

## Regolamento del Concorso di cucina: "Pesce povero...ma bello!"

(Progetto finanziato dalla Regione Toscana - FEP 2007-2013 - Asse 3; Misura 3.4)

### Art. 1 Soggetti Promotori

Unioncamere Toscana

#### 1. a Patrocinio

Vetrina Toscana, Lega Pesca, Cipat

### Art. 2 Requisiti dei partecipanti

Il concorso è riservato alle classi degli Istituti Alberghieri della Toscana che hanno aderito all'iniziativa.

### Art. 3 Tema della gara

Realizzazione di un pranzo con portate che utilizzano le specie di pesce "dimenticato" alle quali il progetto ha dedicato le iniziative dell'annualità 2012/2013.

### Art. 4 Condizioni per partecipare al concorso

Aver aderito all'iniziativa e aver individuato la/e classi che partecipano alla formazione teorica e pratica.

### Art. 5 Modalità di partecipazione

Ogni scuola, dopo la formazione teorica e pratica, produrrà un pranzo al quale saranno invitati n. 40 partecipanti di cui 20 invitati dalla scuola. La scuola comunicherà il nome dei propri invitati (completi degli indirizzi, preferibilmente e-mail, a cui effettuare la spedizione) a Unioncamere Toscana che provvederà ad effettuare gli inviti a tutti i partecipanti (invitati interni, esterni e giuria) su carta intestata del Progetto.

### Art. 6 Formazione della giuria

La giuria è nominata da Cipat in accordo con Unioncamere Toscana, in qualità di Ente promotore, ed è composta da sette membri di cui n. 4 membri permanenti e n. 3 variabili:

#### membri permanenti

1. Prof. Italiano (in rappresentanza Cipat)
2. Dott. Raffaele Mannelli (Regione Toscana, coordinatore Vetrina Toscana)
3. Dott.ssa Daniela Mugnai (giornalista ed esperta in comunicazione enogastronomica)
4. Rappresentante Regione Toscana (in alternanza dott.ssa Maria Giovanna Tiana / dott. Vieri Bufalari)

#### membri variabili

5. Preside della scuola ospitante
6. Rappresentante dei media a livello locale (TV o giornali o altri ritenuti importanti) identificato dalla scuola ospitante.
7. Rappresentante dell'economia locale (ristoratore o responsabile Associazione di Categoria o esperto del settore agroalimentare/ ecc.) identificato dalla scuola ospitante

## Art. 7 Selezioni

La Giuria attribuirà un punteggio al termine di ogni pranzo seguendo il seguente schema:

<b>Teoria</b>	<b>punteggio totale 10</b>
Pesce dimenticato - presentazione orale da parte di uno studente/studentessa, della specie ittica preparata nella ricetta (caratteristiche biologiche, nutrizionali ed organolettiche, metodologie di pesca, ecc.). Tempo massimo 2 minuti.	Da 0 a 4
Scheda di presentazione del piatto - Descrizione della ricetta con riferimenti alla preparazione, agli ingredienti e alla cottura e preferibilmente con la foto del piatto.	Da 0 a 4
Scheda di presentazione in lingua straniera (facoltativa)	Da 0 a 2

<b>Realizzazione</b>	<b>punteggio totale 60</b>
Rispetto del prodotto	Da 0 a 10
Presentazione	Da 0 a 10
Rispetto stagionalità e produzioni locali	Da 0 a 5
Gusto	Da 0 a 25
Creatività/innovazione	Da 0 a 10

<b>Contesto</b>	<b>punteggio totale 30</b>
Accoglienza	Da 0 a 5
Ambientazione	Da 0 a 5
Partecipazione attiva	Da 0 a 5
Servizio	Da 0 a 10
Valore aggiunto/altro	Da 0 a 5

Tenendo conto che:

- La struttura ove avrà luogo la manifestazione della scuola non apporta punteggio aggiuntivo.
- Vino olio e pane sono forniti dall'organizzazione, ma possono essere anche utilizzate produzioni proprie delle scuole.
- Le portate (piatti) devono essere 5 di cui 1 antipasto , 2 primi, 2 secondi. Il dessert non partecipa al punteggio "realizzazione" ma verrà valutato in "valore aggiunto/altro".

## **Art. 8 Premi**

### **Alle scuole**

La Scuola vincitrice del concorso ospiterà l'evento finale del progetto nell'ambito del quale organizzerà il pranzo a buffet con assaggi a base di pesce dimenticato, per un massimo di n. 200 persone. Le materie prime (pesce, olio, vino e pane) saranno fornite dagli organizzatori dell'iniziativa. Nel caso in cui l'Istituto vincitore non avesse i locali idonei per ospitare l'evento finale, Unioncamere, in accordo con i partners, valuterà le modifiche logistiche e tecniche per l'ottimale svolgimento dell'evento.

### **Agli alunni**

In ciascun Istituto, gli alunni che si saranno aggiudicati il premio per la miglior portata effettueranno, nel mese di maggio 2013, una giornata di "Pesca turismo" su di una imbarcazione di pesca professionale appartenente alla marineria di Viareggio.

## **Art. 9 Modifiche al Regolamento**

La giuria, sentito l'Ente promotore, potrà apportare, a suo insindacabile giudizio, modifiche al presente Regolamento per motivi organizzativi o tecnici.

## **Art. 10 Accettazione del regolamento**

La partecipazione al concorso implica la completa e incondizionata accettazione del presente regolamento in tutti i suoi punti.