



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

SEDE LEGALE: VIA GIOVANNI GENTILE, 20 88060 SAN SOSTENE CZ
COD. FISCALE SOGGETTO N. 97030790790 DEL MIN. FINANZE ANAGR. TRIBUTARIA DI SOVERATO CZ



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

SEDE C/O ISTITUTO ALBERGHIERO LOCRI VIA TEVERE, 1
89044 LOCRI (RC) CENTRALINO 0964 21357 – 3388441870 C.F. 90026140807
SITO WEB WWW.ASSOCUOCHIRC.IT E-MAIL INFO@ASSOCUOCHIRC.IT



IX Rassegna “Affacciati sullo Jonio”

Martedì 13 Dicembre 2016

REGOLAMENTO

Art. 1 – Organizzazione

L’Unione Regionale Cuochi Calabria in collaborazione con l’Associazione Provinciale Cuochi Reggini, il Club Hotel Kennedy, l’Istituto Professionale di Stato Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “Dea Persefone” di Locri e altri Enti e Sponsor,

ORGANIZZA

LA IX RASSEGNA DI CUCINA DI PIATTI CREATIVI: “AFFACCIATI SULLO JONIO”.

Art. 2 – Finalità

La finalità di questo concorso è quella di promuovere un confronto sul tema della ristorazione come arte. I cuochi potranno conoscere e applicare tecniche più aggiornate utili a migliorare la professionalità in cucina nonché l’inserimento di giovani allievi nel settore. L’evento vuole essere momento d’incontro e di scambio, suscitando nei partecipanti agonismo e mettendo in risalto il prestigio e la preparazione di ogni singolo cuoco.

Art. 3 – Partecipazione

Il concorso, giunto alla sua nona edizione, è rivolto a tutti i cuochi professionisti, con un invito particolare ai soci dell’Unione Regionale Cuochi Calabria organizzatrice dell’evento.

Uno spazio verrà inoltre dato agli allievi dei vari Istituti della Regione, che potranno partecipare alla manifestazione per la categoria B (Pasticceria).

Il concorso è aperto solo ai concorrenti individuali.

La quota di partecipazione prevista è di € 30,00 per i Professionisti e 10,00 per gli allievi, da versare al momento dell’iscrizione o al momento della registrazione.

Il numero dei partecipanti Professionisti è fissato a:

- 25 per la categoria A - Cucina Fredda;
- 10 per la categoria C - Sculture Artistiche;
- 10 per la categoria D - Cucina Calda.

Il numero dei partecipanti Allievi è fissato a:

- 20 per la categoria B.





ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

SEDE C/O ISTITUTO ALBERGHIERO LOCRI VIA TEVERE, 1
89044 LOCRI (RC) CENTRALINO 0964 21357 – 3388441870 C.F. 90026140807
SITO WEB WWW.ASSOCUOCHIRC.IT E-MAIL INFO@ASSOCUOCHIRC.IT



L'iscrizione per entrambi i partecipanti è consentita per una sola categoria.

I concorrenti partecipanti accetteranno il regolamento sollevando gli organizzatori da eventuali responsabilità civile, penale ed amministrativa per eventuali danni a cose o a persone.

Art. 4 – Tema

I concorrenti Professionisti dovranno realizzare e presentare un piatto da concorso a tema libero, scegliendo tra le seguenti categorie:

- A – Cucina fredda;
- C – Sculture Artistiche;
- D – Cucina Calda.

I concorrenti Allievi potranno partecipare solo alla categoria B - Pasticceria e dovranno realizzare e presentare un piatto utilizzando almeno un prodotto inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Calabria o un Prodotto tipico DOP o IGP calabrese.

Per ogni categoria dovrà essere garantito da parte delle varie Associazioni Provinciali, un numero minimo di partecipanti.

I piatti della categoria A – Cucina Fredda e B – Pasticceria devono essere “pensati caldi e serviti freddi”, non saranno quindi da degustare ma solo da presentazione.

Ogni piatto dovrà essere monoporzione, dovrà risultare ben guarnito, sobrio ed elegante e senza ingredienti non commestibili.

I piatti della categoria D – Cucina Calda, dovranno essere realizzati in estemporanea.

Art. 5 – Presentazione delle domande e delle ricette

I partecipanti interessati dovranno far pervenire, entro Sabato 26 Novembre 2016 all'Unione Regionale Cuochi Calabria esclusivamente tramite e-mail (gare-assocuochi@libero.it), la propria richiesta di adesione, utilizzando l'apposito modulo inviato ai vari soci dall'Associazione di appartenenza via e-mail oppure scaricabile dal sito dell'Unione Regionale Cuochi Calabria (www.unioncuochicalabria.it).

