



II° Trofeo “Ignazio Silvestri”

Gifar-Ali

Esposizione culinaria provincia di Rimini

NORME GENERALI

- La 2° edizione del trofeo “Ignazio Silvestri” Gifar Ali è aperta a cuochi allievi e professionisti.
- La manifestazione è valida anche come finale provinciale per partecipare alla finale regionale UCER 2012.
- La manifestazione prevede un concorso di cucina calda a tema libero (ricetta a piacere) aperta a cuochi professionisti della categoria Senior (oltre i 23 anni) e cuochi della categoria Junior (sotto i 23 anni).

GIORNI ED ORARI

- La manifestazione si svolgerà martedì 31 Gennaio 2012 presso la sede dello IAL di Riccione in viale Torino n° 67
- La manifestazione avrà i seguenti orari:
Ore 14 arrivo dei concorrenti e sistemazione delle derrate alimentari
Ore 14:30 inizio competizione.
Ore 18:30 fine delle competizioni e valutazioni della giuria.
Ore 19 Piccolo buffet offerto da ACR e premiazione dei concorrenti

REGISTRAZIONE

- La registrazione deve avvenire presso l’ufficio di Associazione Cuochi Romagnoli sito in via Pennabilli 1 presso Marr/Sfera oppure via e-mail a cuochiromagnoli@libero.it
- La quota di partecipazione di 40 € comprende la partecipazione al concorso, il diploma di merito, la partecipazione al buffet di premiazione.
- **Termine ultimo per le iscrizioni 26/1/2012**

CRITERI DI VALUTAZIONE

- **MISE EN PLACE E PULIZIA, PUNTI 0-25** : Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riorganizzare le attrezzature; rispetto dei tempi e dei programmi prestabiliti; pulizia ed efficacia delle tecniche utilizzate.
- **PREPARAZIONE PROFESSIONALE, PUNTI 0-25** : Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti nel pieno rispetto delle norme igieniche, corretta cottura degli alimenti, corretto uso delle grammature e delle porzioni, corretta impostazione della ricetta scritta.
- **DISPOSIZIONE E PRESENTAZIONE, PUNTI 0-25** : Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali, uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutili perdite di tempo, uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.
- **ASPETTO ESTETICO E SAPORE, PUNTI 0-25** : aspetto estetico e cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato, uso corretto dei condimenti.

GIURIA

- La Giuria è composta da esperti nazionali ed internazionali designati da ACR
- La Giuria è composta da 3 giudici che valuteranno disposizione, presentazione, aspetto estetico e sapore ed un giudice di laboratorio che valuterà mise en place, pulizia e preparazione professionale.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al concorso un laboratorio provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale necessario alla realizzazione del singolo piatto dovrà essere portato dal concorrente. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate pulite al termine della preparazione ed eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.
- I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti, bocchette da pasticceria grembiuli e canovacci...) ne sono provviste di piatti o porcellane particolari per le quali ogni concorrente deve provvedere autonomamente.
- Ogni concorrente deve consegnare al presidente di giuria una copia della ricetta presentata in concorso redatta per 4 persone
- Il piatto da presentare in concorso è libero quindi non fa distinzione fra pietanze a base di carne e pietanze a base di pesce, ma è particolarmente apprezzato l'utilizzo di prodotti originari della Romagna o della tradizione romagnola anche rivisitati. Le preparazioni per il completamento del piatto devono essere approntate nei laboratori ed è quindi ammesso l'utilizzo di materie prime già pulite e precotte (verdure pulite e porzionate, pesci sfilettati ecc..). Non è consentito portare il piatto già pronto per l'esposizione.

- Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo a reperire le materie prime necessarie alla realizzazione del proprio piatto.
- Ogni concorrente deve presentare un piatto per l'esposizione e un piatto per l'assaggio della giuria.
- I tempi sono stabiliti nei seguenti modi:
10 minuti per le preparazioni preliminari e l'ambientamento
20 minuti per la realizzazione e la presentazione.

PREMI E RICOSCIMENTI

- Il concorso prevede i seguenti premi:
1° classificato senior " TITOLO DI CAMPIONE PER LA PROVINCIA DI RIMINI E TROFEO IGNAZIO SILVESTRI GIFAR ALI "
1° classificato junior " TITOLO DI CAMPIONE PER LA PROVINCIA DI RIMINI E TROFEO IGNAZIO SILVESTRI GIFAR ALI "
Inoltre i primi classificati in ogni categoria avranno la possibilità di rappresentare i cuochi della provincia di Rimini in occasione della finale regionale di cucina calda alla quale parteciperanno i rappresentanti delle altre provincie dell'Emilia Romagna.
- Agli altri classificati andranno oltre al diploma di merito, le coppe per il secondo e terzo classificato e la medaglia del concorso

PUNTEGGI

- Da 91 a 100 punti 1° posto, trofeo e titolo di campione provincia di Rimini
- Da 81 a 90 punti 2° posto e trofeo + eventuali premi
- Da 71 a 80 punti 3° posto e trofeo + eventuali premi
- Da 1 a 70 punti dal 4° al 10° posto diploma di merito
I trofei ed i premi sono assegnati in base ai verdetti ed alle valutazioni espresse dalla Giuria.
Le premiazioni avranno luogo alle ore 19 alla presenza della giuria e dei colleghi cuochi durante il buffet e l'aperitivo offerti da ACR e gentilmente realizzato dalle Lady Chef della provincia di Rimini.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- Sono considerati aspetti pregevoli e perciò elementi qualificanti: l'originalità e l'innovazione, la quantità ed il numero corretto di alimenti nel piatto, porzioni adeguate, colori e sapori combinati correttamente, aspetto naturale ed appetitoso, la presentazione nei tempi adeguati, l'utilizzo di prodotti e preparazioni "dimenticati" o "poveri" (ad es.: sgombro, suro, mora romagnola, pesche nectarine, saba ecc...)

- Sono considerati elementi sgradevoli e perciò penalizzanti: l'utilizzo di prodotti non commestibili, piatti sovraccarichi, ornamenti e fiori in plastica, piatti e porcellane danneggiate, piatti non indicati per quel tipo di servizio, decorare in modo ordinario con prezzemolo o lattuga, selvaggine non perfettamente spiumate, carni non parate, pesci non spinati, posizionare il cibo sui bordi dei piatti, utilizzo eccessivo di coloranti alimentari.