

1° CONCORSO ENOGASTRONOMICO "SANTE COLLESANO" 26 marzo 2018

PREMESSA

Il premio si prefigge lo scopo di ricordare figura Sante Collesano, cuoco e ristoratore, che portò innovazione a Firenze per una cucina di pesce che si fondava sulla freschezza della materia prima, semplicità di lavorazione, esaltazione dei sapori. Sulla parte accoglienza era il primo "oste qualificato".

REGOLAMENTO

La manifestazione è aperta agli allievi del 4° e 5° anno degli Istituti Professionali Servizi per L'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera. La partecipazione è gratuita.

1. Oggetto del Concorso è la **realizzazione di un solo piatto** che prevedano l'impiego del pesce secondo gli schemi fondanti della cucina di Sante Collesano e i prodotti previsti dal paniere che sono i seguenti: spaghetti, olio EVO, sale fino, sale grosso, pepe nero, pepe bianco, vino bianco, peperoncini, carote, sedano, cipolle, aglio, prezzemolo, basilico, erba cipollina, menta, pomodori, pomodori pelati, limoni, cozze, vongole, scampi, totani, seppioline, fasolari, mazzancolle, gamberi, sgombri, bottarga,
2. Ogni Istituto dovrà inviare entro e non oltre il lunedì **19 marzo 2018** la propria adesione al concorso.
3. L'allievo di Enogastronomia dovrà specificare correttamente: titolo, ingredienti scelti dal "paniere" ; dosi, specifiche degli ingredienti e metodo di esecuzione, glossario dei termini tecnici, note e curiosità sugli ingredienti impiegati e foto dell'allestimento del piatto. . Tutto il materiale relativo alla ricetta deve pervenire a questo ristorante esclusivamente in formato digitale. Le foto dovranno essere in formato *.jpg e inviate al seguente indirizzo: ledeliziedileonardo@gmail.com ***Il ristorante I Ghibellini ospitante metterà a disposizione le attrezzature di base di cucina mentre per attrezzature particolari provvederà l'Istituto di provenienza.***
4. La commissione, nominata dalla Confesercenti di Firenze, sarà composta da esperti del settore come chef e ristoratori

La gara si svolgerà nel giorno 26 marzo 2018 al mattino

5. Gli studenti saranno accompagnati da un **insegnante** che non dovrà in alcun modo affiancare l'alunno durante lo svolgimento della gara
6. I giudici saranno affiancati da un segretario che curerà la distribuzione e la custodia delle schede di voto nonché di tutti i documenti e atti relativi alla giuria.
7. Durante lo svolgimento delle gare non saranno ammesse persone estranee e l'assistenza ai concorrenti sarà assicurata esclusivamente dal personale tecnico

8. La votazione per ogni concorrente verrà assegnata da ogni singolo giurato separatamente e riportata su apposita scheda.
Al termine della giornata tutte le schede saranno sigillate e custodite in un unico plico fino al termine del concorso.
9. La sera della premiazione la giuria provvederà all'apertura delle buste sigillate contenenti le schede di valutazione di ogni singolo concorrente

SETTORE CUCINA

10. I candidati indosseranno la divisa in uso presso la propria scuola.
11. L'Istituto ospitante metterà a disposizione i locali, frigorifero e congelatore, le attrezzature di cucina, i generi di condimento, le spezie ed erbe aromatiche più comuni. I piatti per impiattare ed eventuali attrezzature speciali saranno a carico del concorrente
12. I piatti in concorso dovranno essere presentati nel quantitativo di cinque porzioni (assaggi) per la giuria, più una di presentazione. Il tempo a disposizione per la realizzazione del piatto è di 45 minuti I modi di presentazione e le coreografie sono a totale discrezione dei concorrenti purché composte esclusivamente da prodotti commestibili.
13. Ciascun piatto verrà valutato in base ai parametri e ai punteggi di seguito specificati:

- Aspetto e presentazione del concorrente.....	da 1 a 10
- Gusto e armonia del piatto.....	da 1 a 10
- Aspetto visivo e presentazione del piatto	da 1 a 10
- Innovazione e originalità della ricetta	da 1 a 10

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.

Il concorrente, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio e televisione), della ricetta prodotta per il Concorso.

Il concorrente, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza la ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva durante l'evento di premiazione di tale Concorso e rinuncia a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito.

Ai sensi del D. Lgs. 196/03, tutti i dati personali dei concorrenti saranno utilizzati solo per quanto attiene il Concorso e le attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle del Concorso.

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando e la non accettazione anche di una sola di queste annulla la partecipazione al

PREMIAZIONE

A tutti i partecipanti sarà consegnata una targa, un diploma e un paniere di prodotti tipici. Il vincitore riceverà un premio del valore di 500 euro e uno stage retribuito di due mesi presso il ristorante I Ghibellini