



CONCORSO NAZIONALE
ENOGASTRONOMICO
IL MIELE IN CUCINA

1° Edizione
Anno Scolastico 2010/2011

Le ragioni di una scelta

L'elemento fondante che lega i diversi territori delle Città del Miele, dai quali traggono origine le tante e diverse identità dei mieli italiani, è l'insieme dei valori storici, culturali e di tradizione che contraddistinguono le cucine italiane regionali, in modo particolare laddove il legame con il mondo del miele è particolarmente significativo.

Scopo del Concorso Nazionale è quello di promuovere l'antica tradizione dell'uso del miele in cucina, sollecitando le future generazioni di cuochi a recuperare per innovare tale significativo patrimonio di 'arte culinaria'.

Il Concorso Nazionale è promosso e organizzato dalle Città del Miele ed ha cadenza annuale.

Sede del Concorso

La 1° Edizione del Concorso si svolgerà nella Città del Miele di Châtillon in Valle d'Aosta, presso la sede dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero, nei giorni **28-29 ottobre 2011**.



REGOLAMENTO

Destinatari

Il Concorso è indirizzato agli Istituti Alberghieri Professionali presenti sui territori, anche limitrofi, delle Città del Miele.

È rivolto agli allievi di cucina e sala/bar delle classi **Terze e Quarte dell'anno scolastico in corso**.

Modalità di adesione

Gli Istituti Alberghieri Professionali hanno facoltà di inviare più ricette per ognuna delle Sezioni di Concorso previste dal presente bando.

Le domande di adesione dovranno pervenire, via telematica o via fax,

entro il 28 febbraio 2011.

Gli elaborati di partecipazione al Concorso dovranno pervenire **entro l'11 aprile 2011**, esclusivamente per posta a mezzo raccomandata. (Farà fede la data del timbro postale).

Il plico dovrà riportare la dicitura "Concorso Nazionale Enogastronomico Il Miele in Cucina" ed essere inviato all'indirizzo "Direzione Istituto Professionale Regionale Alberghiero, Via della Stazione 39, 11024 Châtillon (Aosta)".

Modalità di selezione

Una Commissione qualificata di esperti valuterà gli elaborati pervenuti e sceglierà gli Istituti Alberghieri Professionali ammessi alla selezione finale del Concorso.

Saranno ammessi al Concorso 5 Istituti Alberghieri Professionali per ognuna delle Sezioni previste dal presente bando.

La comunicazione delle ammissioni al Concorso sarà comunicata via telematica e fax e confermata tramite lettera raccomandata **entro il 13 maggio 2011.**

Sezioni Concorso

La prima edizione del Concorso contempla tre tematiche suddivise in due Sezioni d'indirizzo scolastico:

Sezione Cucina

- Pasta Secca
- Pasta Fresca

Sezione Bar

- Cocktail



MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Sezione Cucina Pasta Secca

1. Prevede l'elaborazione di un primo piatto, a base di pasta secca, nel quale **sia utilizzato come elemento principale la pasta secca abbinata ad una (o più) tipologie di miele.**
2. La ricetta dovrà pervenire alla Segreteria Organizzativa **in forma dattiloscritta**, corredata da una **foto indicativa del piatto** e da una dettagliata **descrizione degli ingredienti, delle tecniche di esecuzione, dal calcolo delle calorie e del food-cost per porzione, nonché dal corretto abbinamento enologico al piatto.**
3. Parteciperà **un alunno** per ciascun Istituto Professionale, **accompagnato da un docente** che rimarrà estraneo alla prova.
4. La prova di Concorso si svolgerà la mattina del giorno **29 ottobre 2011**, a partire dalle ore 08.30 presso le cucine dell'Istituto.
5. **Gli ingredienti** base della ricetta saranno messi a disposizione dall'Istituto Professionale ospitante, mentre quelli strettamente legati al territorio di provenienza, così come il vino in abbinamento, saranno a carico dei partecipanti.
6. **Nota: in caso di utilizzo di materie prime particolari si consiglia l'approvvigionamento delle stesse autonomamente.**
7. **Non è ammesso** portare e utilizzare prodotti lavorati o semilavorati e/o ingredienti non specificati nella ricetta.
8. Tutte le preparazioni, decorazioni incluse, dovranno essere preparate presso Sede ospitante il Concorso e con ingredienti commestibili.
9. Ogni concorrente di cucina avrà a disposizione per la preparazione del piatto **1 ora** (cucina didattica), **15 minuti** per la finitura (cucina centrale) e **15 minuti** per la sua presentazione (sala ristorante). Durante la presentazione è richiesta l'esposizione verbale alla giuria del piatto.
10. **Nota: l'abbinamento enologico non inciderà sulla valutazione della giuria.**
11. Ogni concorrente di cucina dovrà preparare un piatto di presentazione (display) più dieci assaggi per la giuria (5 Giuria Istituzionale, 5 Giuria Tecnica).
12. Le ceramiche utilizzate per la presentazione (display) e per l'assaggio saranno messe a disposizione dall'Istituto ospitante.
13. Non è ammesso l'utilizzo di piatti o ceramiche particolari per la presentazione del piatto (display).
14. Il piatto di presentazione (display) resterà esposto al pubblico per la durata della manifestazione.
15. **Nota: per la miglior resa estetica e per migliorare la sua tenuta, sul piatto di esposizione è ammesso l'eventuale uso di gelatina.**
16. Dovranno essere specificati ed elencati tutti gli utensili e le attrezzature necessarie per le preparazioni delle ricette, in modo da consentire all'Istituto ospitante di assicurare a tutti i partecipanti la fornitura degli stessi, fatta eccezione per quelli particolari per i quali ogni concorrente dovrà provvedere in modo autonomo;
17. I concorrenti dovranno presentarsi presso la Sede ospitante il Concorso entro le ore **15.00** del giorno **28 ottobre 2011**, per la presentazione dei Concorrenti e per avere comunicazione dell'ora d'inizio di ciascuna prova prevista, che sarà stabilita tramite sorteggio effettuato alla presenza dei Concorrenti.
18. Il giudizio delle Giurie è **insindacabile e inappellabile. La Giuria Tecnica sarà a disposizione per eventuali domande dei partecipanti.**



MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Sezione Cucina Pasta Fresca

1. Prevede l'elaborazione di un primo piatto, a base di pasta fresca, nel quale **sia utilizzato come elemento principale la pasta fresca abbinata ad una (o più) tipologie di miele.**
2. La ricetta dovrà pervenire alla Segreteria Organizzativa **in forma dattiloscritta**, corredata da una **foto indicativa del piatto** e da una dettagliata **descrizione degli ingredienti, delle tecniche di esecuzione, dal calcolo delle calorie e del food-cost per porzione, nonché dal corretto abbinamento enologico al piatto.**
3. Parteciperà **un alunno** per ciascun Istituto **accompagnato da un docente** che rimarrà estraneo alla prova.
4. Il concorso si svolgerà la mattina del giorno **29 ottobre 2011**, a partire dalle ore 10.30 presso le cucine dell'Istituto.
5. **Gli ingredienti** base della ricetta saranno messi a disposizione dall'Istituto Professionale ospitante, mentre quelli strettamente legati al territorio di provenienza, così come il vino in abbinamento, saranno a carico dei partecipanti.
6. **Nota: in caso di utilizzo di materie prime particolari si consiglia l'approvvigionamento delle stesse autonomamente.**
7. **Non è ammesso** portare e utilizzare prodotti lavorati o semilavorati e/o ingredienti non specificati nella ricetta.
8. Tutte le preparazioni, decorazioni incluse, dovranno essere preparate presso Sede ospitante il Concorso e con ingredienti commestibili.
9. Ogni concorrente di cucina avrà a disposizione per la preparazione del piatto **1 ora e 30 minuti** (cucina didattica), **15 minuti** per la finitura in cucina e **15 minuti** per la sua presentazione (sala ristorante). Durante la presentazione è richiesta l'esposizione verbale alla giuria del piatto.
10. **Nota: l'abbinamento enologico non inciderà sulla valutazione della giuria.**
11. Ogni concorrente di cucina dovrà preparare un piatto di presentazione (display) più dieci assaggi per la giuria (5 Giuria dei Sindaci, 5 Giuria Tecnica).
12. Le ceramiche utilizzate per la presentazione (display) e per l'assaggio saranno messe a disposizione dall'Istituto ospitante.
13. Non è ammesso l'utilizzo di piatti o ceramiche particolari per la presentazione del piatto (display).
14. Il piatto di presentazione (display) resterà esposto al pubblico per la durata della manifestazione;
15. **Nota: per la miglior resa estetica e per migliorare la sua tenuta, sul piatto di esposizione è ammesso l'eventuale uso di gelatina.**
16. Dovranno essere specificati ed elencati tutti gli utensili e le attrezzature necessarie per le preparazioni delle ricette, in modo da consentire all'Istituto ospitante di assicurare a tutti i partecipanti la fornitura degli stessi, fatta eccezione per quelli particolari per i quali ogni concorrente dovrà provvedere in modo autonomo;
17. I concorrenti dovranno presentarsi presso la Sede ospitante il Concorso entro le ore **15.00** del giorno **28 ottobre 2011**, per la presentazione dei Concorrenti e per avere comunicazione dell'ora d'inizio di ciascuna prova prevista, che sarà stabilita tramite sorteggio effettuato alla presenza dei Concorrenti.
18. Il giudizio delle Giurie è **insindacabile e inappellabile. La Giuria Tecnica sarà a disposizione per eventuali domande dei partecipanti.**



MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Sezione Bar Cocktail

1. Prevede la preparazione di un **cocktail che contenga come ingrediente caratterizzante una o più tipologie di miele.**
2. La ricetta del cocktail dovrà pervenire **in forma dattiloscritta**, corredata da una **foto indicativa dell'elaborato** e da una dettagliata **descrizione degli ingredienti, del calcolo delle calorie e del drink-cost per porzione.**
3. Parteciperà **un alunno** per ciascun Istituto **accompagnato da un docente** che rimarrà estraneo alla prova.
4. Il concorso si svolgerà la mattina del giorno **29 ottobre 2011**, a partire dalle ore 08.30 presso la sala ristorante dell'Istituto.
5. **Gli ingredienti** della ricetta saranno messi a disposizione dall'Istituto Professionale ospitante, mentre quelli strettamente legati al territorio di provenienza saranno a carico dei partecipanti.
6. **Non è ammesso** portare e utilizzare prodotti lavorati o semilavorati e/o ingredienti non specificati nella ricetta.
7. Tutte le preparazioni, decorazioni incluse, dovranno essere preparate presso la Sede ospitante il Concorso e con ingredienti commestibili.
8. Ogni concorrente di sala/bar avrà a disposizione **20 minuti** per la mise en place, **10 minuti** per la preparazione del cocktail e **5 minuti** per la sua presentazione. Durante la presentazione è richiesta l'esposizione verbale alla giuria del cocktail.
9. **Ogni concorrente di sala/bar dovrà preparare un cocktail di presentazione (display) più nove assaggi per la giuria.**
10. I bicchieri e/o contenitori per la presentazione (display) possono essere fornite dai concorrenti, mentre quelli per l'assaggio saranno messi a disposizione dall'Istituto ospitante.
11. È ammesso l'utilizzo di bicchieri e/o contenitori particolari solo per il cocktail di presentazione (display);
12. Dovranno essere specificati ed elencati tutti gli utensili e le attrezzature necessarie per le preparazioni delle ricette, in modo da consentire all'Istituto ospitante di assicurare a tutti i Concorrenti la fornitura dei medesimi, fatta eccezione per quelli particolari per i quali ogni concorrente dovrà provvedere in modo autonomo;
13. I concorrenti dovranno presentarsi presso la Sede ospitante il Concorso entro le ore **15.00** del giorno **28 ottobre 2011**, per la presentazione dei Concorrenti e per avere comunicazione dell'ora d'inizio di ciascuna prova prevista, che sarà stabilita tramite sorteggio effettuato alla presenza dei Concorrenti.
14. Il giudizio delle Giurie è **insindacabile e inappellabile. La Giuria Tecnica sarà a disposizione per eventuali domande dei partecipanti.**



LE GIURIE

Le Giurie saranno così composte:

Giuria istituzionale

- 5 Sindaci delle Città del Miele per la Sezione Cucina Pasta Secca
- 5 Sindaci delle Città del Miele per la Sezione Cucina Pasta Fresca
- 6 Sindaci delle Città del Miele per la Sezione Bar Cocktail

Giuria Tecnica

- 5 esperti per la Sezione Cucina Pasta Secca e Fresca
- 3 esperti per la Sezione Bar Cocktail

PUNTEGGI GIURIE

I punteggi saranno espressi in centesimi secondo i seguenti criteri di ripartizione:

Giuria istituzionale di cucina

Conoscenza del miele nel territorio d'origine	25 punti
Esposizione della ricetta	15 punti
Identificazione del miele nel piatto	25 punti
Presentazione del piatto	15 punti
Degustazione	20 punti

Giuria tecnica di cucina

Mise en place, igiene e pulizia postazione	15 punti
Modalità di esecuzione	20 punti
Presentazione del piatto	25 punti
Esposizione della ricetta	15 punti
Degustazione	25 punti

Giuria istituzionale di sala/bar

Conoscenza del miele nel territorio d'origine	25 punti
Esposizione della ricetta	15 punti
Identificazione del miele nel cocktail	25 punti
Presentazione del cocktail	15 punti
Degustazione	20 punti

Giuria tecnica di sala/bar

Mise en place, igiene e pulizia postazione	15 punti
Modalità di esecuzione	25 punti
Presentazione del cocktail	15 punti
Esposizione della ricetta	20 punti
Degustazione	25 punti



Assegnazione Premi

Per ognuna delle tre tematiche di gara delle due Sezioni di Concorso previste dal presente Regolamento sarà premiato il Primo Classificato.

I Premi consistono nell'assegnazione:

- di € 1.000 alla Scuola 1° classificata nella Sezione Cucina Pasta Secca
- di € 1.000 alla Scuola 1° classificata nella Sezione Cucina Pasta Fresca
- di € 500 alla Scuola 1° classificata nella Sezione Bar Cocktail
- del “cucchiaino d'argento” delle Città del Miele ai 2° classificati in ognuna delle tre tematiche delle due Sezioni di Concorso

Sono previsti ulteriori premi legati ad eventuali “menzioni speciali”.

Ospitalità

Il vitto e l'alloggio dei partecipanti sarà interamente a carico dell'Organizzazione della Città del Miele ospitante il Concorso. Il viaggio è a carico dei partecipanti.

Disposizioni Generali

Gli Istituti Alberghieri Professionali nell'accettare il presente Regolamento, autorizzano la pubblicazione delle ricette dei piatti partecipanti al Concorso senza alcun obbligo da parte dei Promotori, se non quello della citazione dell'Autore e dell'Istituto Alberghiero Professionale partecipante.

Per ulteriori informazioni:

Prof. Gianluca Masullo
tel. 339 8234116 - 348 3012562
ipravda.masullo@tiscali.it