

1° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO

il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale

“l'irpinia in un piatto”

Vallesaccarda – Città della Gastronomia

Quasi inevitabilmente le nostre abitudini alimentari dovranno cambiare: essere più consapevoli e meno condizionate dalle mode.

Oggi troppo spesso mettiamo nel piatto il cibo che troviamo più facilmente disponibile senza fare una vera scelta, senza guardar agli ingredienti, lasciandoci più facilmente sedurre dalle immagini, senza chiederci da dove provengono gli ingredienti e quanti chilometri hanno fatto per essere portati sulle nostre tavole.

Il concorso vuole dare un'opportunità di conoscere e scoprire un territorio per un cambio di rotta nelle nostre abitudini alimentari.

BANDO DI CONCORSO / REGOLAMENTO

Art. 1 L'organizzazione

L'Amministrazione Comunale in collaborazione con l'Istituto d'Istruzione secondario De Gruttola di Ariano Irpino con sede distaccata in Vallesaccarda – IPSSAR –, la De Matteis Agroalimentare e l'Azienda Vitivinicola Tenuta Cavalier Pepe, organizzano il 1° concorso nazionale di cucina tradizionale dell'Appennino Meridionale, ***“l'irpinia in un piatto”***, Vallesaccarda – Città della Gastronomia.

Art.2 Le finalità

Il concorso aperto agli studenti frequentanti il quarto anno degli istituti Alberghieri presenti sul territorio nazionale, pone l'accento sulla necessità che i futuri operatori del settore enogastronomico divengano i depositari della cultura e della tradizione del territorio.

Perché questi saperi non vengano perduti, il Comune di Vallesaccarda ha messo a punto il concorso di cui in oggetto volto alla conoscenza approfondita di un territorio attraverso i suoi prodotti.

Le finalità del concorso sono quelle di stimolare la creatività degli studenti nell'elaborazione di un piatto di territorio capace di raccogliere le molte opportunità data dai prodotti agricoli, ricchi di gusti, colori e varietà scanditi al ritmo delle stagionalità.

Gli studenti dovranno dimostrare che la cucina di territorio, autentica e rispettosa dell'ambiente e della stagionalità, può essere la protagonista di una tavola buona, pulita e giusta.

Una gastronomia attenta e rispettosa dei produttori e del territorio.

Gli studenti, scelti i prodotti agricoli da cucinare, potranno creare i loro piatti legandosi alla tradizione o allargandosi verso nuovi confini, facendo uso di tecniche di cucina antiche, moderne o innovative. Le pietanze

che hanno come utilizzo la pasta dovranno utilizzare esclusivamente i formati della pasta “Grana Armando” della De Matteis Agroalimentare e ad ogni pietanza deve essere abbinato un vino della Tenuta Cavalier Pepe.

Art.3 Gli obiettivi

- Introdurre una didattica dell'alimentazione e del cibo fondata sul piacere e sulla conoscenza diretta del territorio e delle realtà agricole e produttive locali;
- Sperimentare un metodo di ricerca per conoscere gli uomini, la storia e il territorio di un prodotto agroalimentare;
- Ricerca e valorizzazione dei prodotti di qualità;
- Stimolare atteggiamenti critici e curiosi fra gli studenti, sia nelle vesti di consumatori che di futuri operatori del settore;
- Introduzione del concetto di attribuzione di dignità culturale al cibo come strumento per preservare quanto più possibile l'integrità originale del territorio, e quindi, come strumento per promuovere il territorio stesso;
- Introduzione di elementi per comprendere che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto meramente nutrizionale;
- Educazione alla curiosità e al superamento di pregiudizi alimentari consolidati.

La dimensione nazionale del concorso è stata pensata per creare un legame tra le diverse realtà territoriali italiane sollecitati ad una forte valorizzazione territoriale dell'Irpinia e della Baronia in particolare.

Il concorso, oltre ai premi, offrirà un palcoscenico a tutti i partecipanti e alle scuole direttamente interessate per farsi conoscere e confrontarsi tra di loro.

Art.4 La realizzazione

Ogni concorrente dovrà realizzare un piatto a scelta, fra antipasto, primo, secondo e dessert impiegando esclusivamente i prodotti del territorio irpino, tra queste elencate:

.- Zafferano di Lacedonia; Formaggi a latte crudo “caciocavallo podolico stagionato in grotta”, “trecce”, “ricotte”, “bocconcini”, “pecorino bagnolese”, “pecorino di Carmasciano”, “pecorino di Laticauda”; Zucca essiccata al sole “ghiett'i”; Peperoni rossi essiccati al sole “cruschi”; Aglio bianco della Valle dell'Ufita; Olio extravergine di oliva di qualità “Ravece”; Broccolo Aprilatico di Paternopoli “Presidio Slow Food”; Carne di bovino del “Vitellone bianco dell'Appennino Meridionale”; Carne di bovino Podolico; Carne ovina di Laticauda; Legumi “cicerchia”, “fagioli”, “ceci”; Salumi “prosciutto di Trevico”, “soppressata irpina”, “salsiccia sotto sugna”, “pancetta tesa”; Salsa di pomodorini di collina di Montecalvo; Pomodoro seccagno di Gesualdo; Sedano di Gesualdo; Pane di grano duro; Pane di granturco; Pasta di grano duro – Armando della De Matteis Agroalimentare, Tartufo bianco o scorzone delle Valli del “Calaggio” e della “Baronia”; Patate della montagna di Trevico; Castagne della montagna di Trevico; Peperoni “cuppoloni” di San Nicola Baronia; Prodotti di stagione coltivati negli orti famigliari; Frutti di sotto bosco e cespugliosi; Rafano di Teora, Tommacelle di Teora, Vino cotto, Birra Artigianale Irpina, vini della Tenuta Cavalier pepe e Miele di Vallesaccarda.

