

3° TROFEO EXPOSUDHOTEL PER CHEF EMERGENTI

sponsor:



REGOLAMENTO

NORME GENERALI

1. La manifestazione è aperta a **dodici** cuochi professionisti (6 per la sezione “chef di ristorante” e 6 per la sezione “chef di albergo o catering”) selezionati dalla *Promhotel Italia s.c.a.r.l.* a termine delle fasi eliminatorie del presente concorso, che si siano distinti negli ultimi 12 mesi per aver fatto emergere nuove tendenze nella preparazione di piatti di cucina calda.

2. La manifestazione prevede una categoria unica: **piatto caldo per concorrente singolo** con l'utilizzo in almeno una delle fasi di produzione del piatto del **forno**.

3. Il tema del concorso è libero, a condizione che la ricetta presentata, seppur in modo creativo, rappresenti l'identità del territorio da cui proviene lo chef partecipante.

Inoltre il concorrente dovrà utilizzare nella propria preparazione e/o nell'assemblaggio-rifinitura **almeno uno** dei prodotti della gamma “*La Primavera*” di seguito elencati:

- Pomodori pelati;
- Pomodorini di collina;
- Pomodori a filetti;
- Pomodori a cubetti;
- Pomodori San Marzano dop
- Passata di pomodoro;
- Salsa di peperoni;
- Funghi chiodini al naturale (salvo disponibilità);
- Peperoni arrostiti;
- Fagioli Cannellini;
- Fagioli Bianchi;
- Fagioli Borlotti;
- Fagioli tondini;
- Lenticchie;
- Ceci;
- Piselli extra fini;
- Mais in grani.

Tali prodotti saranno messi a disposizione dallo sponsor in occasione della gara.

4. Tutti gli altri sponsor dell'Arena del Gusto metteranno a disposizione i propri prodotti. Pertanto è assolutamente vietato utilizzare prodotti equivalenti di altre marche.

5. I prodotti che entreranno a far parte della composizione del piatto dovranno essere tutti commestibili, come pure le decorazioni.

6. Per evitare spiacevoli allontanamenti è vietato agli accompagnatori sostare nei pressi delle cucine dove saranno effettuate le preparazioni dei piatti.

I CONTENUTI

1. Ogni cuoco potrà portare nell’Arena del Gusto l’occorrente per i piatti già **semilavorati** e avrà a disposizione **40 minuti** per la preparazione, l’assemblaggio e le rifiniture. Queste operazioni saranno svolte **in comune** agli altri concorrenti, nelle cucine *en plein air* allestite per il trofeo dalla *Promhotel Italia s.c.a.r.l.* in collaborazione con Rational Italia.
2. Ogni concorrente è tenuto a procurarsi in maniera autonoma tutte le materie prime necessarie alla preparazione del piatto, nonché a predisporre in tempo per la gara tutti i semilavorati di cui necessita. Qualora occorran prodotti della gamma “*La Primavera*” è possibile rivolgersi alla *Promhotel Italia s.c.a.r.l.*- segreteria organizzativa, durante la settimana immediatamente precedente all’inizio della fiera.
3. Ogni concorrente dovrà altresì munirsi di tutto l’occorrente (piccola utensileria, piatti e quant’altro) per l’adeguata preparazione del proprio piatto. L’organizzazione mette a disposizione esclusivamente gli impianti e le grandi attrezzature (fuochi elettrici, forni, frigoriferi, abbattitori e tutta la struttura allestita a cucina dell’Arena del Gusto).
4. Ogni concorrente dovrà presentare **sei** porzioni della propria pietanza (cinque per la giuria e una per l’esposizione).
5. La presentazione deve avvenire “al piatto”.
6. Per gli chef della sezione “chef d’albergo o catering” la preparazione ed il servizio del prodotto dovranno essere effettuati secondo la tecnica del **Cook and Chill**, cioè tutti i componenti del piatto dovranno essere cotti in precedenza, raffreddati e riportati in temperatura direttamente nel piatto di portata con il processo di finishing all’interno del **Self Cooking Center Rational** (in dotazione della cucina dell’Arena del Gusto).

GIORNI ED ORARI DEL CONCORSO

1. Il concorso sarà suddiviso in due categorie:
 - “chef di ristorante” (per tutti gli chef emergenti che operano in ristoranti);
 - “chef di albergo o catering” (per tutti gli chef emergenti che operano in alberghi o catering).
2. La gara sarà suddivisa in due fasi: fase eliminatoria e fase finale.