Nello stesso invio dovrà essere inserita la scheda della ricetta redatta per quattro persone, contenente il nome del piatto, gli ingredienti usati ed il procedimento utilizzato (anche questa scheda pervenuta via e-mail o scaricabile dal sito dell'Unione) con l'obbligo di compilare la stessa in formato Word.

Non saranno ammesse domande spedite fuori termine (farà fede la data di trasmissione), domande incomplete, con scheda ricetta scritta a mano o con scheda non conforme al modello predisposto.

Per ogni categoria saranno prese in considerazione solo le domande arrivate per prime, fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti stabilito nell'articolo 3.





UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

SEDE LEGALE: VIA GIOVANNI GENTILE, 20 88060 SAN SOSTENE CZ
COD. FISCALE SOGGETTO N. 97030790790 DEL MIN. FINANZE ANAGR. TRIBUTARIA DI SOVERATO CZ



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

SEDE C/O ISTITUTO ALBERGHIERO LOCRI VIA TEVERE, 1
89044 LOCRI (RC) CENTRALINO 0964 21357 – 3388441870 C.F. 90026140807
SITO WEB WWW.ASSOCUOCHIRC.IT E-MAIL INFO@ASSOCUOCHIRC.IT



Art. 6 – Svolgimento del concorso

Il concorso si svolgerà martedì 13 Dicembre 2016 dalle ore 14 presso il Club Hotel Kennedy, Contrada Lacchi S.S. 106, Roccella Ionica (RC).

Per le Categorie A-B-C

I concorrenti dovranno iniziare l'allestimento dei piatti alle 15,00 ed ultimare i lavori entro le ore 17,00.

I piatti dovranno essere portati già pronti sul luogo della rassegna, dove sarà consentita qualche operazione di sistemazione o assemblaggio.

Tutti i concorrenti avranno a disposizione in comune una postazione di cucina completa e l'attrezzatura convenzionale.

Ogni partecipante dovrà provvedere autonomamente alle attrezzature minute e particolari nonché agli ingredienti per la preparazione della propria ricetta.

I concorrenti possono scegliere liberamente il formato ed il colore dei piatti purché privo di qualsiasi logo.

I concorrenti dovranno presentarsi categoricamente in divisa professionale (giacca bianca anche con il proprio nominativo o con il marchio del ristorante, pantalone e scarpe nere e copricapo alto).

Per la Categoria D

Dalle ore 15,00 i partecipanti dovranno produrre i piatti in estemporanea sotto la supervisione di un Commissario Tecnico di giuria, il quale registrerà e comunicherà alla giuria eventuali mancanze.

È ammesso l'uso di materie prime pulite ma non di materie prime già porzionate, cotte o confezionate;

È ammesso l'utilizzo di prodotti confezionati che richiederebbero lunghi tempi di preparazione (brodi, fondi di cucina, alimenti marinati).

I partecipanti lavoreranno quattro per volta in contemporanea a distanza di 10 minuti e avranno a disposizione 40 minuti per la realizzazione del piatto, più 15 minuti per la pulizia della postazione.

La presentazione del piatto alla giuria seguirà l'ordine di entrata, relativamente al sorteggio che verrà effettuato lo stesso giorno (antipasti, primi piatti, ecc.)

Gli orari devono essere rigorosamente rispettati per non incorrere in delle penalità.

Le opere devono essere eseguite e realizzate completamente in loco e non è ammesso l'utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta. Sono accettate solo decorazioni costituite da elementi commestibili.

I concorrenti possono scegliere liberamente il formato ed il colore dei piatti purché privo di qualsiasi logo.

Ogni concorrente dovrà realizzare la ricetta in concorso su un piatto da esposizione e n. 3 assaggi per la giuria.

Durante lo svolgimento la giuria potrà verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento, richiedendo al partecipante le modalità di esecuzione del piatto.

Al termine della prova ai concorrenti compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato.





Art. 7 – Giuria

Una giuria qualificata, composta da esperti professionisti, nominata a cura dell'U.R.C.C., valuterà tutti i piatti in concorso e redigerà la graduatoria finale.

Il giudizio della Giuria è definitivo e insindacabile; non sono ammessi ricorsi.

