

REGOLAMENTO UFFICIALE “PROMO - DAUNIA 2009”

Art. 1

I piatti da elaborare per il Concorso dovranno esaltare le qualità delle materie prime, il sapore, ed il gusto; inoltre si dovrà intravedere una caratteristica del territorio, della tradizione popolare e della tecnologia applicata a tutela del gusto e delle qualità organolettiche.

Art. 2

Il concorso è aperto ai cuochi – pasticciieri di tutta la Provincia di Foggia.

Art. 3

I concorrenti possono partecipare anche a nome della Struttura ristorativa Ricettiva presso cui operano

Il Concorso seguirà le seguenti fasi:

FASE I:

* Giorno 23/11/09

- dalle ore 09:00 alle ore 12:30 Accoglienza e registrazione partecipanti
- dalle ore 15:30 Accoglienza dei Giornalisti provenienti da tutta Europa
- dalle ore 15:30 Inizio percorso formativo ed informativo dedicato agli Chef in concorso
- dalle ore 17:00 Percorso conoscitivo, riservato alla stampa, delle aziende Agricole ed Ittiche partner e dei Territori di provenienza
- dalle ore 18:30 La stampa in cucina, si assisterà alla lavorazione delle materie prime che saranno utilizzate per i piatti in gara

FASE II:

Giorno 24/11/09

- Presentazione dei piatti alla stampa ed alla commissione esaminatrice dalle ore 10:00 fino alle ore 13:00 e dalle ore 16:00 alle ore 19:00
- Cena di gala alle ore 21:00, verranno serviti i piatti in gara e seguirà la Premiazione dei menù e dei Loro stessi Autori che entreranno nella pubblicazione Internazionale: “Promo-Daunia”

FASE III:

Giorno 25/11/09

- Ore 09:30 Tavola Rotonda con: Istituzioni, Stampa, Chef ed Aziende Enogastronomiche
- Ore 10:30 acquisizione delle relazioni giornalistiche
- Ore 12:30 pranzo
- Ore 14:30 fine dei lavori

Note:

- Ogni Chef ha la possibilità di farsi accompagnare da due Assistenti
- Ogni Chef dovrà seguire tutte le fasi delle attività, pena l'esclusione dalle attività e l'uscita dalla gara
- Ogni Chef potrà, se lo ritiene, usare i Suoi attrezzi e curarne in prima persona la manutenzione e la custodia degli stessi.
- Eventuali ingredienti strettamente legati al territorio di provenienza dei concorrenti potranno essere forniti dagli stessi partecipanti se ritengono che gli stessi sono indispensabili per il successo del menù che dovranno realizzare.
- I concorrenti dovranno indossare la divisa completa di cucina con relativa Toque.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzature ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.
- Sono a carico dell'organizzazione: la fornitura delle materie prime, i pranzi e le cene presso la Struttura ospitante; mentre il pernottamento sarà a carico del partecipante.

Note specifiche sulla cena di gala:

- La sala sarà divisa in sezioni rappresentanti il Territorio di Capitanata
- Ogni Chef produrrà il proprio menù in accoppiata con massimo altri tre Chef in gara e questi saranno serviti ad una sola sezione della sala
- Il gruppo di lavoro per la serata di gala, sarà composto ad esclusivo giudizio insindacabile della Commissione esaminatrice
- Lo Chef esperto pasticcere in gara, ha la possibilità di esibirsi anche esclusivamente sul tema della pasticceria tipica.
- Durante il servizio della cena di gala, il Giornalista Professionista Rai: Sergio De Nicola, presenterà a tutti gli intervenuti, le schede tecniche di ogni piatto servito.

Note specifiche sulla Commissione esaminatrice:

- La Commissione esaminatrice è composta da un minimo di tre Professionisti del settore ad un massimo di cinque
- I componenti della Commissione dovranno aver conseguito specializzazioni e percorsi formativi nei vari settori della gastronomia, da quella tecnica a quella giornalistica.
- Il presidente della Commissione e Direttore generale delle attività culinarie del concorso è il Presidente per la provincia di Foggia della F.I.C. (federazione italiana chef) Primiano Parigino.
- Il Presidente nominerà una Giuria tecnica a supporto della Commissione esaminatrice

Art. 4

Per completare l'iscrizione, il partecipante dovrà consegnare entro e non oltre il 23 / 11 / 09

- Scheda tecnica dei piatti (possibilmente con foto) che esaltino le tradizioni culinarie del proprio territorio di appartenenza, oppure proposta di un piatto innovativo ma sempre con riferimento a prodotti e tradizioni locali;
- Una breve relazione scritta contenente cenni storici riguardanti la tradizione del territorio e la produzione degli ingredienti utilizzati nei piatti proposti;
- Lista dettagliata degli ingredienti, max 15 porzioni;
- Dati personali e una foto identificativa in divisa da cuoco;
- Curriculum vitae riportante l'esperienza professionale ed i titoli di studio conseguiti.

