

**COMUNE DI
GRESSONEY-SAINT-JEAN**

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA



**PREMIO NAZIONALE DI CUCINA
“LETTERARIA”
“LA RICETTA (RI)TROVATA”.**

REGOLAMENTO

Premio “Ricetta ritrovata”
Indetto dal Comune di Gressoney Saint Jean
in collaborazione con Città del Gusto Torino -Gambero Rosso
1° Edizione 2016
22-23 luglio 2016
Gressoney Saint Jean

Il Premio “Ricetta Ritrovata” prevede il confronto di 10 allievi finalisti, rappresentanti gli istituti e scuole professionali alberghiere d’Italia, rispetto ad abilità tecnico-pratiche di interpretazione e realizzazione di una proposta gastronomica tipica, connubio tra territorio, storia e cultura riferita all’opera letteraria individuata per la prima edizione: “Lessico familiare” della scrittrice Natalia Ginzburg.

Il presente regolamento è pubblicato sul sito www.comune.gressoneystjean.ao.it e www.gamberorosso.it e dagli stessi liberamente scaricabile.

Le selezioni finali del Premio si svolgerà a Gressoney tra il 22 e il 23 luglio 2016 presso il ristorante della “Residenza del sole” e si strutturerà attraverso le seguenti fasi:

Pomeriggio del 21 luglio: Arrivo dei finalisti, accoglienza e stoccaggio

Pomeriggio 22 luglio esame delle ricette proposte

Mattina 23 luglio Premiazione

DESTINATARI

Il Premio prevede la partecipazione di 10 alunni rappresentati di 10 classi di scuole italiane, selezionate in base al Dossier di Candidatura e alla proposta gastronomica richiesti dal bando. La candidatura dovrà pervenire entro le ore 12,00 di venerdì 29 aprile 2016 alla Segreteria organizzativa – Biblioteca intercomunale e specializzata Walser; tel e fax 0125 356641, mail: biblioteca@comune.gressoneystjean.ao.it

Le Istituzioni Scolastiche partecipanti invieranno entro le ore 12,00 del 29 aprile 2016 il loro dossier di candidatura corredato di: - lettera di accompagnamento del Dirigente della scuola di appartenenza - dati anagrafici degli studenti - nominativo dei docenti di riferimento.

Le 10 classi delle scuole selezionate potranno partecipare al concorso con un 1 allievo che abbia un’età non superiore ai 21 anni, accompagnato da 1 insegnante.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

E’ prevista una quota di partecipazione al Premio Nazionale di cucina Gressoney LA RICETTA (RI)TROVATA 2016 di € 20,00, a copertura delle spese di segreteria.

L’iscrizione che ogni gruppo effettuerà potrà avvenire tramite bonifico della suddetta quota di partecipazione - indicando come causale “iscrizione al PREMIO NAZIONALE DI CUCINA “LA RICETTA RITROVATA” - sul Conto Corrente Bancario intestato a Comune di Gressoney Saint Jean – Servizio Tesoreria, agenzia BancaIntesaSanPaolo di Gressoney Saint Jean, **Codice IBAN: IT26T0306931609100000300025**

Il Dossier di Candidatura al Premio si dovrà effettuare attraverso l'invio entro le ore 12.00 del 29 aprile 2016

1. curriculum dell'allievo in formato europeo;
2. presentazione della scuola;
3. progetto formativo e di ricerca sviluppato dalla classe relativamente alla partecipazione al concorso;

Nella fase di selezione verrà giudicata l'impostazione generale del progetto, la capacità della classe di ricerca e recupero delle tradizioni legate all'oggetto del concorso e alla capacità e incisività di collegamento con le altre discipline (italiano, storia e geografia)

CONSEGNA DELLE RICETTE e Dossier di candidatura

Una volta comunicati i nomi dei 10 istituti o scuole alberghiere selezionate dalla commissione di valutazione (Comune di Gressoney e Città del gusto Torino Gambero Rosso) questi sono tenuti a inviare alla segreteria organizzativa, biblioteca@comune.gressoneystjean.ao.it, le ricette con schema **entro e non oltre le ore 12.00 di venerdì 28 maggio 2016**.

