



**XII TROFEO SANCILIO
VELE & SAPORI CUP
Molfetta 21-22 settembre 2019**

REGOLAMENTO

art. 1 Organizzazione

L'A.S.D Circolo Vela Molfetta e l'Istituto Alberghiero di Molfetta si propongono di promuovere e diffondere nella città di Molfetta, lo spettacolo che offre il mare e il mezzo per scoprirlo: la barca a vela.

art. 2 Finalità

Lo scopo di questa Gara è quello interagire con i marinai e utilizzando i prodotti che mare natura ci offre.

art. 3 Obiettivi

- Promuovere la manifestazione intitolata “Trofeo Sancilio - Vele & Sapori Cup“ con l’ausilio dei partners;
- Promuovere la cultura culinaria della città di Molfetta;
- Promuovere la consapevolezza della presenza di questi valori nelle cucine della tradizione mediterranea;
- Promuovere le caratteristiche della cucina mediterranea che ne fanno un solido presupposto del vivere sano;

art. 4 Valutazione

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare conoscenze e competenze nella realizzazione dei piatti, e riferimenti storici. Proposta creativa e presentazione (max 20 punti), Aspetto equilibrato e gusto (max 20 punti), Organizzazione nell’elaborazione del piatto in cucina – etica e comportamento (max 20 punti), Organizzazione nell’elaborazione del piatto in cucina – etica e comportamento (max 20 punti). Il giudizio finale definito dal relativo voto si otterrà come somma dei punteggi relativi ai singoli descrittori.

art. 5 Partecipazione

Alla gara partecipano gli alunni del triennio settore enogastronomia dell’IPSSAR di Molfetta partner della manifestazione in oggetto fino ad un numero massimo di 20 alunni e gli “chef di bordo” delle imbarcazioni iscritte al 12° Trofeo Sancilio. Ciascun concorrente dovrà compilare la scheda di adesione e inviarla entro il 18 settembre 2019. Gli alunni saranno abbinati alle prime 20 imbarcazioni iscritte alla gara, fornite di cucina, sulle quali elaboreranno i propri piatti. Gli alunni saranno abbinati alle imbarcazioni con sorteggio che si svolgerà prima della gara.

art. 6 Lavori da eseguire in gara

Tema del Concorso “**La cucina mediterranea come cucina dello scambio.**”

I concorrenti elaboreranno 1 antipasto o 1 primo piatto o 1 secondo piatto, predisposti su un piatto di presentazione che verrà consegnato dagli organizzatori, utilizzando ingredienti inseriti nell’elenco che verrà consegnato agli armatori all’atto dell’iscrizione. Gli armatori metteranno a disposizione degli studenti dell’Istituto Alberghiero un paniere alimentare **il più ampio possibile** per consentire agli alunni di preparare le pietanze in modo autonomo ed indipendente. Lo stesso paniere potrà essere utilizzato dagli chef di bordo nella gara della domenica.

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno il giorno 21 settembre 2019 dalle ore 17,00 presso il porto di Molfetta, e domenica 22 settembre 2019 dalle ore 11.00 in navigazione lungo il litorale sud di Molfetta.

I costi delle derrate alimentari saranno a carico degli armatori.

art. 8 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una giuria composta da:

1. Presidente del Circolo della Vela Molfetta o un suo delegato dell'Associazione
2. Rappresentante FIC/ACB
3. Docente enogastronomia I.P.S.E.O.A MOLFETTA
4. Giornalista

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Categorie e Premi

La gara prevede due categorie: "Alumni dell'Istituto Alberghiero di Molfetta" e "Chef di Bordo". Saranno predisposte due classifiche separate con coppe ai primi tre classificati per ciascuna categoria. Il premio Vele & Sapori Cup Challenge sarà attribuito utilizzando la somma dei punteggi ottenuti dalle coppie di concorrenti per ciascuna imbarcazione.

Art. 11 Adesione

Gli alunni partecipanti dovranno inviare la scheda di adesione e la liberatoria entro il **18 settembre 2019** alla segreteria dell'Istituto Alberghiero di Molfetta. Gli chef di bordo presenteranno i moduli di iscrizione alla gara Vele & Sapori Cup unitamente all'iscrizione al 12° Trofeo Sancilio.

art. 12 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente calde e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le quantità di cibo e le grammature dovranno essere proporzionate alle dimensioni del piatto.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei piatti, non devono essere ingombri dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 13 Attrezzature

Gli armatori metteranno a disposizione degli alunni una cucina perfettamente funzionante ed un forno, sulle imbarcazioni dotate dello stesso, nonché tutte le attrezzature in dotazione alla barca. Gli studenti potranno utilizzare attrezzature personali. Dovranno essere messi a disposizione degli alunni anche guanti in lattice monouso e rotoli di carta per mantenere l'igiene adeguato durante le preparazioni.

art. 14 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.