

## **OPEN DAY La Fabbrica del Sapere BARLETTA**

### **REGOLAMENTO CONCORSO LA CUCINA DI SALA, TEMA: LA PUGLIA NEL PIATTO.**

- 1) La ricetta dovrà essere presentata prima dell'inizio della gara e dovrà essere elaborata per 5 persone.
- 2) Il giorno della gara i concorrenti dovranno presentare almeno 5 copie della ricetta per i giudici.
- 3) La divisa del concorso dovrà essere esclusivamente quella scolastica. Non sono ammessi orecchini (per gli uomini), braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi .
- 4) I concorrenti dovranno gareggiare solo con piatti, bicchieri e posate del proprio Istituto scolastico, questo in tutte le fasi del concorso.
- 5) Si potrà usare una sola lampada e sarà possibile l'utilizzo di un rechaud per tenere in caldo le vivande durante l'esecuzione.
- 6) Non sono consentiti attrezzi da cucina che differiscano dagli utensili normalmente utilizzati nel servizio in sala.
- 7) Le padelle che si utilizzeranno devono essere esclusivamente quelle per flambé e non è consentito riscaldarle precedentemente.
- 8) E' consigliato l'utilizzo di materie prime italiane valorizzando i prodotti del proprio territorio.
- 9) L'abbinamento cibo-vino potrà essere fatto considerando ogni zona vitivinicola Regionale.
- 10) Le guarnizioni devono essere commestibili e non devono essere preponderanti al cibo.
- 11) La Giuria sarà composta da cinque membri e obbligatoriamente da: -un Gran Maestro (già Presidente della giuria) -un esperto del vino -un esperto di gastronomia Gli altri due componenti saranno scelti tra politici, giornalisti, albergatori, autorità del luogo.
- 12) Il Presidente della Giuria dovrà essere un Gran Maestro della Sezione A.M.I.R.A..
- 13) I voti della giuria saranno così espressi per un totale di massimo 60 punti: - Gran Maestro voti da 0-10 per la tecnica professionale e punti da 0-10 per il gusto del piatto. - Esperto del vino voti da 0-10 per l'abbinamento vino-cibo, presentazione, stappatura e esame organolettico del vino. - Esperto di gastronomia voti da 0-10 per il gusto e presentazione del piatto finito. - Gli altri due giudici voti da 0-10 per il gusto del piatto
- La mise-en-place delle attrezzature, mènage, distillati e alimenti seguano una logica: lampada al centro, distillati-mènage (olio,sale pepe ect.)-clips-succhi a destra, gli alimenti e i piatti a sinistra (fatta eccezione per i mancini)
- Ci sia un utilizzo corretto delle clips. - Durate la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia.
- Segua una tecnica per flambare, con una fiamma tenue e non un falò.
- 14) I giudici potranno fare domande al concorrente riguardanti la ricetta e l'abbinamento vino. Nessuno all'esterno potrà parlare con i concorrenti.
- 15) Il concorrente avrà a disposizione 20 minuti per l'esecuzione della ricetta di cui 5 minuti per la presentazione del vino e dell'esame organolettico, 15 minuti per l'esecuzione alla lampada. Il tempo per l'esecuzione della ricetta scatterà alla presentazione del vino e si fermerà alla fine della preparazione del piatto di presentazione. Per i piatti di assaggio della giuria non è necessaria la guarnizione. Ogni minuto in più verrà penalizzato di 1 punto, il Presidente di giuria dovrà comunicarlo immediatamente al concorrente.
- 16) Il giudizio della Giuria convalidato dal Presidente sarà inappellabile.

E' richiesto, in modo FACOLTATIVO, l'invio ENTRO E NON OLTRE il 30 aprile (insieme alla iscrizione al CONCORSO) l'invio di:

- Video ricetta, fatta col il proprio cellulare, che illustra o narra la preparazione
- Il co-protagonista, insieme all'allievo dell'Alberghiero, dovrà essere il nonno o la nonna, o il genitore
- DURATA, massimo 2 minuti
- Modo di invio, via mail : [concorsolafabbricadelsapere@gmail.com](mailto:concorsolafabbricadelsapere@gmail.com) o tramite whatsapp al numero : 3924777471, entro e non oltre il 30 aprile.

GLI ALLIEVI CHE INVIERANNO LA VIDEO RICETTA, RICEVERANNO UN PREMIO A PARTE.