



Alla cortese attenzione del Dirigente Scolastico
dell'Istituto Alberghiero

di _____

Oggetto: **4° Edizione del CONCORSO NAZIONALE ENOGASTRONOMICO**

"Vino... Fantasia, colori, profumi e sapori dell'Irpinia" 09 – 10 febbraio 2015

Egregio Signor Preside,

abbiamo il piacere di invitare Lei e il Suo prestigioso Istituto al Concorso in oggetto indicato, organizzato dalla nostra Cantina.

La manifestazione, che organizziamo per la quarta volta nonostante le mille difficoltà nelle quali ci troviamo ad operare, e che investono anche il mondo dell'agricoltura ed in particolare quello del vino, è incoraggiata dalla passione e dal dovere di valorizzare i nostri giovani e prepararli per il futuro.

L'iniziativa ha lo scopo di promuovere il territorio dell'Irpinia, il turismo ed i prodotti enogastronomici di questa magnifica terra, sconosciuta ai più, ma depositaria di antichi vitigni che possono fregiarsi **delle più importanti D.O.C.G.** del Meridione d'Italia come: **il "Taurasi", il "Greco di Tufo" e il "Fiano di Avellino"**.

Il Concorso verterà sulla realizzazione di uno tra quattro piatti, dall'Antipasto al Dessert:

- 1) Ogni squadra presenterà un piatto tipico della regione di provenienza abbinato ad uno dei nostri vini;**
- 2) La gara si svolgerà in due giorni: il primo giorno gareggeranno le squadre selezionate per gli antipasti ed il primo piatto; il secondo giorno quelle selezionate per i secondi piatti ed il dessert.**

Certi dell'opportunità che vorrà cogliere per i suoi studenti, La invitiamo ad aderire e Le inviamo i nostri migliori auguri di buon lavoro.

Cordialissimi saluti

Cav. Angelo Pepe
Dott.ssa Milena Pepe

TENUTA CAVALIER PEPE - ANTICHI VINI D'IRPINIA

VIA SANTA VARA – 83050 S. ANGELO ALL'ESCA (AV) ITALIA

tel./fax 0827.73766 P.IVA 02220810648

www.tenutapepe.it – email: info@tenutapepe.it

PER INFO: Organizzatore del Concorso:

Prof. Arcangelo Cuccaro

3478863024 - arcangelocuccaro@gmail.com



4° CONCORSO NAZIONALE ENOGASTRONOMICO

TENUTA CAVALIER  PEPE

S. Angelo all'Esca - Luogosano (AV)

09 - 10 febbraio 2015

"Vino... Fantasia, colori, profumi e sapori dell' Irpinia"

I nostri vini abbinati alle vostre ricette.....:

"Opera Mia" - Taurasi DOCG

"Santo Stefano" - Campi Taurasini DOC

"Sanserino" - Irpinia Rosso DOC

"Terra del Varo" - Irpinia Aglianico DOC

"Nestor" - Greco di Tufo DOCG

"Refiano" - Fiano di Avellino DOCG

"Bianco di Bellona" - Coda di Volpe DOC

"Rosato del Varo" - Irpinia Rosato" DOC

"La Loggia del Cavaliere" - Taurasi DOCG Riserva

"Brancato" - Fiano di Avellino DOCG Riserva

"Oro Spumante" e "Oro Rosè" - Vino Spumante di Qualità

"Chicco d'Oro" - Irpinia Fiano Passito DOC

"Cerry Merry" - Idea cocktail: Antica ricetta di vino aglianico aromatizzato

Tutte le **schede** e le **informazioni** relative ai vini sono consultabili sul nostro sito: www.tenutapepe.it

PROGRAMMA

08 febbraio:

- Dalle ore 15.00 - Accoglienza delle squadre partecipanti al Concorso, provenienti dalle Regioni al di fuori della Campania, visita dei vigneti e della nostra azienda
- Ore 19.30 - Cena presso il ristorante "La Collina" situato all'interno della Tenuta

09 febbraio:

- Ore 08.30 - Raduno delle squadre presso il Ristorante "La Collina" per la Prima Colazione
- Ore 09.30 - Presentazione della Giuria
- Ore 10.00 - Inizio gara con la preparazione degli **Antipasti**
- Ore 11.30 - Inizio gara per la preparazione dei **Primi Piatti**

10 febbraio:

- Ore 08.30 - Raduno delle squadre presso il Ristorante "La Collina" per la Prima Colazione
- Ore 09.30 - Presentazione della Giuria
- Ore 10.00 - Inizio gara per la preparazione dei **Secondi piatti**
- Ore 11.30 - Inizio gara per la preparazione dei **Dessert**

**La premiazione avverrà alla fine della Manifestazione
(presumibilmente verso le ore 17.00) nel Salone del Ristorante**

"LA COLLINA"

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare al Concorso gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, provenienti da tutto il territorio nazionale.

Il Concorso è riservato agli alunni di Sala e Cucina del 3°, 4° e 5° anno, ai quali sarà richiesta la stesura, la realizzazione ed il servizio di 1 (una) ricetta per 6 (sei) persone, tra:

un antipasto freddo, un primo piatto, un secondo piatto, un dolce.