Art. 8 – Criteri di valutazione

Al termine della realizzazione e presentazione del piatto da parte dei concorrenti, ciascun giurato esprimerà la propria valutazione per iscritto secondo i seguenti criteri, riportando sull'apposita scheda la votazione assegnata:

Categoria A - Cucina Fredda

PRESENTAZIONE E INNOVAZIONE	Punti da 0 a 25
COMPOSIZIONE	Punti da 0 a 25
PREPARAZIONE PROFESSIONALE	Punti da 0 a 25
DISPOSIZIONE E SERVIZIO	Punti da 0 a 25

Categoria B - Pasticceria

PRESENTAZIONE E INNOVAZIONE	Punti da 0 a 25
COMPOSIZIONE	Punti da 0 a 25
PREPARAZIONE PROFESSIONALE	Punti da 0 a 25
DISPOSIZIONE E SERVIZIO	Punti da 0 a 25

Categoria C - Sculture Artistiche

GRADO DI DIFFICOLTA'	Punti da 0 a 30
PADRONANZA DELLE MATERIE E TECNICA	Punti da 0 a 20
CREATIVITA' E REALIZZAZIONE ARTISTICA	Punti da 0 a 30
EFFETTO PUBBLICITARIO/PROMOZIONE	Punti da 0 a 20

Categoria D - Cucina Calda

MISE EN PLACE E PULIZIA	Punti da 0 a 10
--------------------------------	------------------------

(Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche).

PREPARAZIONE PROFESSIONALE	Punti da 0 a 25
-----------------------------------	------------------------

(Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione del menù (per le squadre); corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).





UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

SEDE LEGALE: VIA GIOVANNI GENTILE, 20 88060 SAN SOSTENE CZ
COD. FISCALE SOGGETTO N. 97030790790 DEL MIN. FINANZE ANAGR. TRIBUTARIA DI SOVERATO CZ



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

SEDE C/O ISTITUTO ALBERGHIERO LOCRI VIA TEVERE, 1
89044 LOCRI (RC) CENTRALINO 0964 21357 – 3388441870 C.F. 90026140807
SITO WEB WWW.ASSOCUOCHIRC.IT E-MAIL INFO@ASSOCUOCHIRC.IT



SERVIZIO

Punti da 0 a 5

(Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio).

ASPETTO ESTETICO

Punti da 0 a 10

GUSTO

Punti da 0 a 50

(Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni).

Art. 9 – Premi

I vincitori del concorso, ognuno nella sua categoria, verranno comunicati a conclusione della manifestazione e saranno premiati con un trofeo rappresentativo.

Potranno essere assegnati premi particolari.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

PROGRAMMA

Martedì 13 Dicembre 2016 Club Hotel Kennedy

Ore 14,00	Arrivo dei partecipanti e registrazione
Ore 15,00	Allestimento degli elaborati Categoria A, B e C
Ore 15,30-16,00	Inizio presentazione dei piatti della Categoria D
Ore 17,00	Presentazione dei piatti delle Categorie A-B-C
Ore 17,30	Valutazione delle opere delle Categorie A-B-C
Ore 19,30	Premiazione
Ore 20,30	Buffet offerto dal Club Hotel Kennedy





UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

SEDE LEGALE: VIA GIOVANNI GENTILE, 20 88060 SAN SOSTENE CZ
COD. FISCALE SOGGETTO N. 97030790790 DEL MIN. FINANZE ANAGR. TRIBUTARIA DI SOVERATO CZ



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

SEDE C/O ISTITUTO ALBERGHIERO LOCRI VIA TEVERE, 1
89044 LOCRI (RC) CENTRALINO 0964 21357 – 3388441870 C.F. 90026140807
SITO WEB WWW.ASSOCUOCHIRC.IT E-MAIL INFO@ASSOCUOCHIRC.IT



Per informazioni:

Presidente Unione Regionale Cuochi Calabria	338-3308441
Segretario Unione Regionale Cuochi Calabria	328-2519187
Prof. Cosimo Pasqualino - Presidente A.P.C.R.	338-8441870
Prof. Giulio Carpentieri - Coordinatore dei lavori	339-5490033
Prof. Pasquale Reitano - Responsabile Sito e tesseramento A.P.C.R.	349-6343601
Chef Carmine Cataldo- Responsabile elaborazione piatti e membro Team Calabria	327-3207725
Lady chef Fortunata Briganti rist. "La Locanda di Marcello"	0965-755156

San Sostene, 06 ottobre 2016

Il Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Reggini

Il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria

Cosimo Pasqualino

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ex art. 3, comma 2, D. Lgs. n. 39/93

Francesco Corapi

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ex art. 3, comma 2, D. Lgs. n. 39/93

