



Concorso di cucina “Le erbe aromatiche nel piatto”

6 Maggio 2015

Regolamento

Art. 1 - L'organizzazione

Il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno in qualità di soggetto capofila del Progetto “**Gestione innovativa degli scarti di coltivazione e lavorazione nella filiera delle erbe aromatiche**” (POLIECO 2°), Misura 124 del PSR Regione Campania 2007-2013, organizza il concorso “Le erbe aromatiche nel piatto”

Art. 2 - Le finalità

Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le erbe aromatiche nelle molteplici varietà e nelle loro caratteristiche, stimolandone l'utilizzo in cucina e creando un momento di incontro e di confronto fra le diverse culture culinarie del nostro territorio.

• Art. 3 - La partecipazione

1. Possono partecipare al concorso gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione della Campania;
2. Il Concorso è riservato agli alunni frequentanti il quinto anno del corso di cucina;
3. Ogni Istituto potrà partecipare presentando le proprie ricette inedite relative alla preparazione di un piatto per ogni categoria (antipasto, primo, secondo, dessert, bevanda) nei termini previsti dal regolamento.
4. La Commissione di valutazione del concorso, sulla base delle ricette inviate, selezionerà i migliori tre Istituti finalisti che verranno chiamati a realizzarle, in un confronto che si terrà presso il Campus Universitario di Fisciano;
5. Ciascun Istituto prescelto per la finale sarà rappresentato da:
 - a. Un massimo di 4 allievi di cucina (che realizzeranno le ricette);
 - b. Un insegnante accompagnatore.
6. Per ciascun Istituto finalista gli allievi di cucina dovranno realizzare le ricette inviate per tutte le categorie e rappresentate da un antipasto, un primo, un secondo, un dessert ed una bevanda.
7. Il viaggio e il materiale per realizzare le ricette ed il servizio sono a carico dei partecipanti.
8. Le attrezzature messe a disposizione dalla organizzazione sono:
 - N. 1 forno professionale SMEG ALFA144GH1 (convezione, elettronico, umidificato);
 - N. 3 PIASTRE INDUZIONE DOPPIE W1400/2000;
 - N. 1 PIASTRA INDUZIONE W2000;
 - N. 1 PIASTRA INDUZIONE W3500;
 - N. 2 PIASTRE INDUZIONE W1800;



- N. 1 Kenwood Chef Major - macchina multifunzione con movimento planetario;
- N. 1 Forno Microonde;
- N. 1 Kenwood Food Processor;
- N. 1 Mixer Bamix;

9. La partecipazione è completamente gratuita.

Art. 4 - Il tema delle ricette

Il tema è “**Le erbe aromatiche nel piatto**”

Ciascun Istituto partecipante dovrà inviare la ricetta, corredata di fotografia per la valutazione della presentazione, di:

1. Un piatto per ogni categoria (antipasto, primo, secondo e dessert), che utilizzi tra i suoi ingredienti una o più delle acque e/o piante aromatiche selezionate dall'organizzazione, nelle parti indicate. Per l'elenco delle piante ed acque utilizzabili si veda l'Allegato 3;
2. Una bevanda realizzata con l'utilizzo delle acque e/o piante aromatiche. Per l'elenco delle acque e delle piante aromatiche utilizzabili si veda l'Allegato 3;
3. Le ricette, inedite, dovranno essere dettagliatamente formulate per 4 persone;
4. Alle ricette dovrà essere allegata una breve relazione di presentazione indicante le caratteristiche principali delle erbe e le acque aromatiche utilizzate nella realizzazione dei singoli piatti e le motivazioni della scelta.
5. Ingredienti base delle ricette dovranno essere le erbe (esclusivamente come prodotto fresco) e le acque aromatiche selezionate fra quelle indicate nell'Allegato 3.

Art. 5 - Le prove

Selezione: I concorrenti dovranno far pervenire, debitamente compilato, presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno, preferibilmente tramite posta elettronica in formato PDF all'indirizzo: **martusc@unisa.it**, o per posta ordinaria al seguente indirizzo: Università degli Studi di Salerno – Dipartimento di Farmacia – c.a. Prof.ssa Enrica De Falco - Via Giovanni Paolo II – 84084 Fisciano (SA) **entro il 20 febbraio 2015** (farà fede il timbro postale) il modulo di richiesta di adesione riportante i dati dell'Istituto partecipante (Allegato 1).