Art.5 La partecipazione

La competizione è rivolta agli studenti frequentanti il quarto anno degli Istituti Alberghieri.

Gli Istituti che aderiranno all'iniziativa dovranno far pervenire all'organizzazione, **entro il 28 febbraio – via mail**, la domanda di partecipazione, per maggior sicurezza si consiglia ad ogni Istituto di farsi carico di accertarsi che la domanda di partecipazione sia arrivata.

Le singole scuole selezionate dovranno essere rappresentate dal Dirigente Scolastico (o da un suo delegato) e da un insegnante tecnico pratico di cucina, il quale dovrà accompagnare gli allievi partecipanti.

Le domande di partecipazione dovranno essere inviate via mail a:

.- info@comune-vallesaccarda.it

.- protocollo@pec.comune-vallesaccarda.it

Ogni concorrente partecipante al concorso presenterà i seguenti materiali:

.- ricetta del piatto che si intende preparare, specificando correttamente: il titolo, ingredienti e dosi per 4 persone, specifiche degli ingredienti, azienda di provenienza e metodo di esecuzione, elenco degli utensili e dell'attrezzatura necessari all'esecuzione, glossario dei termini tecnici, note e curiosità sugli ingredienti impiegati e schede di approfondimento sui prodotti impiegati, disegni e foto dell'allestimento del piatto.

L'elaborato potrà essere realizzato con l'ausilio di programmi informatici. Ogni concorrente presenterà inoltre il calcolo calorico e nutrizionale con relativo costo del piatto proposto;

.- elenco degli ingredienti che il partecipante utilizzerà nella prova finale da consegnare al magazziniere.

Art.6 La prova

La prova finale si terrà presso il laboratorio di cucina dell'IPSSAR De Gruttola di Vallesaccarda nella giornata di **martedì 21 aprile 2015** a partire dalle ore 9.00.

I candidati dovranno presentarsi già dalle ore 8.00, ogni candidato avrà a disposizione un tempo massimo di 180 minuti per la preparazione del proprio elaborato. Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni candidato dovrà realizzare la propria ricetta per cinque persone più un piatto da esposizione.

La presentazione deve avvenire "al piatto" e in "porzioni singole". I concorrenti dovranno munirsi delle derrate necessarie e degli utensili più particolari per la preparazione dei piatti, oltre a canovacci e quant'altro si ritenga possa essere utile.

I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la classica divisa da cuoco.

Art.7 I criteri di giudizio

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

Mise en place e pulizia	0 – 10 punti
-------------------------	---------------------

- Preparazione del materiale
- Capacità di attenersi agli orari e di concludere il lavoro puntualmente
- Tecnica accurata e massima pulizia durante il lavoro.

Corretta preparazione professionale	0 – 15 punti
-------------------------------------	---------------------

- Corretta preparazione di base delle derrate alimentari in accordo con la moderna arte culinaria, le vigenti norme igieniche e le indicazioni della dietetica attuale.

Disposizione e presentazione	0 – 10 punti
------------------------------	---------------------

- Disposizione corretta e pulizia dei piatti.
- Preparazione che non implicino eccessiva perdita di tempo.
- Scelta degli alimenti al fine di rendere le pietanze esteticamente appetibili.

Degustazione / Sapore	0 – 40 punti
-----------------------	---------------------

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.

Colloquio	0 – 25 punti
-----------	---------------------

- Predisposizione al contatto con il pubblico.
- Scioltezza di esposizione.

Nel complesso il concorrente potrà raggiungere il punteggio massimo di 100 punti

In caso di ex-aequo vincerà il concorrente più giovane.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse nei laboratori persone estranee. L'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dai giudici di gara.

Art.8 La giuria

La giuria sarà composta da:

- .- rappresentante FIC- URCC Associazione cuochi avellinesi;
- .- rappresentante Slow Food Campania;
- .-rappresentante AIS Avellino;
- .- giornalista "blogger" enogastronomico – critico gastronomico
- .- nutrizionista
- .- rappresentante Associazione I MESALI
- .- Antropologo

Presidente della Giuria sarà il Dirigente Scolastico dell'Istituto d'Istruzione Superiore De Gruttola.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale. Il suo giudizio è inappellabile.

Art.9 La premiazione

La premiazione avverrà alla fine del concorso presso la sede dell'Istituto Alberghiero De Gruttola di Vallesaccarda. A tutte le scuole partecipanti sarà consegnata una targa di riconoscimento alla partecipazione in terra cotta. Verranno assegnati i seguenti premi:

.- 1° classificato in assoluto	"Gran Premio Grano Armando"	300 €;
.- 1° classificato miglior abbinamento cibo/vino	"Gran Premio Cavalier Pepe"	300 €;
.- dal 2° classificato al 6° classificato		100 €;
.- dal 7° classificato al 10° classificato		50 €;

A tutti gli allievi verrà consegnato un attestato di partecipazione.

All'organizzazione vanno tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

L'organizzazione declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dagli organizzatori.

La partecipazione al concorso implica l'accettazione completa del presente regolamento.

La partecipazione al concorso è gratuita.

Per ulteriori informazioni:

Comune di Vallesaccarda / Dip. