



URCC

Unione Regionale Cuochi della Campania

Con la collaborazione di:

Lamberti Food SRL

De Luca SRL Attrezzature per la Ristorazione

organizzano

V^A EDIZIONE TROFEO HORECOAST

Concorso nazionale di cucina

*“L’uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità,
cucinare intelligentemente è un’arte...solo chi ama il cibo non lo spreca...”*

IV^A EDIZIONE

Premio speciale “Don Lorenzo Perrino”

TROFEO “Chef Giancarlo Erba”

PAESTUM (SA) 17 MARZO 2022

**Concorso riservato a chef e commis di cucina
iscritti alla Federazione Italiana Cuochi**

REGOLAMENTO

Art. 1 L'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'Associazione Cuochi Salernitani organizzano, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**, la manifestazione:

“L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte...solo chi ama il cibo non lo spreca...”

Nel cuore della Piana del Sele il V° Concorso nazionale di cucina dedicato ad esperienze gastronomiche di prodotti regionali unici e legati all'infinita cultura delle tradizioni. La manifestazione gode del sostegno e del patrocinio di diversi enti pubblici e privati. Sponsor ufficiali della manifestazione sono le aziende di settore **Lamberti Food** srl e **De Luca** srl Attrezzature per la Ristorazione.

Motivazioni

La finalità di questa manifestazione è quella di creare momenti di confronto, di crescita e stimolare la creatività dei cuochi e dei giovani che si approcciano nel mondo della cucina. Nello specifico si vuole sensibilizzare ed attenzionare la categoria alle nuove sollecitazioni:

“E' il momento di voltare pagina e imparare a mangiare e cucinare in un modo nuovo, che coniughi le più recenti scoperte scientifiche e un minore consumo di risorse naturali con i maggiori benefici per salute, ambiente e risparmio, progetti di sostenibilità, chef impegnati nel recupero di tradizioni e nel rispetto delle popolazioni locali, agricoltori, imprenditori, ricercatori e scienziati.”

La gastronomia sostenibile deve essere intesa come approccio gestionale attento a ridurre gli impatti ambientali ad incrementare i benefit socio-economici utilizzando procedure e tecnologie innovative, con grande attenzione al recupero delle eccedenze alimentari e al giusto utilizzo dell'acqua. Valorizzare la *“cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche”*, prevedendo l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti nonché il rispetto nutrizionale del piatto. Il premio vuole essere un incentivo e uno sprone per tutti i partecipanti e nel contempo, promuovere e valorizzare il patrimonio enogastronomico e turistico delle regioni-partecipanti.

Art. 2 L'organizzazione della manifestazione è a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e dell'Associazione Cuochi Salernitani. Eventuali modifiche del programma allegato e della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

Art. 3 Alla manifestazione possono partecipare uno chef ed un commis di cucina iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese- Equana- Monti Lattari, Torre del Greco area nolana- vesuviana-strianese) e gli iscritti ai sodalizi aderenti alla Federazione Italiana Cuochi di tutte le altre regioni.

E' obbligatorio partecipare al concorso con tessera FIC 2022 e divisa ufficiale FIC.

Art. 4 Lo chef con l'aiuto del commis di cucina dovranno realizzare e presentare un piatto che rispetti la tematica del concorso. I partecipanti porteranno tutti gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta. Il piatto dovrà essere preparato per tre persone per la giuria, più uno per l'esposizione (totale 4 piatti). I partecipanti con l'aiuto dei propri commis avranno a disposizione tre ore per la preparazione del piatto che avverrà all'interno della cucina centrale dopo il sorteggio di entrata. Per la finitura e la presentazione dei piatti che sarà effettuata in show cooking in sala, con cucina satellite davanti agli ospiti e la giuria, i candidati avranno altri 30 minuti.

In cucina saranno presenti 2 commissari che vigileranno sulla corretta esecuzione delle ricette e sul rispetto di detto regolamento. E' assolutamente vietato l'ingresso, o anche la pura sosta davanti alle porte delle cucine. Così come, al fine di evitare spiacevoli contestazioni il piatto dovrà essere realizzato interamente nella cucina, decorazioni comprese. Il mancato rispetto di queste ultime due norme comporterà una penalizzazione nel punteggio finale.

Le prove saranno svolte presso l' HOTEL ARISTON PAESTUM (Sa) Telefono 0828851333

Art. 5 La manifestazione si svolgerà nella giornata di **GIOVEDI' 17 marzo 2022 ore 8.00.**

I prodotti alimentari, le attrezzature e i piatti occorrenti per la realizzazione e la presentazione dell'elaborato del concorso dovranno essere portati dai partecipanti.

Art. 6 I partecipanti alla manifestazione attraverso il modulo di iscrizione cedono all'Unione Regionale Cuochi della Campania e all'Associazione Cuochi Salernitani tutti i diritti concernenti le ricette, le fotografie e il materiale multimediale (cd- dvd ecc), anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno a citarne l'autore.

I partecipanti cedono congiuntamente anche i diritti televisivi.

Art. 7 La domanda di iscrizione, redatta sul modulo allegato, compilata in ogni sua parte dovrà pervenire entro e non oltre il LUNEDI 7 MARZO 2022 al seguente indirizzo mail: urccampania@virgilio.it

Art. 8 Le spese di alloggio sono a carico dell'organizzazione mentre quelle, di viaggio sono a carico dei partecipanti.

Art. 9 La giuria, composta su indicazione dell'organizzazione e della Federazione Italiana Cuochi da tre componenti, esprimerà la valutazione in base ai principi dichiarati ed indicati dagli stessi organismi (Regolamento Concorsi Internazionali).

Il giudizio della giuria sarà insindacabile.

