

1 - LE MANIFESTAZIONI

La II° edizione della manifestazione "TROFEO CITTA' DI TRIESTE - Esposizione Culinaria" è un concorso di cucina calda individuale aperto a cuochi e professionisti operanti in Italia e/o all'estero.

Lunedì 12/11/2018 ore 08.00

La X° edizione della manifestazione "CUOCO DELL'ANNO" è un concorso di cucina calda individuale aperto a cuochi e professionisti operanti nella provincia di Trieste. (Tale concorso è abbinato al concorso "Trofeo Città di Trieste"). **Lunedì 12/11/2018 ore 08.00**

La VI° edizione della manifestazione "TROFEO MADY FAST" è un concorso di cucina calda individuale aperto agli aspiranti cuochi delle scuole alberghiere del Friuli Venezia Giulia. **Sabato 10/11/2018 ore 9.00**

2 - TEMA DELLE MANIFESTAZIONI

"LA CUCINA MEDITERRANEA"

In chiave classica o moderna.

3 - COSTO DELLA PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione è fissata a € 30.00 per partecipante. Tale quota dovrà essere inviata tramite bonifico bancario a:

Associazione Cuochi Trieste

Banca Unicredit agenzia 10

Piazza Cavana - Trieste - Italia

IBAN: IT 87 Y 02008 02210 000104870799

Specificare nella causale: "QUOTA ISCRIZIONE CONCORSO CUCINA 2018",
Nome e cognome concorrente

4 - GIORNI E ORARI DI APERTURA

La manifestazione, si svolgerà il giorno 12 novembre 2018 in occasione della Fiera "Tergeste Salone del Gusto" presso il "Salone degli Incanti", sito in Riva Nazario Sauro 1 - 34123 - Trieste.

La manifestazione avrà i seguenti orari: per i visitatori apertura ore 08.00, chiusura ore 20.00. Per i concorrenti, ingresso riservato,

apertura ore 07:00. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

5 - L'ISCRIZIONE

redatta sullo stampato ufficiale, accompagnata da copia del bonifico pagato, deve essere inviata al seguente recapito: e-mail:

atctrieste@gmail.com

La quota di partecipazione comprende: ingresso in fiera per il concorrente più un accompagnatore; diploma di partecipazione. L'organizzazione confermerà, a tutti i concorrenti, l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata, è intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento. **Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica. Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare abiti professionali** (ovvero: giacca da cuoco, cappello, pantaloni da cuoco e scarpe a norma anti-infortunistica). Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

6 - NORME GENERALI

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali.

Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (pentole, padelle, teglie, taglieri, stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni

"concorrente", deve provvedere autonomamente.

Ogni concorrente, deve consegnare, prima della gara al Capo della Giuria, una copia delle ricette presentate in Concorso, redatta per quattro porzioni, (corredata da eventuale foto).

Ogni Concorrente partecipante in questa categoria può presentare il piatto già realizzato e gelatinato (facoltativo) secondo i criteri Internazionali, oltre a realizzare in loco 2 porzioni calde di assaggio per la giuria accompagnando la presentazione con ricetta dattiloscritta e/o formato digitale.

La presentazione è "al piatto" ed in porzioni singole. Le preparazioni devono essere eseguite nei laboratori preposti all'interno del Complesso Fieristico negli orari previsti.

È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate ma non di materie prime già cotte o confezionate; è ammesso l'utilizzo di prodotti confezionati che richiederebbero lunghi tempi di preparazione (brodi, fondi di cucina, alimenti marinati).

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: ore 07,00 ingresso ai laboratori sistemazione delle derrate e delle attrezzature all'interno della zona concorsi. ore 08,00 incontro con la giuria, definizione del programma della giornata ed assegnazione dei tempi di lavorazione a ciascun concorrente, ogni concorrente ha a disposizione 45 minuti (compresa la preparazione), più 5 minuti per le pulizie.

7 - MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni sono a carico dei partecipanti.

Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate.

Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.

8 - CRITERI VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI CALDI INDIVIDUALI

➡ Presentazione della ricetta 0-10

Grammature degli alimenti, spiegazione dell'esecuzione, presenza dei valori nutrizionali e calcolo delle calorie.

➡ Mise-en-place e pulizia punti 0-10

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.

➡ Preparazione professionale punti 0-25

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

➡ Disposizione e presentazione punti 0-5

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 stare nei tempi stabiliti.

➡ Aspetto estetico punti 0-10

Impatto cromatico piacevole ed elegante.

➡ Impatto olfattivo e sapore punti 0-40

Impatto olfattivo piacevole, sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.

➡ Non sono ammessi mezzi punti.

9 - LA GIURIA

- 1- I membri della Giuria sono esperti qualificati e selezionati.
- 2- La Giuria è composta da una commissione formata da più Giudici.
- 3- **La decisione dei Giudici è definitiva e inappellabile.**
- 4- **Attenzione: non sono ammessi collaboratori che in qualsiasi modo possano interferire allo svolgimento della manifestazione. La Giuria decurerà il 5% di ogni singolo programma se ci sono collaboratori durante lo svolgimento della manifestazione.**
- 5- La Giuria opera durante tutta la durata della manifestazione e a fine premiazione è a disposizione dei concorrenti per eventuali spiegazioni e/o chiarimenti.

10 - CONTATTI

Per qualsiasi informazione sono a disposizione gli Chef organizzatori:

Andrea Basilico cell. +39 366 5641252

Claudio Rosso cell. +39 347 7695731

O via e-mail: (inglese, sloveno, croato, ecc.)

atctrieste@gmail.com

11 - L'ORGANIZZAZIONE

E' SOLLEVATA DA QUALSIASI RESPONSABILITA' NEI CONFRONTI DEI PARTECIPANTI PRIMA, DURANTE E DOPO LA MANIFESTAZIONE

12 - PREMI E RICONOSCIMENTI

Punti 100	Medaglia d'oro con menzione
Punti 90 - 99	Medaglia d'oro
Punti 80 - 89	Medaglia d'argento
Punti 70 - 79	Medaglia di bronzo
Punti 01 - 69	Diploma

13 - DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le ricette e le foto dei lavori dei partecipanti. I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori. Partecipanti ed altre persone non hanno il diritto di pubblicare lavori di altri partecipanti ad eccezione di accordo e

consenso del partecipante stesso o dell'organizzatore.

14 - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

a) Sono considerati aspetti pregevoli e perciò elementi qualificanti:

- Originalità ed innovazione;
- Quantità e numero di alimenti e di contorni, corretto;
- Porzioni adeguate;
- Colori e sapori, combinati correttamente;
- Aspetto naturale ed appetitoso;
- Alimenti presentati nel "piatto" correttamente gelatinati o comunque correttamente arrangiati per l'esposizione;
- Nome correttamente indicato a fianco di ogni preparazione presentata nel "piatto". A tal fine è consigliabile controllare sul posto che numeri di riferimento e cartellini siano posizionati correttamente;
- Presentazione ed esposizione dei piatti nei tempi accordati;

b) Sono considerati aspetti sgradevoli e perciò elementi penalizzanti:

- Utilizzo di ingredienti non commestibili;
- Piatti e vassoi sovraccarichi;
- Sculture realizzate con l'uso di forme o stampi;
- Marchiare, o pubblicizzare, o identificare il proprio piatto, prima del passaggio della giuria;
- Utilizzare fiori o ornamenti in plastica;
- Utilizzare stoviglie, o porcellane danneggiate, argenteria ossidata, ecc.;
- Utilizzare piatti e vassoi non indicati per quel tipo di servizio;
- Decorare in modo ordinario, con foglie di prezzemolo o di lattuga;
- Evitare che eventuali penne, o eventuali peli, presenti nei piatti contenenti selvaggine non spennate o non spellate, stiano a contatto del cibo;
- Posizionare il cibo sui bordi del piatto o del vassoio;
- Utilizzare coloranti alimentari in modo eccessivo;
- Presentare alimenti caldi su specchi.

15 - DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i "Concorsi Internazionali" analoghi.

Tali regole stabiliscono quanto segue:

- Tutte le preparazioni presentate nel "piatto" devono essere esposte con il nome esatto indicato a fianco. Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso, non può essere completamente astratto, ma deve riassumere il tipo di ingredienti in esso contenuti, la tecnica di cottura e/o di confezionamento utilizzata, ecc.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni, devono essere in armonia con l'elemento principale, sia per quanto riguarda il sapore, sia il colore, sia la quantità, sia il valore nutritivo che deve rispettare le attuali norme dietetiche.
- Tutte le preparazioni devono risultare confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato devono risultare proporzionate alla quantità di cibo ed al numero di porzioni, in esso contenute.
- Il piatto presentato deve avere almeno tre elementi principali con due contorni appropriati.
- Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale non commestibile; i crostini e crostoni di pane, sono ammessi.
- Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le "preparazioni fritte".
- I bordi dei piatti e dei vassoi, non devono essere ingombrati dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene, che ne deriverebbe.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con la tecnica culinaria più appropriata. -I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- L'uso di addensanti artificiali è consentito solo per le "creme", le "salse emulsionate".
- I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme.
- I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.
- La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.