LA FASE ELIMINATORIA

1. La fase eliminatoria, si svolgerà in due serate (una per categoria) soltanto se le domande pervenute risulteranno in eccesso rispetto ai posti disponibili.
2. La ricetta che i partecipanti presenteranno in questa fase del concorso dovrà necessariamente essere diversa da quella che presenteranno alla fase finale, pur rientrando nella categoria **piatto caldo per concorrente singolo**.
3. Le modalità di svolgimento operative delle fasi eliminatorie saranno le medesime della fase finale (vedi seguito).
4. La giuria esprimerà al termine della serata il proprio giudizio insindacabile secondo i parametri di seguito elencati (vedi “criteri di valutazione”) decretando i dodici finalisti (sei per sezione) che accederanno alla gara del 17 - 18 novembre 2008.

LA FASE FINALE

1. La fase finale, che vedrà alla fine la premiazione dei vincitori (uno per categoria) avrà luogo, all’interno della manifestazione *Exposudhotel 44° edizione*, martedì 17 novembre dalle 11.00 alle 15.00 per la sezione “*chef di albergo o catering*” e mercoledì 18 novembre dalle 11.00 alle 15.00 per la sezione “*chef di ristorante*”, presso la Mostra d’Oltremare di Napoli.
2. Lo spazio dedicato alla gara sarà quello dell’area speciale *Arena del Gusto* – ingresso dal padiglione 2.

I TEMPI

1. La gara avrà inizio alle ore 11,00 con un sorteggio che decreterà l'ordine di uscita dei piatti.
2. A partire dalle ore 15.00 comincerà la valutazione dei piatti della sezione, a cui seguirà la premiazione del cuoco vincitore.

MODALITA' E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

1. Tutti coloro i quali siano interessati a partecipare al concorso, dovranno inviare il presente regolamento firmato in tutte le sue pagine e la domanda di partecipazione debitamente compilata, specificando a quale sezione intenda iscriversi.
2. Sarà possibile per ogni chef, iscriversi soltanto ad una delle due sezioni previste dal trofeo.
3. La partecipazione al concorso è totalmente **gratuita**.
4. Saranno accettate domande di iscrizione con allegato regolamento firmato inviate a mezzo fax o via e-mail alla Promhotel Italia s.c.a.r.l., fax:081 5108571 e-mail: segreteria@promhotelitalia.it.
5. Il termine ultimo per la presentazione delle domande è il **09 novembre 2009**.

PREMI E RICONOSCIMENTI

1. A tutti i concorrenti sarà rilasciato un attestato/diploma di partecipazione alla manifestazione, nonché una confezione omaggio di prodotti "La Primavera", sponsor ufficiale del trofeo.
2. Il vincitore avrà diritto ad un trofeo artistico realizzato in legno e vetro. Inoltre avrà la possibilità di frequentare uno stage presso una prestigiosa scuola italiana di cucina messo in palio dalla Rational Italia.

LA GIURIA

La giuria sarà composta da **cinque** persone competenti scelte tra giornalisti specializzati nel settore eno-gastronomico, chef ed esperti di cucina qualificati, nonché da rappresentanti degli sponsor.

I CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGI

Il giudizio degli esperti sulle preparazioni è insindacabile. Il punteggio sarà attribuito in **novantesimi**, così ripartiti:

Disposizione e presentazione	0 – 30 punti
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disposizione corretta e pulizia dei piatti.. ▪ Scelta degli alimenti al fine di rendere le pietanze esteticamente appetibili. 	
Sapore	0 – 60 punti
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il cibo dovrà mantenere il suo caratteristico sapore. ▪ I condimenti dovranno esaltare il gusto tipico delle pietanze. ▪ L'assaggio del piatto dovrà essere un'esperienza gustativa speciale. 	

Completata l'esecuzione del piatto ogni partecipante dovrà farsi carico di sistemare la postazione di lavoro utilizzata

RICETTE E FOTOGRAFIE

I concorrenti cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette, le foto e i diritti televisivi, anche per eventuali pubblicazioni o messa in onda, con l'impegno della stessa, quando è possibile, a citarne l'autore.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

È preferibile, nella piena autonomia espressiva del cuoco ed in totale libertà, che ogni concorrente indossi la divisa ufficiale da cuoco (cappello, giacca e grembiule bianchi, pantalone e scarpe nere).