Entro il 20 marzo 2015, seguendo le stesse modalità prima riportate, i concorrenti dovranno presentare, rispettando i format riportati nell'Allegato 2 (massimo una pagina per ricetta):

1. La ricetta per piatto di ciascuna categoria corredata di fotografia e relazione di presentazione;
2. La ricetta della bevanda corredata di fotografia e relazione di presentazione.

Le ricette pervenute saranno valutate da una apposita Commissione che selezionerà i tre Istituti che parteciperanno alla prova finale del concorso.

Le acque aromatiche potranno essere fornite, su richiesta, dal comitato scientifico o dalla segreteria organizzativa.



Prova finale:

Alla prova finale gli Istituti selezionati dalla Commissione di valutazione verranno chiamati a realizzare le quattro ricette proposte e la bevanda.

Ai tre Istituti selezionati sarà data comunicazione ufficiale di ammissione alla prova finale con almeno 15 giorni di preavviso.

La prova finale si svolgerà presso l'Osservatorio dell'Appennino Meridionale nel Campus Universitario di Fisciano, il giorno 6 maggio 2015, a partire dalle ore 9,00.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni Istituto concorrente dovrà realizzare le proprie ricette per ciascuna categoria per cinque persone (componenti della Giuria) e presentarle su singoli piatti e bicchieri più un piatto ed un bicchiere da esposizione.

I concorrenti, avranno a disposizione un tempo massimo di:

- 90 minuti per la realizzazione di tutti i piatti e della bevanda

Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nelle ricette, né prodotti cotti, e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Terminato il proprio elaborato, i concorrenti dovranno riordinare la propria postazione e lasciare la sede della gara.

Tutti gli ingredienti necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso, nonché attrezzatura particolare, devono essere portati dagli Istituti partecipanti.

Le acque aromatiche potranno essere fornite, su richiesta, dal comitato scientifico o dalla segreteria organizzativa.

Art. 6 – La Commissione di Selezione e la Giuria

La "Commissione di Selezione" sarà composta da uno chef e da un esperto enogastronomico.

La giuria sarà composta dai due membri della "Commissione di selezione" ai quali si aggiungeranno altri tre membri, esperti nel settore, più un segretario senza diritto di voto.

Presidente della giuria sarà lo "Chef" di commissione, il cui voto prevale in caso di parità.

La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile.

Art. 7 – I criteri di giudizio

Le ricette pervenute saranno valutate dalla Commissione di Selezione che, a proprio insindacabile giudizio, selezionerà i tre Istituti finalisti.

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:



PIATTO (antipasto – primo – secondo – dessert):

Preparazione	da 0 a 15
Presentazione	da 0 a 15
Degustazione	da 0 a 20
Originalità	da 0 a 20

per un massimo di 70 punti per giurato e per piatto di ogni candidato.

BEVANDA:

Preparazione	da 0 a 10
Presentazione	da 0 a 10
Degustazione	da 0 a 25
Originalità	da 0 a 25

per un massimo di 70 punti per giurato per ogni candidato.

La votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda.

Il punteggio totale del piatto o bevanda risulterà dalla somma dei punteggi assegnati dai 5 giurati per un massimo di 350 punti.

Il punteggio massimo raggiungibile dall'Istituto, espresso dalla giuria, sarà di 1750 punti.

I concorrenti che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 1000 punti.

La Giuria elaborerà la graduatoria dei finalisti sulla base della somma dei punteggi assegnati.

Art. 8 – La premiazione

La premiazione avverrà subito dopo lo svolgimento della finale.

I premi verranno assegnati sulla base della graduatoria tra Istituti, stabilita dalla Giuria.

Verranno assegnati i seguenti premi:

Al Primo classificato: **Stage presso struttura prestigiosa**
(previa copertura assicurativa garantita dall'Istituto di provenienza)

Al secondo classificato: Set di coltelli da cucina professionali

Al terzo classificato: Mini-Set di coltelli da cucina professionali

Verrà inoltre premiato il miglior piatto per ogni categoria con apposita targa.

A tutti gli Istituti partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

(NB: I premi possono essere soggetti a variazione)



Tutte le ricette pervenute saranno oggetto di apposita pubblicazione alla quale verrà data ampia diffusione e che sarà presentata in occasione del Convegno finale del progetto “Polieco 2”.

Art. 9. - Assicurazione

Tutti i partecipanti dovranno essere dotati di copertura assicurativa garantita dagli Istituti di provenienza sia in fase di partecipazione al concorso sia, in caso di vincita, durante lo stage.

Art. 10 - Informazioni e chiarimenti

Il Bando verrà pubblicato sul sito del Dipartimento di Farmacia dell’Università di Salerno (http://www.unisa.it/dipartimenti/dip_farmacia/index), su quello del Consorzio dell’Osservatorio dell’Appennino Meridionale (www.appennino.unisa.it) e su quello della Regione Campania (http://www.agricoltura.regione.campania.it/psr_2007_2013/124.html).

Al concorso ed alla premiazione verrà data ampia diffusione.

Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività e saranno pubblicate sul sito del Consorzio dell’Osservatorio dell’Appennino Meridionale (www.appennino.unisa.it).

I partecipanti alla manifestazione cedono al Dipartimento di Farmacia, in qualità di soggetto capofila del Progetto “Polieco 2”, tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

Segreteria organizzativa

Luca Martuscelli (UNISAPORI)

Mail: martusc@unisa.it

Cellulare: 320 7406238

Comitato scientifico

Enrica De Falco (edefalco@unisa.it)

Graziana Roscigno (roscignograziana@gmail.com)

Massimo Zaccardelli (massimo.zaccardelli@entecra.it)

Allegati:

- 1. Scheda di adesione**
- 2. Scheda ricetta**
- 3. Elenco delle erbe ed acque aromatiche**



Concorso
 “Le erbe aromatiche nel piatto”

Allegato 1

SCHEDA DI ADESIONE

Denominazione Istituto.....

Località..... **Provincia**.....

Via..... **n°**..... **CAP**.....

Tel..... **Fax**..... **e-mail**.....

Si dichiara l'accettazione del Concorso secondo le norme del regolamento.

Il timbro e la firma in calce alla presente scheda attesta l'accettazione integrale del Regolamento


 TIMBRO
 Firma

Data,



Concorso
“Le erbe aromatiche nel piatto”

Allegato 2

SCHEDA RICETTA

Denominazione Istituto.....

Località..... **Provincia**.....

Via..... **n°**..... **CAP**.....

Tel..... **Fax**..... **e-mail**.....

TITOLO RICETTA

Antipasto: _____

Primo: _____

Secondo: _____

Dessert: _____

Bevanda: _____


TIMBRO
Firma

Data,



Allegato 2.1

ANTIPASTO: Titolo ricetta (Times New Roman, 14, grassetto)

Ingredienti per 4 persone

foto del piatto in alta
risoluzione (300 DPI)

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Preparazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Relazione di presentazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)



Allegato 2.2

PRIMO PIATTO: Titolo ricetta (Times New Roman, 14, grassetto)

Ingredienti per 4 persone

foto del piatto in alta
risoluzione (300 DPI)

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Preparazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Relazione di presentazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)



Allegato 2.3

SECONDO PIATTO: Titolo ricetta (Times New Roman, 14, grassetto)

Ingredienti per 4 persone

foto del piatto in alta
risoluzione (300 DPI)

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Preparazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Relazione di presentazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)



Allegato 2.4

DESSERT: Titolo ricetta (Times New Roman, 14, grassetto)

Ingredienti per 4 persone

foto del piatto in alta
risoluzione (300 DPI)

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Preparazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Relazione di presentazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)



Allegato 2.5

BEVANDA: Titolo ricetta (Times New Roman, 14, grassetto)

foto del piatto in alta
risoluzione (300 DPI)

Ingredienti per 4 persone

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Preparazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)

Relazione di presentazione

testo (Times New Roman, 12, interlinea singola)



Concorso
“Le erbe aromatiche nel piatto”

Allegato 3

Elenco delle erbe aromatiche da utilizzare
(esclusivamente come prodotto fresco)

Alloro (foglie)
Aneto (foglie)
Basilico (foglie)
Coriandolo (foglie)
Finocchio (foglie)
Maggiorana (foglie)
Menta (foglie)
Mirto (foglie)
Origano (foglie)
Prezzemolo (foglie)
Rosmarino (foglie)
Salvia (foglie)
Timo (foglie)

Elenco delle acque aromatiche da utilizzare

Alloro (foglie)
Basilico (foglie)
Menta (foglie)
Mirto (foglie)
Rosmarino (foglie)
Salvia (foglie)
Timo (foglie)