



# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



24 25 26  
MARZO 2019

## NORME GENERALI

### ART. 1- L'ORGANIZZAZIONE

Il concorso è organizzato da SOLUTIONGROUPS SRL con il patrocinio del CNEL Consiglio Nazionale Economia e Lavoro, della REGIONE PUGLIA Assessorato all'Agricoltura, della Provincia di Foggia, del Comune di FOGGIA, della Camera di Commercio di Foggia, dell'Università degli Studi di FOGGIA, dell'Ordine Nazionale Tecnologi, di Compagnie delle Opere Foggia, del Gal Molise Rurale, di Assogal Puglia, dell'Unione Agro Alimentare Italiana e della Re.Na.I.A;

### ART. 2 - FINALITÀ

- Ottimizzare la ricerca culinaria finalizzata al recupero dello stile alimentare italiano, sano e genuino;
- Valorizzare le materie prime, i processi, le cotture e le elaborazioni culinarie;
- Conoscere le potenzialità dell'Agroalimentare Italiano mediante l'elaborazione di un menu;
- Individuare, rappresentare ed esaltare i micro-Territori di provenienza delle materie prime;
- Riconoscere e rappresentare tre dei cinque sensi: olfatto, vista e gusto;

### ART. 3 – CHI PUÒ PARTECIPARE

Il concorso è riservato agli allievi/allieve delle classi quarte degli Istituti Alberghieri ed Enti di Formazione Pubblici e Privati di tutte le Regioni d'Italia e Cuochi non Professionisti accompagnati da un docente tecnico pratico del settore enogastronomico.

### ART. 4 – GIORNI ED ORARI

Le gare si svolgeranno dal 25 al 26 marzo 2019 dalle ore 9.30 alle ore 19.00.

Per i concorrenti l'ingresso è riservato alle ore 8.30.

### ART. 5 – CERIMONIA DI PREMIAZIONE

La cerimonia di premiazione e di chiusura dell'evento è fissata per il giorno 26 marzo alle ore 16.00.

I concorrenti hanno l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali come indicazioni riportate in “Condizioni dei Partecipanti”.

A fine di ogni sessione sulla base della somma dei punteggi conseguiti dalle squadre si proclameranno un primo secondo e terzo classificato

Al termine del concorso sulla base dei punteggi totali si attribuiranno i seguenti titoli:

**1° Classificato nonché Squadra vincitrice del concorso:**



# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



  
MARZO 2019

- Trofeo vincitori concorso più un tirocinio di 30 giorni remunerato presso un ristorante famoso italiano ed un premio offerto da un'azienda partner.

#### 2° Classificato:

- Coppa squadra seconda classificata più un corso di formazione specializzante gratuito ed un premio offerto da un'azienda partner.

#### 3° Classificato:

- Coppa squadra terza classificata ed un premio offerto da un'azienda partner

#### 4° Classificato:

- Coppa squadra quarta classificata ed un premio offerto da un'azienda partner

#### 5° Classificato:

- Coppa squadra quinta classificata ed un premio offerto da un'azienda partner

*L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari.*

#### ART. 6 – GIURIA

La giuria è composta da chef professionisti, giornalisti gastronomi e tour operator, affiancati da commissari di gara. Con la partecipazione ai Concorso, i concorrenti accettano il regolamento e le sue condizioni.

Ogni giorno, rappresentati della giuria saranno a disposizione dei concorrenti per domande e chiarimenti sulle modalità del concorso.

La decisione dei giudici è definitiva ed inappellabile.

I feedback della gara verranno comunicati al termine della gara.

#### ART. 7 – CONDIZIONI DEI PARTECIPANTI

Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la divisa ufficiale dell'Istituto di appartenenza con cappello da cuoco. Non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

Alla manifestazione sono ammesse a partecipare le SQUADRE in rappresentanza di ogni Istituto Alberghiero, ed Enti di Formazione Pubblici e Privati.

Ogni squadra formata da **tre studenti e/o studentesse**, del settore Enogastronomia, rappresentante della Regione e dell'Istituto di provenienza.

Le "Scheda Partecipazione" al concorso dovranno pervenire entro le ore 12.00 del 19 Gennaio 2019 mediante la scheda d'iscrizione debitamente compilata e firmata da



# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



  
MARZO 2019

inviare via e-mail a [concorsi@terreesole.it](mailto:concorsi@terreesole.it). Via Gramsci n. 107 – 71122 – FOGGIA Tel / Fax +39 0881 663821 sito web [www.terreesole.it](http://www.terreesole.it). In presenza di una richiesta numerosa di Istituti l'organizzazione si riserva di iscrivere al concorso il primo Istituto di ogni Regione che avrà inviato la scheda di partecipazione, completa in tutte le sue parti.

Le spese di viaggio sono a carico dell'Istituto partecipante; le spese di vitto ed alloggio sono a carico dell'organizzazione, ad eccezione delle scuole provenienti dalla Provincia di Foggia, BAT, Termoli, Campobasso, Matera, per le quali non risulta necessario il pernottamento.

Non vi è alcuna quota d'iscrizione da versare.

## ART. 8 – MATERIE PRIME

Le derrate alimentari oggetto del concorso saranno fornite dall'organizzazione ed i Partecipanti possono anche decidere di approvvigionarsi autonomamente.

Le squadre dovranno far pervenire entro e non oltre **04 Febbraio 2019** le **schede tecniche dei piatti che intendono preparare unitamente alla foto ed alla eventuale lista spesa, il menù con le ricette deve essere scritto compilando il modulo scaricabile** ed il tutto dovrà essere obbligatoriamente fatto pervenire all'indirizzo [concorsi@terreesole.it](mailto:concorsi@terreesole.it).

La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione della squadra dal concorso.

Le Squadre partecipanti dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro utilizzo e somministrazione.

**Le materie prime caratterizzanti il territorio di provenienza sono a carico dei partecipanti.**

Le preparazioni gastronomiche portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate (sottovuoto) ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie

## ART. 9 – TEMA DEL CONCORSO

Oggetto del concorso è la realizzazione di **un menù completo di quattro portate, (antipasto - primo piatto - secondo piatto - dessert) per 10 persone (nove per la degustazione ed una per l'esposizione).**

La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole e deve rispondere alle seguenti caratteristiche identificative per cui verranno giudicati:

- Caratteri storici e culturali delle materie prime utilizzate;
- Capacità di raccontare il territorio di provenienza anche in termini etici, sociali e ambientali.
- Tecniche e modalità di preparazione;
- Presentazione gradevole ed invitante;



# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



  
MARZO 2019

- Food Marketing, inteso come tratto identificativo della regionalità, senza trascurare lo stile italiano.

Tutti i piatti in esposizione devono essere descritti sugli appositi cavalieri (Nome del piatto e squadra).

L'organizzatore si riserva il diritto di rimuovere i piatti non conformi al presente regolamento.

## ART. 10 - SVOLGIMENTO DELLA PROVA

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base: (banco da lavoro, lavello, piastre ad induzione, forno, microonde nonché suppellettili di base come piatti in porcellana, pentolame, mini attrezzature di base). I concorrenti, per altro, ove siano necessarie, dovranno provvedere autonomamente per eventuali altre attrezzature specifiche. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione.

Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

**I laboratori NON sono dotati di attrezzature minute e particolari** (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), né sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni squadra,

ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul sito [www.terreesole.it](http://www.terreesole.it) l'elenco del materiale messo a disposizione delle squadre circa quindici giorni prima della competizione.

Ogni Squadra deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia delle ricette presentate in concorso, redatta per quattro porzioni, corredata da eventuale foto.

Ogni Squadra dovrà fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico e negli orari assegnati.

## ART. 11 - TEMPI

Per l'esecuzione della prova sono previste **un tempo massimo di 4 ore.**

Sono previste massimo 7 squadre per turno e

Sono previsti due turni per il giorno 25 e un turno per il giorno 26 marzo 2019.

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

- Ingresso fiera ore 08:30
- Incontro della squadra con la giuria ore 09:00
- Inizio prova ore 09:30
- Termine prova ore 13.30
- Termine pulizia cucine ore 14.00



# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



  
MARZO 2019

- Inizio prova pomeridiana ore 15.00
- Termine prova ore 19.00
- Termine pulizia cucine ore 19.30

**Il 26 Marzo dalle ore 16** seguirà la cerimonia di premiazione alla presenza delle Istituzioni, della Giuria e della Stampa invitata.

Gli studenti potranno accedere ai box cucina 30 minuti prima della gara per la fase di preparazione della strumentazione necessaria alla preparazione del piatto.

Dopo il riordino della cucina la squadra dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello e relativa targhetta di riconoscimento identificativa per la foto ufficiale.

**Attenzione:** durante la gara non è consentito sostare nelle aree di preparazione dei piatti del concorso.

Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione senza la supervisione della giuria comporterà 3 punti di penalità sul punteggio totale.

**Sono ammessi:**

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione
- di vegetali con presenza di semi che dovranno essere rimossi.
- Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.

- Carni disossate ma non parate o porzionate. Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati.
- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Pan di Spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.
- Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

## ART. 12 – CRITERI DI VALUTAZIONE

### ASPETTO ESTETICO - da 0 a 10 punti

- ✓ Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante;
- ✓ Buona presentazione ed armonia di colori;
- ✓ Giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

### ORIGINALITÀ - da 0 a 10 punti

- ✓ Valorizzazione degli alimenti utilizzati;
- ✓ Rispetto delle grammature per porzione;
- ✓ Accostamenti appropriati.

### TECNICHE IMPIEGATE – DA 0 A 10 punti



# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



  
MARZO 2019

- ✓ Corretta conservazione e manipolazione e degli alimenti;
- ✓ Corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.);
- ✓ Efficacia delle tecniche di cottura impiegate.

## IDENTITÀ TERRITORIALE - da 0 a 20 punti

- ✓ Tradizione e storia legati alla ricetta;
- ✓ Individuazione ed esaltazione dei micro-territori di provenienza delle materie prime;
- ✓ Rispetto delle tradizioni e capacità d'inventiva.

## GUSTO - da 0 a 50 punti

- ✓ Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato;
- ✓ Uso corretto dei condimenti;
- ✓ Corretta elaborazione dei piatti serviti.

Non sono ammessi mezzi punti.

**Totale dei punti 100**

Ad affiancare i giudici ci saranno **due commissari di cucina** che vigileranno nelle aree di lavorazione per valutare ai fini di un giudizio finale sui seguenti parametri:

## MIS EN PLACE E PULIZIA - da 0 a 25 punti

- ✓ Capacità di organizzare il proprio lavoro nel rispetto delle norme igieniche e di stoccaggio degli alimenti;
- ✓ Rispetto dei tempi d'esecuzione;
- ✓ Pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione;

## SERVIZIO - da 0 A 25

- ✓ Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali;
- ✓ Uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto;
- ✓ Capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio.

**Totale punti 50**

**Totale generale punti 150**

Non sono ammessi mezzi punti.

Il punteggio conseguito da ogni squadra corrisponderà alla somma dei voti totali conseguiti.

## ART. 13 - TAVOLO DI ESPOSIZIONE

Ogni squadra avrà a disposizione uno spazio espositivo di circa m 1,50/2,00 m. sul quale esporre i piatti preparati e i prodotti enogastronomici del proprio territorio di provenienza.

L'allestimento del tavolo è a carico di ogni squadra.

Ogni piatto o prodotto in esposizione deve essere accompagnato da idoneo cavaliere contenente il nome ogni singola preparazione/prodotto, il nome e la provenienza della squadra. L'organizzatore si riserva il diritto di rimuovere dal tavolo tutto ciò che non è conforme al presente regolamento.

È severamente vietato utilizzare gli animali imbalsamati o vivi come decorazione nel centro tavolo.



# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



24 25 26  
MARZO 2019

## ART. 14 - RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per lo smarrimento/furto di qualsiasi materiale o oggetto personale utilizzato per il concorso ed eventuali danni a terzi.

