



**Associazione Cuochi Gargano e Capitanata  
F.I.C.**

# Presenta il Premio

**“Daunia in the World”**



**Sesta edizione 1 Aprile 2014**

**Il Concorso si terrà nell'area show della Fiera Gate & Gusto nel Porto Turistico di Manfredonia**

## Premessa

### ISTITUZIONE DEL CONCORSO

Nel pieno rispetto dell'alto valore della cucina mediterranea, "l'associazione Cuochi Gargano e Capitanata FIC" ha istituito un concorso riservato agli alunni dell'indirizzo Alberghiero e della Ristorazione. In particolare vi potranno partecipare gli allievi dei settori "Cucina e Sala-Bar".

Quest'anno il tema prescelto è il seguente:

## **“Dal Territorio alla Tavola”**

**La riduzione della filiera nel rispetto dell'ambiente e della salute  
per un servizio enogastronomico di qualità**

Un piatto per coniugare aria buona, bei paesaggi, tesori d'arte e di storia senza dimenticare prodotti genuini e saporitissimi.

S'intendono così valorizzare i prodotti e le tradizioni enogastronomiche locali legate al territorio Dauno che da sempre ha dato tanti prodotti per vecchie e nuove ricette, nonché il senso d'ospitalità che fa grande il popolo Dauno.

## Finalità

- Promuovere la cultura enogastronomica legata ai prodotti locali, alla loro stagionalità e alla loro produzione ecosostenibile;
- Promuovere il principio della “filiera corta” per salvaguardare freschezza e valenza salutistica dei prodotti;
- Riscoprire le migliori tradizioni popolari del nostro territorio e le loro filosofie, per promuoverne la diffusione.

## Obiettivi

- Sviluppare negli allievi l'educazione all'ospitalità in un mondo sempre più multietnico e pluralista;
- Promuovere l'educazione al confronto leale e costruttivo per una crescita culturale condivisa.

## Metodologie

Approfondimenti mirati in laboratorio per rafforzare e stimolare le eccellenze per una preparazione consona ad affrontare la gara ed il confronto tra pari.

## Prodotto finale

Una formazione professionale completa ed approfondita sotto l'aspetto enogastronomico, salutistico e dell'ospitalità.

# Regolamento

## Disposizioni generali

- Sono ammessi al Concorso gli alunni degli indirizzi: Servizi per l'Enogastronomia e Sala/vendita
- I concorrenti utilizzeranno la divisa di servizio del proprio settore di competenza;
- L'assistenza in gara verrà assicurata esclusivamente dal personale tecnico e dagli alunni dell'Istituto appositamente prescelti tra quelli delle classi non partecipanti;
- La Giuria, composta da quattro persone del pubblico e da uno o più Chef dell'AssoCuochi, è nominata dal Presidente dell'AssoCuochi ed esprimerà giudizi insindacabili.
- A coordinare tutte le operazioni di giuria sarà un Presidente nominato dal Presidente, coadiuvato da un segretario nominato tra i componenti della Giuria stessa.

## Prova di Enogastronomia:

- Gli alunni partecipanti dovranno preparare un piatto sulla base di una proposta fornita loro dall'organizzazione del concorso;
- I concorrenti dovranno realizzare n.5 piatti per la giuria, più n.1 piatto di presentazione;
- I partecipanti sono tenuti ad utilizzare materie prime di stagione, di provata rintracciabilità, di produzione rigorosamente pugliese. Sarà a discrezione del partecipante ogni eventuale abbinamento o condimento, facendo sempre riferimento al territorio pugliese;
- Saranno ammessi prodotti già pronti, confezionati o semilavorati nel rispetto delle norme igieniche;
- I concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 60 minuti per realizzare i piatti; il fuori tempo massimo prevede una penalizzazione di 5 punti;
- La giuria, munita di scheda di valutazione, seguirà tutte le fasi di preparazione dei piatti e garantirà il rispetto del regolamento;
- A fine preparazione il concorrente dovrà presentare e descrivere il piatto, motivando le scelte dei prodotti utilizzati e le tecniche attuate per la sua realizzazione lasciando la postazione pulita e riordinata.

### **Note logistiche:**

L'organizzazione metterà a disposizione (utilizzo concesso dalla ditta Scanzano/Zanussi) di ogni concorrente un laboratorio a vista provvisto di:

Cucina con fornelli e piastre ad induzione;

Un forno a convezione (area comune);

Un banco lavoro;

Un lavello (area comune).

Gli ingredienti di base (sale, olio, pepe ecc.) e le attrezzature più comuni saranno fornite dall'organizzazione; eventuali attrezzature specifiche potranno essere utilizzate e fornite dai singoli concorrenti;

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o per smarrimenti di attrezzature personali dei concorrenti, utilizzate per il concorso.

## Prova di Sala e vendita

La prova sarà articolata:

- 1) Presentazione, apertura, degustazione e servizio di un vino; il candidato dovrà relazionare sul vino, eseguire la corretta tecnica di apertura, procedere ad una sommaria degustazione ed eseguire il servizio alla giuria utilizzando la tipologia di bicchiere più idoneo tra quelli messi a disposizione, i concorrenti gareggeranno singolarmente.

## Disposizioni finali:

- Al termine delle prove, il Presidente di Giuria consegnerà al Presidente un plico con i risultati delle votazioni.
- Ai vincitori dei rispettivi settori sarà assegnato un premio secondo i seguenti criteri:

**1°classificato** : medaglia d'oro e attestato

**2°classificato** : medaglia d'argento e attestato

**3°classificato** : medaglia di bronzo e attestato

- A tutti i partecipanti verrà rilasciato un "Attestato di partecipazione".

### Modulistica da presentare per la partecipazione al concorso:

Comunicazione via Mail oppure telefonicamente

### Referenti del concorso:

Prof. Mario Falco (Presidente) cell. 334-5223670 email: [falkom@alice.it](mailto:falkom@alice.it)

Prof. G. Marco Trigiani (dipartimento giovani) cell. 3333990452 email: [gmtri@libero.it](mailto:gmtri@libero.it)

Chef. Francesco Morra (coordinatore tecnico dell'evento) 3922303507 [morra@email.it](mailto:morra@email.it)

## PROGRAMMA

Ore	location	Attività
9.00	Area Show	I concorrenti indossano la divisa e ricevono il numero di gara.
9.15	Area Show	Saluti del Presidente e del comitato tecnico. Presentazione della manifestazione, Estrazione della sequenza di gara nei rispettivi settori.
9.30	Laboratori	Inizio delle operazioni di gara.
13.30	Laboratori	Termine delle operazioni di gara. Consegna delle schede di valutazione al Presidente di giuria.
13.40	Area Show	Consegna attestati, Proclamazioni dei vincitori e Premiazioni finali
13.50	Area Show	Saluti e ringraziamenti

**Modulo per l'autorizzazione al trattamento dei dati personali**

Io sottoscritto, sig./ra \_\_\_\_\_, genitore  
dell'alunno/a \_\_\_\_\_, frequentante la classe \_\_\_\_\_,  
indirizzo \_\_\_\_\_

**AUTORIZZA**

L'Associazione Cuochi Gargano e Capitanata al trattamento dei dati personali del/la proprio/a figlio/a  
in ottemperanza alla legge sulla privacy (L. 675/96), per gli scopi previsti dalla partecipazione al  
**Concorso-evento Premio "Daunia in the World"** .

Data, \_\_\_\_\_

Firma del genitore  
(o di chi ne fa le veci)

\_\_\_\_\_