La stessa valuterà i piatti partecipanti attenendosi ai seguenti criteri:

Difficoltà di preparazione e pulizia:

punti 0 - 20

(corretta preparazione e trasporto degli ingredienti e del materiale; pulizia durante la realizzazione del piatto; rispetto delle norme HACCP).

Presentazione del piatto:

punti 0 - 30

(esatta porzionatura, disposizione e pulizia del piatto; assenza di guarnizioni artificiali e estetica dello stesso, rispetto della tematica del concorso).

Sapore dei piatti:

punti 0 - 50

(il cibo deve mantenere il suo caratteristico sapore, i condimenti devono esaltare il gusto della pietanza e rispettare l'aspetto nutrizionale).

Ovviamente, il massimo punteggio raggiungibile sarà di 100 punti. Il punteggio conseguito da ogni partecipante corrisponderà alla somma dei voti totali espressi da ogni giurato, diviso per il numero degli stessi. Il primo parametro sarà valutato d'intesa con i commissari di cucina.

Inoltre, alla giuria è demandato il compito di assegnare il IV° Trofeo Don Lorenzo Perrino"e il trofeo "Chef Giancarlo Erba".

Art.10 Eventuali utensili particolari e tutte le attrezzature specifiche, compresi i piatti senza logo o marchio, dovranno essere portati dai partecipanti. Completata l'esecuzione, la postazione di lavoro utilizzata dovrà essere ripulita.

Art.11 Il tempo di preparazione del piatto è fissato in un massimo di 3 ore più altri 30 minuti in show coking per la finitura e la presentazione. Il momento di entrata verrà sorteggiato prima dell'inizio del concorso.

L'accesso alle cucine avverrà con una frequenza di 5 minuti tra un concorrente e l'altro.

Il presente regolamento dovrà essere rispettato dai partecipanti in tutte le sue norme. La domanda di iscrizione a tal fine è intesa come accettazione del presente regolamento e come liberatoria. I partecipanti che non osserveranno le indicazioni in esso contenute potranno essere sanzionati nel punteggio finale emesso dalla giuria.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone e non risponde di perdite o rotture di eventuale materiale portato dai partecipanti.

Premi

- Ogni chef partecipante con il proprio commis riceverà un attestato di partecipazione ed una medaglia .

- **Allo chef che si sarà maggiormente distinto per impegno professionale verrà assegnato il riconoscimento:**

Premio speciale "Don Lorenzo Perrino"
IV^ EDIZIONE

-**Allo chef che si sarà distinto per il rispetto totale della tematica "L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte...solo chi ama il cibo non lo spreca..."**, verrà assegnato il riconoscimento:

TROFEO"Chef Giancarlo Erba"

La valutazione di merito sarà concordata tra i commissari di cucina e la giuria.

- **Allo chef terzo classificato, sarà assegnato un attestato di partecipazione, il relativo trofeo artistico DON HORECOST, inoltre l'organizzazione offre un buono spesa di € 200,00 per acquisto di attrezzature professionali presso l'azienda De Luca srl;**

- **Allo chef secondo classificato, sarà assegnato un attestato di partecipazione e il relativo trofeo artistico DON HORECOST, inoltre l'organizzazione offre un buono spesa di € 300,00 per acquisto di attrezzature professionali presso l'azienda De Luca srl;**

- **Allo chef primo classificato sarà assegnato un attestato di partecipazione, l'artistico trofeo DON HORECOST, inoltre l'organizzazione offre un buono spesa di € 500,00 per acquisto di attrezzature professionali presso l'azienda De Luca srl;**

La cerimonia di consegna dei premi avverrà alla fine della gara del 17 MARZO 2022.

MODULO DI ISCRIZIONE AL CONCORSO

V° CONCORSO REGIONALE-NAZIONALE

“L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte...solo chi ama il cibo non lo spreca...”

Trofeo “ Chef Giancarlo Erba”

IV^ EDIZIONE

“Premio speciale Don Lorenzo Perrino”

PAESTUM (SA) Martedì 17 Marzo 2022

Modulo di iscrizione.

(Da inviare con i relativi allegati entro e non oltre il 7 MARZO 2022)

Associazione provinciale

Partecipanti:

Chef:

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Telefono _____ Tessera FIC N.....

Commis di cucina partecipante:

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Telefono _____ Tessera FIC N.....

Specificare il giorno dell'arrivo e della partenza per organizzare la prenotazione alberghiera.

Io sottoscritto _____ cedo all'Unione Regionale Cuochi della Campania e all'Associazione Cuochi Salernitani tutti i diritti concernenti le ricette, le fotografie e il materiale multimediale (cd- dvd ecc), anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno a citarne l'autore. I partecipanti cedono congiuntamente anche i diritti televisivi.

FIRMA

PROGRAMMA

17 Marzo 2022:

Ore 8,30 arrivo presso l'Hotel Ariston Paestum- (Sa)

Ore 9,00 sorteggio ed entrata in cucina dei partecipanti (ogni 5 minuti);

Ore 9,30 Inizio gara;

Ore 13,00 inizio show cooking, il primo chef con l'aiuto del commis inizierà a completare i piatti da presentare alla giuria nella cucina a vista avendo a disposizione 30 minuti. Così via fino ad arrivare all'ultimo concorrente sorteggiato.

Ore 17,30 Cerimonia di premiazione.

Rientro alle rispettive sedi.

Per ulteriori informazioni:

PRESIDENTE U.R.C.C. : Prof. Luigi Vitiello, Tel. - Cell. 347 4068312

SEGRETARIO U.R.C.C. : Prof. Pietro R. Montone, Cell. 347 6322809

PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CUOCHI SALERNITANI Prof. Luigi Di Ruocco 3355225399