

REGOLAMENTO II° CONCORSO ALLA MEMORIA

ENRICO TIRABOSCHI

- 1 - Possono partecipare gli allievi iscritti alle classi quarte e quinte degli istituti alberghieri della provincia di Bergamo.
Laddove non siano previste le classi quarte e quinte possono partecipare le classi terze terminali.

Questa seconda edizione si allarga alla provincia di Milano invitando oltre che il Maitre Zambrano amico di Enrico dell' istituto "Ballerini di Seregno MB" anche due dei più rappresentativi alberghieri il Carlo Porta e il Vespucci.

- 2 - Il concorrente deve gareggiare con la divisa del proprio istituto, ma senza segni distintivi, quali stemmi o loghi, laddove non sia prevista ci rimandiamo a giacca bianca o panna, camicia bianca maniche lunghe, farfallino bianco o nero, pantaloni neri, calze nere, scarpe nere, per le femmine giacca bianca o panna, camicia bianca maniche lunghe, farfallino bianco o nero, gonna nera, collant nere, scarpe nere.
- 3 - Non portare orecchini (per i maschi), braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi per tutti.
- 4 - I concorrenti dovranno gareggiare solo con piatti, bicchieri e posate messe a disposizione dall'organizzazione.
- 5 - SI POTRA' USARE SOLO UNA LAMPADA
Non è ammesso l'uso di padelle o attrezzi da cucina.
- 6 - Non è ammesso riscaldare la padella all'interno.
- 7 - E' OBBLIGATORIO USARE SOLO PRODOTTI ITALIANI
valorizzando i prodotti del territorio
- 8 - L'ABBINAMENTO SARA' ESCLUSIVAMENTE CON VINI ITALIANI
- 9 - SONO AMMESSE SOLO GUARNIZIONI COMMESTIBILI E NON
PREPONDERANTI AL CIBO
- 10 - La Giuria sarà composta da un massimo di cinque persone ed ogni giurato potrà esprimere un solo voto. Il Presidente di Giuria sarà un Gran Maestro o un personaggio del mondo dell' enogastronomia o della stampa di settore.

- 11) I giurati saranno:
- A - Un Gran Maestro che giudicherà principalmente la tecnica e la professionalità del concorrente. Il voto espresso sarà da 6 a 10 -
 - B - Un Sommelier o esperto di enologia che giudicherà principalmente l'abbinamento cibo-vino. Il voto espresso sarà da 6 a 10 -
 - C - Uno chef che giudicherà principalmente l'armonia degli ingredienti voto espresso da 6 a 10 -
 - D - Un ristoratore che giudicherà principalmente l'armonia degli ingredienti voto espresso Da 6 a 10
 - E - Il restante potrebbe essere un Giornalista, produttore enogastronomico, politico ecc. che farà la parte dell'ospite e giudicherà principalmente il Gusto e il colpo d'occhio dato dal piatto. Potrà esprimere voto da 6 a 10 -
- 12) La durata di esecuzione dell'elaborato sarà al massimo di 20 minuti.
Il tempo di presentazione del concorrente e del vino sarà di 5 minuti.
Pertanto il tempo sarà di 25 minuti totali.
Ogni minuto in più verrà penalizzato di 2 punti.
Il Presidente di Giuria dovrà comunicarlo subito al concorrente.
- 13) I giudici potranno fare domande al concorrente riguardanti la ricetta e l'abbinamento vino. Nessuno all'esterno potrà parlare con i concorrenti.
- 14) Il tempo per l'esecuzione della ricetta scatterà all'accensione della lampada e si fermerà al termine della preparazione del primo piatto.
- 15) Il Gran Maestro presidente e garante di imparzialità farà scrupolosamente rispettare il regolamento.
- 16) I giurati esprimeranno giudizio provvisorio e poi quello definitivo finale con apposita scheda.
(per poter comparare le preparazioni verranno date delucidazioni sul perché di questo metodo di valutazione).
- 17) Il giudizio della giuria convalidato dal Presidente sarà inappellabile.
- 18) Chi noterà delle anomalie o dissentisse da quanto espresso dalla giuria dovrà farlo presente immediatamente ed esclusivamente al Presidente.
Eventuali dissensi pubblici comporteranno la squalifica.
- 19) I piatti da confezionare saranno in totale 6. Uno di presentazione e quattro di degustazione per i giurati.
(degustazione vuol dire porzione ridotta.....
si valuterà il colpo d'occhio sul piatto di presentazione)

PER UN TOTALE MASSIMO DI 50 PUNTI

P.S. la pari valutazione dei giurati viene appositamente mantenuta, vista la giovane età dei concorrenti, per non penalizzare eccessivamente l'allievo, in eventuali mancanze in una tra le quattro valutazioni (a. b. c. d.)

NOTA BENE: per quanto riguarda la tecnica professionale il Gran Maestro valuterà:

- Durante la lavorazione l'allievo tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla padella, stando non troppo indietro o avanti.
- La mise-en-place delle attrezzature, mènage, distillati e alimenti seguano una logica: lampada al centro, distillati-mènage(olio,sale pepe ect.)- clips - succhi ecc. a destra, gli alimenti e i piatti a sinistra.
- Ci sia un utilizzo corretto delle clips.
- Durante la lavorazione si cerchi di non sporcare la tovaglia comporta una penalità.
- Si segua una tecnica per flambare, con una fiamma moderata e non un falò. (di sicuro impatto visivo ma alquanto pericoloso)

IL TEMA DELLA PREPARAZIONE E' IL

- È gradita una piccola dispensa cartacea con le motivazioni della scelta e della preparazione del piatto, nonché dell'abbinamento vino.

- I prodotti per la realizzazione del piatto verranno portati dai concorrenti conservati a norma di legge.

L' ISCHOOL di Bergamo come istituto ospitante parteciperà fuori concorso

Zogno, 20 febbraio 2013

il fiduciario
Claudio Terenzio Parimbelli