Lo schema deve mostrare una vista laterale delle preparazioni con spiegazione di ogni elemento. Le ricette devono essere dettagliate nelle quantità degli ingredienti di gara e nei procedimenti. È severamente vietata la citazione di qualsiasi marchio in commercio in qualsiasi ricetta.

La presentazione della ricetta (ingredienti e preparazione), dovrà contenere indicazione della lista spesa oltre alla relativa documentazione fotografica.

COMITATO DI VALUTAZIONE E SELEZIONE

Il Comitato di Valutazione e Selezione avrà il compito di valutare:

- puntualità e completezza nell'invio di tutta la documentazione richiesta;
- presentazione della ricetta, dell'allievo e della classe e motivazioni fornite in merito alla partecipazione al concorso, spiegazione del progetto didattico costruito intorno al testo letterario e ricetta in oggetto
- La dimostrazione di conoscenza delle produzioni enogastronomiche contestualizzate al territorio ed alla cultura del territorio;
- precisione e capacità nella costruzione e presentazione della ricetta.

Il Comitato è composto da: rappresentanti del Comune di Gressoney, giornalisti e professionisti esperti enogastronomici e commissario di cucina designato da Gambero Rosso Torino. Tale valutazione avrà come esito l'ammissione alla selezione finale del Premio di 10 allievi rappresentanti i loro istituti

TIPOLOGIA DELLE PROVE

Realizzazione e Presentazione di un dolce che dovrà essere impiattato, portato al tavolo, presentato ai giurati; gli allievi dovranno essere in grado di rispondere a domande inerenti alla preparazione e alla storia del piatto;

Il docente che accompagna l'allievo durante la competizione non potrà avvicinarsi o entrare in cucina per nessun motivo, pena la squalifica, e non possono assolutamente comunicare durante il servizio. E' vietato per i professori rifornire gli allievi in gara di qualsiasi materiale o strumento. Eventuali scontri verbali tra

professori di scuole avversarie comporteranno immediatamente l'espulsione delle due scuole dal concorso.

SVOLGIMENTO DELLA GARA

- Tutti concorrenti devono arrivare a Gressoney il giorno **21 luglio entro le ore 15.00**. Dopo un breve momento di accoglienza, i partecipanti saranno lasciati liberi di scoprire la valle di Gressoney.
- Il Contest di Pasticceria si svolge presso La Residenza del Sole, in località Fridau, 4, nelle giornate di **venerdì 22 e sabato 23 luglio, la premiazione sarà in piazza ObrePlatz di Gressoney Saint Jean, il 23 luglio alle 11.30**,
- Il giorno dell'arrivo i concorrenti avranno accesso ai frigoriferi per lo stoccaggio dei propri prodotti.
- Venerdì 22/07 alle ore 14,00 verrà comunicato l'ordine d'uscita dei piatti di presentazione.
- Alle ore 14,15 si avrà accesso al laboratorio e alle ore 14,30 avrà inizio la competizione, solo dopo autorizzazione del commissario.
- La gara finirà improrogabilmente alle ore 19,30 per tutti i concorrenti
- Alle ore 19,40 il candidato dovrà presentare il proprio piatto alla giuria
- Ogni candidato al termine della propria presentazione dovrà recarsi in laboratorio per il riassetto della propria postazione, sotto visione degli assistenti di laboratorio.

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

E' prevista una Giuria di degustazione,

La Giuria di Degustazione composta da membri con specifiche competenze tecniche, giudicherà gli aspetti relativi al rispetto della territorialità e storicità del prodotto citato nel romanzo.

La giuria di degustazione opererà in due giorni e sarà composta da 5 persone (giornalisti del settore e professionisti rappresentanti il mondo della ristorazione).

