

OPEN DAY La Fabbrica del Sapere BARLETTA

martedì 7 e mercoledì 8 maggio 2019

PARTECIPA AL CONCORSO “TRADIZIONE IS NOW” e mandaci la tua video ricetta con nonna, nonno o Mamma e Papà a: concorsolafabbricadelsapere@gmail.it Oppure tramite whatsapp al n.ro :3924777471, entro e non oltre 30 aprile ore 12.00.

- **Cucina fra tradizione e futuro**
- **Dolce e gelato che non ti aspetti**
- **Barman e mixology**
- **FAI LA DIFFERENZA:**
- **LA TUA RICETTA YOUTUBE**
- **In ITALIANO/DIALETTO e in ENGLISH**
- **ISCRIZIONI:** entro il 30 aprile ore 12

REGOLAMENTO

Il concorso consiste nella presentazione di un piatto della tradizione, magari una pietanza che solitamente si mangia in famiglia, con l'utilizzo di uno o più prodotti tipici Pugliesi, la ricetta deve essere preparata nel metodo tradizionale con escursioni nel moderno utilizzando tecniche e metodi innovativi. Si lascia ampia scelta sui prodotti “carne, pesce, verdure ecc. Il valore nutritivo della portata deve rispondere sempre, in qualsiasi caso o occasione, ai valori di una buona alimentazione, sana ed equilibrata che rispecchi per qualità e quantità un piatto unico della cucina mediterranea.

- **Del piatto da preparare bisogna inviare:**
- **scheda ricetta per 5 persone con la descrizione di ingredienti, procedimento e attrezzature occorrenti anche in lingua inglese;**
- **calcolo calorico nutrizionale;**
- **video sintetizzato della realizzazione del piatto insieme alla Nonna, al Nonno o Mamma e Papà;**
- **una breve ricerca storica sull'ingrediente tipico Pugliese scelto per l'elaborazione del piatto ;**

Ogni partecipante selezionato, il giorno 7 maggio presso i laboratori di cucina della Fabbrica del Sapere di Barletta, elaborerà e presenterà il piatto proposto. La presentazione deve avvenire “al piatto” ed in porzioni singole, per un totale di cinque mezze porzioni per la degustazione e uno completo per la foto e l'esposizione; Pane, grissini, o altro serviti a parte non verranno conteggiati come carboidrati e punteggio. Il piatto da esporre ha scopo puramente pubblicitario e pertanto può essere realizzato in anticipo se si vuole anche gelatinato, ma deve rispecchiare fedelmente gli elaborati della competizione. Nel concorso, tutte le preparazioni devono essere eseguite nei laboratori all'interno del plesso. Le ricette devono essere scritte in maniera corretta e corredate di foto dell'elaborato e gli altri elementi come richieste dal concorso; queste dovranno pervenire entro il 30 Aprile. Le considerazioni del dopo gara avverranno prima della premiazione e solo con i piatti esposti.

Sono ammessi:

- **Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate;**
- **Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate;**
- **Carni disossate ma non parate o porzionate;**

- Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi;
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati ;
- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati;
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi ;
- Le decorazioni, cialde ecc... devono essere elaborate in sede;
- E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione (alimenti già marinati, o con cotture lunghe) ;
- È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa;
- Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate (sottovuoto) ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico sanitarie;
- Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione, le decorazioni e il servizio sono a carico del concorrente. I partecipanti dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP. Il partecipante al concorso caldo deve provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari alla ricetta, compresi eventuali vini o altro. I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: · Arrivo in struttura ore 8:30 per accreditamento e ritiro numero di entrata nei box di gara, Incontro con la giuria: ore 09:00 · Inizio competizione ore 9:30 · La gara prevede un'ora e trenta di tempo. Totale durata della prova 80 minuti per l'uscita del piatto, più 10 minuti per il riordino. Il ritardo dopo i 80 minuti di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto. · Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi c/o il point fotografico con divisa in ordine, cappello e il proprio piatto e la relativa targhetta di riconoscimento identificativa. · Rimessa a posto del piatto in esposizione con relativa targhetta di riconoscimento identificativa. Dopo la gara prima delle premiazioni verranno fatte da parte dei giudici le considerazioni della gara solo ed esclusivamente con il piatto esposto.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL “CONCORSO CALDO PIATTO UNICO DELLA CUCINA MEDITERRANEA”:

MIS EN PLACE E PULIZIA

punti 10 Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabili; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

punti 25 Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione del menù (per le squadre); corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli)

SERVIZIO

punti 5 Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio.

ASPETTO ESTETICO

punti 10

GUSTO

punti 50 Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina. Non sono ammessi mezzi punti.

Totale dei punti 100

PREMI E CLASSIFICA Il punteggio è così assegnato e distribuito: · 100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione. · 99.99 a 90.00 punti medaglia d'oro con diploma. · 89.99 a 80.00 punti medaglia d'argento con diploma. · 79.99 a 70.00 punti medaglia di bronzo con diploma. · 69.99 a 60.00 punti diploma.

RESPONSABILITÀ

Il Promotore non assume alcuna responsabilità per i materiali in mostra od altri oggetti di valore. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti. I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori. Partecipanti ed altre persone non hanno il diritto di pubblicare lavori di altri partecipanti ad eccezione dell'accordo e consenso con il partecipante stesso o dell'organizzatore.

LA GIURIA:

Sarà composta da elementi di spicco nel panorama della professione e delle Associazioni di settore.

PER QUALSIASI DOMANDA O DELUCIDAZIONE POTRETE CONTATTARE IL PRESIDENTE DI GIURIA "MAESTRO DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF MICHELE D'AGOSTINO 3351644003".