Art. 5

I giudizi della Commissione saranno insindacabili e inappellabili e saranno motivati ufficialmente sul sito ufficiale: www.future-chef.com .

Art. 6

I concorrenti saranno valutati attraverso dei punteggi da ogni membro della giuria di qualità e riportati su apposite schede. Il risultato deriverà dalla somma dei punteggi attribuiti da ogni membro di giuria sui seguenti parametri: tipicità e rivisitazione in chiave moderna, scenografia, gusto, gradevolezza al palato, originalità della ricetta ed equilibrio generale.

Art. 7

I punteggi della scheda di valutazione saranno così ripartiti:

- Per il gusto, voto da 0 a 3, il punteggio di valutazione sarà sostanzialmente soggettivo;
- Per la rivisitazione in chiave moderna, voto da 0 a 7, sarà valutato l'utilizzo e l'ottimizzazione dell'ingrediente nella preparazione della portata;
- Per l'originalità, voto da 0 a 3, la giuria valuterà la spinta creativa nella elaborazione della ricetta;
- Per la presentazione, voto da 0 a 5, sarà valutato l'impatto estetico del piatto;
- Per l'equilibrio generale, voto da 0 a 7, sarà infine valutato il legame tra l'armonia del piatto ed il suo sapore.

La Giuria tecnica sarà presente nella fase di preparazione dei piatti e dovrà vigilare e vagliare in merito a:

- rispetto assoluto dell'igiene e della pulizia della persona, dell'ambiente e delle attrezzature che, a fine servizio, dovranno essere consegnate in perfetto stato d'uso;
- la buona qualità dei cibi necessarie al concorso;
- la tecnica di esecuzione e di presentazione.

Al termine della prova la Giuria tecnica riferirà alla Commissione esaminatrice, in merito al lavoro svolto dai partecipanti.

Art. 8

Il concorso prevede la seguente gratificazione:

- A tutti i concorrenti sarà consegnata una targa che attesta la partecipazione
- I vincitori (a secondo se singoli partecipanti o accompagnati dalla Struttura Ristorativa) otterranno: un'attività giornalistica e televisiva specifica, un servizio fotografico personalizzato e l'inserimento nella pubblicazione Internazionale Bilingue, di Marketing del Territorio di Capitanata: "Promo – Daunia" dell'attività svolta durante la gara, completa di scheda tecnica dei piatti prodotti, del servizio fotografico dei piatti e della critica giornalistica; oltre ad articoli che tutta la stampa locale nazionale ed europea presente, produrranno.

Art. 9

- L'organizzazione si riserva il diritto di pubblicare i testi delle ricette fornite dai concorrenti. I testi saranno a completa disposizione dell'organizzazione e non saranno restituiti; accettando questa clausola senza condizioni i candidati sono consapevoli di cedere i diritti d'autore.

Art. 10

- L'utilizzo dei dati personali dei candidati sarà in perfetto accordo con la legge italiana 675/96 "protezione dei dati personali"; gli stessi saranno utilizzati solo ai fini del Concorso e per altre iniziative collegate allo stesso.

Art. 11

- La partecipazione a questo Concorso presuppone l'accettazione integrale del presente regolamento ed esclude qualsiasi controversia vista la natura promozionale dell'evento.

Art. 12

- L'organizzazione declina ogni eventuale responsabilità derivante da qualsiasi causa che possa provocare danni a terzi e che possa verificarsi durante l'intero arco della rassegna – gara.

Art. 13

- L'indirizzo a cui inviare e/o richiedere qualsiasi informazione tecnica è Segreteria Organizzativa è: Future Chef, Via Gramsci n.105/A – 71122 Foggia (FG) – sito: www.future-chef.com – Tel: +39 0881 663821 Fax: +39 0881 021360.

Associazione Nazionale
Future Chef

TIMBRO E FIRMA DEL PARTECIPANTE

Ai sensi e per gli effetti degli art. 1341 e 1342 del c.c., il sottoscritto approva tutte le condizioni di partecipazione e tutte le norme generali innanzi trascritte (art. 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

Luogo: Foggia Data _____

TIMBRO E FIRMA PARTECIPANTE

Associazione Nazionale "FUTURE-CHEF"
Via Gramsci n. 105/A -71100 – Foggia -
Sito: www.future-chef.com e-mail: amministrazione@future-chef.com
Cod. Fisc – 94063480712

Per donazioni e/o sponsorizzazioni: Banca CARIGE di Foggia c/c 81680 Abi 6175-4 Cab 15700-8