



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

VIA MOSCA, 23 - 87036 – RENDE CS

Codice Fiscale 97030790790



Ai Dirigenti Scolastici
Ai Docenti ITP Cucina
Agli allievi classi 3° 4° 5°
Enogastronomia –cucina
Ipsseo - Regione Calabria
Loro sedi

XXV° - CONCORSO ENOGASTRONOMICO REGIONALE
“Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea”

dal tema

“Il baccalà nella tradizione calabrese ”



Valido per la selezione finale del concorso
“Miglior Allievo Istituti alberghieri”
ai Campionati della Cucina Italiana 2024
della Federazione Italiana Cuochi



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

VIA MOSCA, 23 - 87036 – RENDE CS

Codice Fiscale 97030790790



**L'Unione Regionale Cuochi Calabria
L'Associazione Provinciale Cuochi Vibonesi
In collaborazione con l'Ipssea E. Gagliardi di Vibo Valentia**

**Organizzano
25 Gennaio 2024**

**IL XXV°
CONCORSO ENOGASTRONOMICO REGIONALE
“Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea”
dal tema
“ Il baccala nella tradizione calabrese -**



Finalità

L'Unione Regionale Cuochi Calabria, parte integrante della **Federazione Italiana Cuochi**, con la presente iniziativa, intende promuovere la conoscenza e la valorizzazione della nostra tradizione gastronomica tra tutti gli studenti dei corsi di cucina degli istituti alberghieri Statali e non.

In particolare si intende:

- ✓ Riscoprire e valorizzare la cultura gastronomica del passato con le sue semplici e genuine preparazioni;
- ✓ Far conoscere ai giovani d'oggi, aspetti storico-culturali sugli usi e costumi della tradizione , tutelando il territorio e l'economia della filiera alimentare che sempre più risultano essere apprezzate dal turista attento alla conoscenza del prodotto tipico e della sua storia;
- ✓ Motivare gli allievi ad acquisire maggiore consapevolezza sull'evoluzione della cucina che diviene arte ancor più nobile, quando alla manualità si aggiunge la passione e la capacità di saper promuovere il prodotto gastronomico anche sotto l'aspetto antropologico.



REGOLAMENTO

Art.1- Partecipazione

1. **Il concorso si svolgerà giovedì 25 Gennaio 2024, presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera E.Gagliardi - Vibo Valentia .**
Indirizzo Via G. FORTUNATO 88018 VIBO VALENTIA (VV) Regione Calabria Telefono 096344404
2. La Partecipazione al concorso è riservata agli allievi degli Istituti Alberghieri Statali della Calabria che riceveranno l'invito.
3. Ogni istituto parteciperà al concorso con **N° 1 allievo di Enogastronomia settore Cucina** a scelta tra le classi **terza, quarta o quinta** .
Non sono ammessi gli allievi del corso serale
Sono ammessi alle iscrizioni solo ed esclusivamente soci allievi tesserati Fic 2024
4. Accompagneranno gli allievi al concorso dell'Urcc, **un docente tecnico/pratico di cucina**, unitamente al Dirigente Scolastico o un suo delegato.
5. Le spese di viaggio e quelle relative alle materie prime, occorrenti per la preparazione e degustazione del piatto in concorso, sono a carico delle scuole partecipanti.
6. Oggetto del concorso saranno la preparazione/presentazione di uno **Starter** a base di **“Filetto di *Baccalà islandese*” come componente** principale del piatto ,è possibile aggiungere altri pesci, crostacei e molluschi o carni/vegetali come elementi complementari - preferendo quello che riesce meglio a rappresentare: tipicità, cultura e tradizione e innovazione facendo rivivere profumi e sapori antichi abbinando un vino del territorio al piatto e **tenendo conto anche dei prodotti certificati e della filiera corta.**

Tutti gli alimenti componenti la ricetta sono a carico della scuola partecipante .

Art.2- Modalità di adesione

Le scuole partecipanti dovranno far pervenire alla segreteria del concorso esclusivamente via mail richiedendo conferma di ricezione, non oltre **il 18 gennaio 2024**, quanto di seguito indicato:

- a. Scheda **allegato A** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte;
- b. Scheda **allegato B** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte;
- c. Scheda **allegato C** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte
- d. Scheda **allegato D** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte
- e. Certificato di frequenza dell' allievo partecipante o dichiarazione sostitutiva;
- f. Tabella allergeni .

La mail dovrà essere inviata per posta PEC a: urcc@pec.it oppure a urcc1999@gmail.com



PREMESSA

*La Federazione Italiana Cuochi indice la finale Nazionale Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri destinato agli Istituti Professionali per i Servizi Ospitalità Alberghiera, che si svolgerà nella mattinata di **Domenica 18 Febbraio 2024** a Rimini, nell'ambito dei Campionati della Cucina Italiana FIC, all'interno della Fiera Beer & Food Attraction.*

Alla finale del Campionato Italiano Miglior Allievo Istituti Alberghieri potranno partecipare tutti gli alunni iscritti del terzo, quarto e quinto anno, all'indirizzo enogastronomia - settore cucina.