Saranno ammesse alla finale 20 squadre (cinque per ogni portata), che saranno selezionate attraverso sorteggio pubblico nei locali della Cantina del Cav. Pepe, il 24 gennaio 2015, alle ore 12, tra tutti gli Istituti

che invieranno la loro iscrizione al Concorso entro il 23 gennaio 2015

Ogni squadra finalista, accompagnata da un docente, **ad eccezione di quelle provenienti dal territorio regionale, o comunque situate nel raggio di 80 km da S. Angelo all'Esca**, sarà ospite della nostra Azienda dal pomeriggio del giorno precedente alla propria partecipazione alla gara, al pomeriggio della gara stessa. Ogni eventuale pernottamento successivo sarà a carico dell'Istituto partecipante.

Gli Istituti selezionati, dovranno far pervenire entro il **31 gennaio 2015**, tramite posta ordinaria e/o elettronica, la ricetta del piatto che intendono proporre sulle apposite schede accompagnate dalla rispettiva fotografia. Tutto il materiale pervenuto si riterrà a completa disposizione dell' Organizzazione del Concorso per qualunque uso.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

La partecipazione è riservata a squadre composte **da 2 allievi (uno di Cucina e uno di Sala)** dello stesso Istituto. Ogni Istituto può presentare più squadre.

In ogni ricetta dovrà comparire almeno uno dei nostri vini proposti per il Concorso.

- A)** Il contenuto intrinseco della preparazione deve essere di soli generi alimentari, non sono ammesse ricette con decorazioni di altro materiale
- B)** I partecipanti dovranno presentare e illustrare una breve relazione inerente all'origine storico culturale e alle fonti del piatto proposto.
- C)** I concorrenti dovranno munirsi delle derrate necessarie, dei piatti necessari e degli utensili più particolari per la preparazione dei piatti, oltre a quant'altro possa essere utile.
- D)** I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la classica divisa della scuola di appartenenza
- E)** I concorrenti cedono all'Organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette e le foto, anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno della stessa a citarne gli autori.
- F)** **Il termine massimo per la realizzazione della prova pratica è di 90 minuti per la preparazione degli Antipasti e dei Dessert e di ore 2 (due) per la preparazione dei Primi Piatti e dei Secondi Piatti**
- G)** La presentazione dei piatti, con relativi vini, avverrà secondo menù.
- H)** Il servizio di sala relativo ai membri della Giuria, sarà curato dall' alunno di Sala della Scuola partecipante.
- I)** **La Giuria di 5 (cinque) membri; 1 Presidente, 2 per la cucina e 2 per l'abbinamento vino-pietanza,** più un segretario senza diritto di voto, sarà nominata dal **Cav. Angelo Pepe** che avrà la funzione di Presidente, o in caso di una sua forzata assenza per lavoro, dalla figlia **Dott.ssa Milena Pepe**, e sarà composta da esperti del settore enogastronomico nazionale.
- J)** Il voto espresso da ogni componente della Giuria, sul massimo di 80 punti: (40 per la Cucina, 40 per la Sala), prenderà in considerazione:

Cucina: da 0 a 10 per il gusto
da 0 a 10 per la preparazione
da 0 a 10 per la fantasia creativa
da 0 a 10 per il comportamento in cucina

Sala: da 0 a 10 per la presentazione
da 0 a 10 per il servizio di sala
da 0 a 10 per la scelta dell'abbinamento dei vini
da 0 a 10 per il servizio vino

PREMI E PREMIAZIONI

Istituto 1° Classificato Antipasti	Trofeo + 200 Euro
Istituto 1° Classificato Primi Piatti	Trofeo + 200 Euro
Istituto 1° Classificato Secondi Piatti	Trofeo + 200 Euro
Istituto 1° Classificato Dolce	Trofeo + 200 Euro

PREMI SPECIALI PER LA CUCINA

Abbigliamento e comportamento	Medaglia + 100 Euro
Originalità, creatività e fantasia	Medaglia + 100 Euro
Tecnica e pulizia nell'esecuzione	Medaglia + 100 Euro
Degustazione (profumo, gusto, consistenza)	Medaglia + 100 Euro

PREMI SPECIALI PER LA SALA

Abbigliamento e comportamento	Medaglia + 100 Euro
Tecnica della <i>Mise en place</i>	Medaglia + 100 Euro
Esposizione, servizio e portamento	Medaglia + 100 Euro
Tecnica della degustazione	Medaglia + 100 Euro

GRAN PREMIO “CAVALIER PEPE”

Per il miglior abbinamento Vino-Pietanza

Da questa Edizione del Concorso, la squadra (un docente accompagnatore e i due allievi partecipanti) della Scuola Vincitrice di questo Gran Premio, oltre ad aggiudicarsi il Trofeo “Cavalier Pepe”, sarà nostra ospite (Vitto, alloggio e permanenza-stage nel nostro Stand) al “Vinitaly 2015” dal 22 al 24 marzo 2015

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

Gli Istituti interessati dovranno presentare il seguente Modulo di Adesione e farlo pervenire
Via Posta, Fax o Posta Elettronica, entro il 23 gennaio 2015, alla Segreteria del Concorso, presso:

Tenuta Cavalier Pepe

Via Santa Vara – 83050 Sant’Angelo all’Esca (AV)

Fax: 082778163

Email: info@tenutacavalierpepe.it

arcangelocuccaro@gmail.com

Info: 3478863024; 082773766

MODULO DI ADESIONE

Istituto _____

Indirizzo _____

Città _____ Prov. _____ CAP. _____

Tel: _____ Fax _____ e-mail _____

Docenti coordinatori

Recapito docenti coordinatori (Telefax, e-mail)

Nominativo allievi partecipanti:

Timbro della scuola partecipante

Firma del Dirigente Scolastico