Le squadre sono responsabili delle proprie attrezzature ed avranno a disposizione uno spazio vigilato per depositare i propri bagagli.

## ART. 15 - DIRITTI FOTOGRAFICI

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

Firma per accettazione delle clausole:

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11  
- 12 - 13 - 14 - 15.

## PATROCINI



CAMERA DI COMMERCIO  
FOGGIA



CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA



cdo  
Foggia





# MEDITERRANEO *Food Festival*

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



24 25 26  
MARZO 2019

## NOTE - SPECIFICHE ED INFO :

- HACCP: La lavorazione, così come il trasporto e la conservazione degli ingredienti dovranno avvenire nel rispetto delle norme vigenti.
- Comportamento conforme all'etica professionale.
- Professionalità nelle tecniche e metodologie usate.
- Correttezza nel confezionamento dell'elaborato e nelle grammature, fedeli alle ricette presentate.
- Organizzazione, rispetto delle materie prime, riduzione degli sprechi e giusta sanificazione degli ambienti e strumenti di lavoro.
- Organizzazione corretta del servizio e dell'impiattamento.
- Rispetto degli orari del servizio.
- Pulizia della divisa e del posto del lavoro.
- Presentazione piacevole e adeguata nell'abbinamento, nella cromia, nel gusto e nelle consistenze.
- Piatti realizzabili per un servizio da ristorazione.
- Dicitura corretta degli elaborati
- Innovazione, effetto visivo e olfattivo: presentazione, tecniche e metodologia di esecuzione innovative, coinvolgenti visivamente, piacevoli alla vista, profumo gradevole.





# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



24 25 26  
MARZO 2019

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE**  
**IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA**  
**"Una Questione Sociale" 1° Edizione**  
Concorso riservato alle scuole alberghiere

Specificare i dati relativi all'Istituto che partecipa al Concorso e l'indirizzo presso cui inviare le eventuali comunicazioni.

Istituto:		
Regione:		
Via/Piazza:		N°
Città:	Prov.	CAP
Tel.	Fax	
Web:	E-mail:	
Docente Referente Accompagnatore:		
Nominativo:		
Qualifica:		
Tel. presso la scuola:	Cell.	
Fax presso la scuola:	E-mail pers.	

Nominativi student partecipanti:

1)	Classe	Cell.
2)	Classe	Cell.
3)	Classe	Cell.

Chiede di partecipare al Concorso Gastronomico: "IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA: Una Questione Sociale" 1° Edizione che si svolgerà presso l'Ente Fiera di Foggia dal 24 al 26 marzo 2019 accettandone integralmente il regolamento.

Timbro dell'Istituto Partecipante

Firma del dirigente scolastico



# MEDITERRANEO Food Festival

 ENTE AUTONOMO FIERE DI FOGGIA



24 25 26  
MARZO 2019

## DICHIARAZIONE LIBERATORIA PER LA REALIZZAZIONE DI RIPRESE, VIDEO E FOTOGRAFICHE NELLA SCUOLA

(D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali")

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ genitore dell'alunno/a \_\_\_\_\_  
frequentante la scuola \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ sez. \_\_\_\_\_

### AUTORIZZANO

la scuola a riprendere e/o a far riprendere in video e/o fotografare il/la propri\_ figli\_ , in occasione della partecipazione alla 1^ Edizione Concorso Nazionale "IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA: Una Questione Sociale" Concorso riservato alle scuole alberghiere che si terrà **dal 25 al 26 marzo 2019 presso l'Ente Fiera di Foggia, ai fini di:**

- ✓ Divulgazione dell'ampliamento dell'offerta formativa e delle esperienze effettuate sotto forma di documento in ambiti di studio (ad es. su DVD, sul sito web della scuola o su altri siti autorizzati);
- ✓ Documentazione della prova concorsuale;
- ✓ Stampe e giornalini scolastici;

Tale autorizzazione si intende gratuita e valida per tutto il periodo di permanenza nella scuola, salvo diversa disposizione.

Li, \_\_\_\_\_

I genitori dell'alunno (o chi ne fa le veci)