E' previsto, quale membro della giuria, un commissario di cucina che avrà il compito di vigilare sul buon andamento delle prove. Il Commissario dovrà vigilare affinché gli insegnanti non si avvicinino ai box di lavoro, segnalando immediatamente qualsiasi irregolarità. Il Commissario dovrà costantemente gestire lo Spazio Consigli, autorizzando e sorvegliando l'accesso. Qualsiasi critica o irregolarità andrà segnalata per iscritto alla Commissione di Giuria. Eventuali atteggiamenti che esulino dalla professionalità della competizione o dalle modalità di svolgimento indicate nel presente regolamento causeranno penalità, annullamento della prova o eliminazione dalla gara, con giudizio insindacabile a discrezione della Giuria.

MODALITÀ DI VIAGGIO

L'organizzazione del Premio non si prende onere di alcuna spesa di viaggio.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

- È obbligatorio fornire all'organizzazione **entro e non il 30 giugno 2016** la lista completa di tutti gli ingredienti. L'organizzazione del contest mette a disposizione, a discrezione del concorrente, le materie prime fresche di base: uova fresche, uova e tuorli pastorizzati, panna 35% m.g., burro, lievito compresso, latte fresco, farina bianca di frumento, zucchero, cioccolato,

caffè e frutta di stagione.

Tutti gli altri ingredienti, come già indicato dovranno essere richiesti entro il 30 giugno 2016

Ingredienti particolari devono essere portati dai partecipanti previa autorizzazione.

- Per quanto riguarda gli altri ingredienti, “particolari” tutti i concorrenti devono portarli in contenitori usa e getta, senza marchio e con etichetta adesiva che specifichi il contenuto del prodotto. Questi vanno sistemati nel frigo dalle ore 14 di giovedì 21.
- L’Organizzazione mette a disposizione le attrezzature di base: tavoli in acciaio, lavandini, macchina temperatrice per il cioccolato, forno a convezione, planetaria da banco, piastra ad induzione, abbattitori e frigoriferi, macchina del sottovuoto, piccola attrezzatura e minuteria (bilance, coltelli, raschietti, pentole).
- Eventuale altra attrezzatura dovrà essere portata dai concorrenti, i quali dovranno a propria cura accertarsi che i voltaggi elettrici e gli attacchi siano adatti a tali macchinari e dovranno altresì portare anche le eventuali riduzioni necessarie per le prese elettriche e i trasformatori.
- Tutte le preparazioni devono essere fatte sotto la sorveglianza di un commissario della giuria individuato, non potrà essere presente l’accompagnatore (docente) durante lo svolgimento della gara, pena la squalifica dal Premio.
- Possono essere portati già pronte glasse e infusi che necessitano di riposo prima dell’utilizzo, gli stessi però dovranno essere preparati nuovamente durante la gara a scopo dimostrativo

ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

I partecipanti dovranno portare giacca e cappello della scuola o istituto di appartenenza.

PUNTEGGI

- Il giudizio viene diviso secondo quattro criteri: elaborazione artistica (10 %), tecnica e metodologia (30%) degustazione (40%), rispondenza del prodotto al territorio e capacità di interpretazione (20%);
- Il giudizio della giuria tecnica, composta da esperti di settore, è insindacabile.
- Una volta terminate le degustazioni saranno comunicati i punteggi e verrà premiata l’alunno e l’istituto professionale vincitore.

RESPONSABILITA’

- Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall’improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall’Organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi.
- I concorrenti risponderanno di tutti i danni causati dall’utilizzo improprio delle materie prime fornite dall’organizzazione o portate direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di

manlevare il comune di Gressoney.

PREMI e PREMIAZIONE

- La premiazione si svolgerà in Piazza ObrePlatz di Gressoney Saint Jean il 23 luglio 2016, alle ore 11.30.
- Allo studente primo classificato verrà data una borsa di studio pari al 50% del costo per il Corso pasticciere presso la Città del Gusto di Torino.
- Alla scuola o istituto professionale di appartenenza verrà consegnato un attestato di partecipazione.