Alla fase finale potranno accedere gli alunni, uno per regione, che hanno superato le selezioni regionali del Campionato, organizzate dalle Unioni Regionali della Federazione Italiana Cuochi. Dove si ritenesse opportuno potranno essere organizzate anche delle preselezioni su base provinciale, organizzate dalle Associazioni Provinciali della Federazione Italiana Cuochi.

Il Campionato Allievi prevede una categoria unica: Cucina calda, rivolto a concorrenti singoli. L'allievo riceverà in omaggio la giacca ufficiale dei Campionati.

La riduzione degli sprechi alimentari è una priorità sia europea che globale. In Europa lo spreco alimentare costa 143 milioni di euro all'anno: il 12% di questa somma proviene dalla ristorazione. Vi è dunque un urgente bisogno di sensibilizzare le persone a prevenire e a ridurre lo spreco.

Consapevole dell'importanza di questo tema, nell'ambito delle attività promosse nel campo della riduzione dello spreco alimentare e della promozione della sostenibilità nella ristorazione, la Federazione Italiana Cuochi - FIC è impegnata come partner del progetto europeo LIFE Foster che ha come obiettivo ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione.

In coerenza con questo impegno e, in aggiunta all'attenzione che da sempre riserva alla sostenibilità in cucina, la Federazione Italiana Cuochi ha deciso di introdurre dall'edizione 2022 dei Campionati un premio speciale dedicato alla riduzione dello spreco alimentare.

A tal fine, è stato inserito tra i criteri di valutazione : "Prevenzione dei rifiuti e sostenibilità "" nelle linee guida che la giuria adotterà. .

I concorrenti saranno dunque esaminati per la loro capacità di prevenire, ridurre e/o riutilizzare gli eventuali scarti durante le fasi di preparazione, esecuzione e impiattamento.



CONCORRENTI

Alla finale Regionale del Campionato Italiano Miglior Allievo Istituti Alberghieri potranno partecipare tutti gli alunni iscritti del terzo, quarto e quinto anno, all'indirizzo enogastronomia - settore cucina.

Non sono ammessi gli allievi del corso serale.

Sono ammessi alle iscrizioni solo ed esclusivamente soci allievi tesserati FIC 2024.

ACCREDITAMENTO

- Arrivo ore 8.00/8.30 per accreditamento presso la segreteria URCC
- Sorteggio per ingresso nei laboratori e incontro con il gruppo giuria.

ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI

Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere antinfortunistiche e cappello da cuoco bianco, grembiule bianco, non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP e Codice Deontologico FIC; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali come indicazioni riportate.

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le modalità descritte in questo regolamento entro il 18 Gennaio 2024, ed è intesa come accettazione delle condizioni del regolamento.

CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

Ogni concorrente iscritto deve esibire un documento di riconoscimento valido, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione alla finale regionale del concorso è gratuita.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE

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



DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare (es. su rivista "Il Cuoco", social o altro) o utilizzare per scopi federativi, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti

POINT FOTOGRAFICO

Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, il proprio piatto e il relativo cartellino di riconoscimento identificativo.

Riposizionamento dei piatti in esposizione con il relativo cartellino di riconoscimento identificativo. La violazione di questo punto è punita dal Presidente di Giuria con il 5% di detrazione dei punti accumulati.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE IN CASO DI CAMBIAMENTI

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura o qualsiasi tipo di cambiamento tecnico.

ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI

Si potranno portare all'interno dei laboratori, ad esclusione delle attrezzature già presenti, n° 1 scanbox elettrico ed un numero massimo di 3 pezzi di, attrezzature elettriche 220V che non dovranno andare in contrasto con le attrezzature dei Partner FIC.

I concorrenti che decideranno di portare da casa dell'attrezzatura extra anche non elettrica, dovranno tener conto che quest'ultima non dovrà entrare in contrasto con i partner FIC.

RICETTE

Ogni concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, quattro copie della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni, corredata da foto.

La ricetta deve essere scritta compilando l'allegato modulo e corredata da foto del piatto; queste dovranno pervenire 7 giorni prima dell'inizio della finale regionale, ovvero entro il 18/01/2024 all'indirizzo e-mail: urcc1999@gmail.com



PIANO HACCP

Ogni concorrente, avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti. La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione del concorrente.

MATERIE PRIME

Le materie prime per la preparazione, le decorazioni e il servizio sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo.

Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

Le materie prime portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie. Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria nella mattina, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 3 punti di penalità sul punteggio totale.

PIATTI PER LA COMPETIZIONE

L'organizzazione si riserva di informare celermente tutti i concorrenti ove si dia, attraverso i partner FIC/URCC, l'opportunità di fornire nella competizione specifiche porcellane e serie di piatti idonei per la presentazione in gara del concorso. (Sarà cura dell'organizzazione comunicare ai concorrenti, prima della competizione gli eventuali piatti messi a disposizione).

PIATTO DA ESPOSIZIONE

Il piatto da esporre, ha scopo puramente pubblicitario e deve rispecchiare fedelmente gli elaborati della competizione. Il piatto da esposizione non dovrà essere gelatinato.

