ricetta da proporre per cinque monoporzioni più un piatto da esposizione.

La scheda, scritta in modo leggibile, deve essere recapitata **entro e non oltre lunedì 20 giugno p.v.** all'indirizzo email info@litoraleflegreonline.it all'attenzione del referente **Francesco Bisconti/Federica Foggia**.

Art. 4

Tematiche

La competizione consiste nell'elaborazione da parte del concorrente di numero **una pietanza monoporzione per numero cinque persone da assaggiare e numero una pietanza monoporzione per l'esposizione**, presentata singolarmente all'assiette. Inoltre, ogni concorrente, fuori concorso, dovrà preparare **1 piatto tipico del proprio territorio di appartenenza da sottoporre alla degustazione degli ospiti del Galà**. la sera Gli invitati saranno sistemati in 15 tavoli da 8 persone, pertanto bisognerà preparare N. 15 piatti da portata per soddisfare l'assaggio di circa 120 invitati.

Gli ingredienti di base saranno a cura dell'organizzazione, **tranne quelli difficilmente reperibili in -Campania.**

Le liste degli ingredienti dovranno pervenirci **entro e non oltre sabato 03 luglio**

Art. 5

Sedi e giorni

Martedì 11 luglio ore 20,30 Sezione :**”VIP ai Fornelli”** presso il Complesso
“Villa Elvira” di Pozzuoli

Sabato 23 luglio ore 11.00/20.00 Sezione: **“Sotto le Stelle dell’Oasi”** presso il Complesso
“Oasi di Montenuovo” di Pozzuoli

Martedì 19 luglio ore 20,30 Sezione : **“CHEF TO CHEF”** presso il Complesso Turistico
“ La Masseria” di Pozzuoli

Giovedì 14 luglio ore 20,30 Sezione : **“L’impero dei Sapori Flegrei ”** presso il Complesso
 Turistico **“ miseno ‘a mmare”** Porticciuolo - Bacoli

Martedì 26 luglio ore 20,30 Sezione : **“L’Impero dei Sapori Internazionale”** presso il
 Complesso Turistico **“ Villa Vazia”** diTorregaveta - Bacoli

Art. 6

Criteri di valutazione

I Mise en place e pulizia	O — 10 punti
---------------------------	--------------

- Preparazione del materiale
- Capacità di attenersi agli orari e di concludere il lavoro puntualmente
- Tecnica accurata e massima pulizia durante il lavoro.

I Corretta preparazione professionale	O — 30 punti
---------------------------------------	--------------

- Corretta preparazione di base delle derrate alimentari in accordo con la moderna cucina, le vigenti norme igieniche

Arte

I Disposizione e presentazione	O — 10 punti
--------------------------------	--------------

- Disposizione corretta e pulizia dei piatti.
- Preparazione che non implicino eccessiva perdita di tempo
- Scelta degli alimenti al fine di rendere le pietanze esteticamente appetibili.

Il Sapore	O — 30 punti
-----------	--------------

Il cibo dovrà mantenere il suo caratteristico sapore

- I condimenti dovranno esaltare il gusto tipico delle pietanze.
- L'assaggio del piatto dovrà essere un'esperienza gustativa speciale.

Nel complesso il concorrente potrà raggiungere il punteggio massimo di 80 punti

Art. 7

Orari e programma

I concorrenti dovranno presentarsi presso la sede del concorso alle ore 10,30 (inizio gara) con tutto l'occorrente

- Un commissario di cucina controllerà che il materiale sia conforme alla lista della ricetta inviata.
- Un sorteggio disciplinerà l'entrata in cucina che avverrà con cadenza di 10 minuti l'una dall'altra.
- Ogni concorrente avrà 2 ore a disposizione per l'elaborazione del piatto.
- I prodotti che entreranno a far parte della composizione del piatto dovranno essere tutti commestibili e allo stato grezzo, ovvero senza aver subito alcuna preparazione; per es. pesce non squamato, ortaggi con la buccia, eccetera....
- La giuria ed i commissari faranno vari passaggi in cucina per verificare e controllare che vengano rispettate le regole del concorso nonché le comuni norme igienico-sanitarie.
- L'elaborato dovrà essere presentato in piatto singolo (all'assiette), uno per ogni giurato, più un piatto di esposizione. La giuria sarà composta da 5 (cinque) persone. Il candidato dovrà munirsi dei piatti necessari.
- Gli ingredienti dovranno essere conformi alla ricetta inviata, la quale non dovrà subire alcuna modifica nel giorno della gara.

Art. 8*Giuria*

La giuria sarà composta da 5 (cinque) persone individuate dal Comitato Organizzativo.
Il giudizio espresso dalla giuria è definitivo ed inappellabile.

Art. 9*Materiale ed abbigliamento*

I concorrenti dovranno automunirsi delle derrate e degli utensili più particolari ed eventualmente necessari, ai fini della preparazione del piatto e non facilmente reperibili sul nostro territorio, oltre a canovacci e quant'altro si ritenga possa essere utile.
I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la classica divisa da cuoco - pantalone sale e pepe — giacca bianca, pantofole, grembiule, scollino (facoltativo) e cappello bianco. Si consiglia di portare una giacca da cuoco di ricambio per la premiazione.

Art. 10*Ricette e fotografie*

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

Art. 11

La Giuria può prevedere a suo insindacabile giudizio anche un premio per il miglior piatto nell'ambito delle singole articolazioni.

Art. 12

La proclamazione e premiazione dei vincitori è prevista per il giorno del concorso e precisamente:

Art. 5*Sedi e giorni*

Martedì 19 luglio ore 20,30 Sezione : "CHEF TO CHEF" presso il Complesso Turistico "La Masseria" di Pozzuoli

Art. 13

La partecipazione al concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sono gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni della partecipazione previste dal presente regolamento.

Art. 14

La Holding Studio si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualunque momento, ove ciò si rendesse necessario. Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Napoli.

Art. 15

Premi

A tutti i concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione.
Al primo classificato di ogni sezione sarà assegnato un soggiorno in una località del Litorale

Flegreo e il Trofeo **“L’Impero dei Sapori Italiani”**

**NB: LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA IMPLICA L’AUTOMATICA
ACCETTAZIONE DEL PRESENTE REGOLAMENTO**

Nome della ricetta.....

FOTO PIATTO

Dati Anagrafici

_____ Tel. _____

Cognome _____ Nome _____

Data di nascita _____ Indirizzo _____

Città _____

_____ Nazione _____

email _____ Fax _____

Nome ricetta.....

L'Impero dei Sapori Italiani 2011
Martedì 19 luglio ore 20,30 – Complesso «La Masseria»

Regione, Provincia o Comune partecipante.....

Ingredienti e quantità per 6 monoporzioni (una per l'esposizione e cinque per i giurati)

<i>Ingredienti</i>	<i>Quantità</i>	<i>Note</i>

Ingredienti e quantità per 20 piatti da portata da sistemare su 20 tavoli per la degustazione di circa 160 invitati

<i>Ingredienti</i>	<i>Quantità</i>	<i>Note</i>