- La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto".
- Le fette di carne devono essere disposte e/o sovrapposte ordinatamente, davanti al pezzo principale (nel caso di montature) e comunque in modo da facilitare sempre il servizio o il consumo.
- Per le preparazioni presentate nei "concorsi" è ammesso l'uso di gelatina più consistente del normale. -Con i "pesci" deve essere utilizzata "gelatina chiara di pesce"; con le "carni bianche, rosse e la selvaggina" deve essere utilizzata "gelatina di carne".
- I vegetali presenti nei piatti, possono risultare anche poco cotti, per essere meglio conservati.
- I piatti presentati in gelatina, devono risultare privi di sgocciolature e di sbavature.
- Le uova presentate nei piatti devono essere presentate solo su vetro, o su porcellana, o su specchi di gelatina.
- I cibi devono essere confezionati e disposti con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile.
- La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti.
- Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema della categoria per la quale sono in concorso.
- Le dimensioni dei cibi che accompagnano la " " (praline, pasticceria da tè, pasticceria mignon, ecc.), presentati devono risultare proporzionati alle dimensioni dei prodotti contenuti nel piatto. Tali soggetti devono risultare posizionati, preferibilmente, all'interno del piatto medesimo ed essere realizzati in materiale naturale (zucchero, copertura, marzapane, croccante, ecc.). In alcuni casi è ammesso l'uso di sostegni (un piccolo filo di ferro per sostenere il manico di un cestino di zucchero tirato; dei piccoli stecchini per sostenere le montature dei fiori in pastigliaggio; ecc.) anche se è preferibile evitare tali soluzioni. Tali soggetti vengono giudicati e valutati con il medesimo criterio utilizzato per i "dessert festivi" e devono risultare ben abbinati ai prodotti presenti nel piatto.

- Le "creme" (come la bavarese) presentate nel piatto, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso di gelatina supplementare, o la gelatinatura esterna con gelatina chiara (come la gelatina al vino). Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante.

- Le "mousse" (mousse al cioccolato, mousse alla frutta) presentate devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di cioccolato, di zucchero, di gelatina, ecc. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante.

-I ____ (come soufflé, budini, ecc.) presentati devono essere confezionati nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, biscotti sbriciolati, mandorle, nocciole, ecc.

- La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata (per esempio seccata, o candita).

- Le paste per bignè, quelle alla birra, al vino, ecc., possono essere stabilizzate con l'aggiunta di farina o di zucchero supplementare.

- In nessun caso comunque, i "dessert caldi, presentati freddi", possono variare completamente dalla ricetta originale.

- I presentati devono essere riprodotti nel modo più naturale possibile.

- Per i gelati, è consigliabile utilizzare una crema a base di latte, uova, zucchero e materia grassa; mentre per i sorbetti ed i semifreddi alla frutta è consigliabile una crema vegetale, senza uova.

-Le presentate nel " - devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di gelatina, di zucchero, ecc. La

frutta eventualmente presente deve essere pretrattata con zucchero. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con un impasto a base di uova, zucchero, colorante e gelatina.

-Le presentati nel " - devono ricordare l'aspetto originale, tuttavia per favorire la conservazione e la stabilità, è consentito l'uso supplementare di addensanti e stabilizzanti (come la lecitina di soia).

-Le presentate nel " - devono contenere almeno 1/3 di polpa di frutta e per conservare meglio l'aspetto estetico, possono essere addizionate con glucosio, gelatina, ecc. In alcun caso sono ammesse salse alla frutta prive di polpa di frutta.

-Le presentate nel " - devono essere confezionate nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, glucosio, gelatina, ecc.

-La presentazione di del " - deve comprendere un assortimento di praline confezionate con tecniche diverse; per cui non soltanto praline ricavate con stampi, ma anche praline glassate, o serigrafate, o tagliate, ecc..

-La presentata nel " - deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti, o di cinque farce differenti. I biscotti devono essere confezionati con cinque differenti paste. Anche la deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti a base di pasta per bignè, pasta sfoglia, pasta sablée, ecc.;

-Le presentate nel " - devono rispettare il tema scelto (matrimonio, anniversario, ecc.....) e devono essere presentate con il trancio di una porzione. Le paste, i biscotti e le creme, non devono differire dalla ricetta originale ad eccezione delle "torte gelato", per le quali valgono le regole dei gelati, dei sorbetti, dei semifreddi, sopra menzionate. Le decorazioni devono essere realizzate esclusivamente in materiale commestibile, per cui non è ammesso il pastigliaggio