GIURIA

La giuria è composta da giudici professionisti accreditati Worldchefs, affiancati da collaboratori e commissari di gara. Con la partecipazione al Concorso, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni.

A fine gara i rappresentanti della giuria saranno a disposizione dei partecipanti per domande sul proprio piatto.

La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.



VALUTAZIONE

I Feedback della gara verranno comunicati prima della premiazione da due componenti della giuria e solo con i piatti da esposizione.

TEMA DEL CONCORSO:

- “Il baccalà nella tradizione calabrese”
- La presentazione e la preparazione dello **Starter** potrà essere effettuata in versione classica o rivista in chiave moderna.

Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto (per 5 porzioni al piatto singolo) sono a carico esclusivo del concorrente.

IL CONCORSO

Ogni allievo in sede di gara dovrà presentare le 4 porzioni (3 piatti per la degustazione della giuria più (1) per il point fotografico) della propria ricetta . Ogni allievo partecipante dovrà avvalersi dell'assistenza di un docente accompagnatore in divisa da cucina che dovrà stazionare fuori dal laboratorio di gara a vista, ma in diretto contatto (se possibile) con l'allievo e potrà solo fornire suggerimenti durante la competizione (coaching).

Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente.

COMPOSIZIONE DELLE PREPARAZIONI RICHIESTE

Lo Starter: preparazione calda/tiepida per il 50% dell'elaborato, il restante può essere freddo ;il peso complessivo deve essere di circa g 120/150 cad. suddivise tra elementi proteici, vegetali ,salsa/e e decorazioni .Pane ,grissini, o altro serviti a parte non verranno conteggiati come carboidrati.

LINEA “ MI ”

L'organizzazione fornirà ai concorrenti ,durante la competizione ,i prodotti della linea “ MI” addensanti ed emulsionanti



SONO AMMESSI

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- Insalate sfogliate ,lavate ma non mischiate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliati in piccoli pezzi.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati. (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...)
- 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 e cialde devono essere elaborate sul posto.

Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati .
E' preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa

NON SONO AMMESSE

- Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi .Ad eccezione del Filetto di Baccalà Islandese .
 - È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.
- Tutte le preparazioni e materie prime dovranno pervenire al momento della gara,stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative,sanitarie.
- È fatto divieto dell'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitarie e contenitori di vetro.
- Ad eccezione del Filetto di Baccala Islandese.

Per garantire l'imparzialità, i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti e verificheranno all'ingresso in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.



ITEMPI SONO STABILITI NEI MODI SEGUENTI

- Arrivo un'ora prima della competizione (come orari nella suddetta tabella) per accreditamento e sorteggio .
- Inizio competizione giornaliera ore 9:00.
- La durata del concorso è di 60 minuti, i tempi sono stabiliti nei modi seguenti: 5 minuti per sistemarsi, 45 min. per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Dieci minuti per la pulizia e il riordino della cucina. In partenza di batteria il concorrente firmerà il modulo con la lista del materiale messo a disposizione dall'organizzazione e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.

Il ritardo dopo i 45 minuti di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5, allo scadere del 5° minuto di ritardo l'elaborato verrà tolto e non giudicato.

Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, il proprio piatto e la relativa targhetta di riconoscimento identificativo.

Dopo la gara verrà comunicato da parte dei giudici il feedback solo ed esclusivamente con il piatto da esposizione

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO

MISE EN PLACE E PULIZIA 10 punti

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE 20 punti

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, uova, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta.

SERVIZIO 5 punti

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.



PREVENZIONE DEI RIFIUTI E SOSTENIBILITÀ 5 punti

Capacità di gestire, utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti.

ASPETTO ESTETICO 10 punti

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

GUSTO 50 punti

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti.

Non sono ammessi mezzi punti.

Totale 100 punti



PREMIAZIONI

Saranno premiati i primi tre classificati.

1° Classificato: Medaglia d'Oro.

2° Classificato: Medaglia d'Argento.

3° Classificato: Medaglia di Bronzo.

A tutti sarà consegnato il diploma di partecipazione della finale regionale della competizione.

Inoltre, ai primi tre allievi classificati, sarà data la possibilità di partecipare ad un corso di formazione organizzata dalla URCC, con modalità che saranno comunicate successivamente.

Il docente accompagnatore potrà salire sul palco, solo se in divisa da cuoco, con l'allievo per ritirare il premio.

Riferimenti per invio mail : posta PEC: urcc@pec.it , urcc1999@gmail.com

Per eventuali informazioni :

Carmelo Fabbricatore 335 6720353

Giovanni De Luca 348 6441596

Costantino Loiacono 347 9179002

Rende li 03/12/2023

Il Segretario

Giovanni De Luca

Il Presidente

Carmelo Fabbricatore



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

VIA MOSCA,23 - 87036 – RENDE CS

Codice Fiscale 97030790790



Presidente Carmelo Fabbricatore –3356720353 – e-mail urcc1999@gmail.com cmfabbricatore@gmail.com urcc@pec.it

web site: www.unioncuochicalabria.it

Associazioni Provinciali e territoriali di: Cosenza ,Reggio Calabria, Catanzaro, Vibo Valentia, San Giovanni In Fiore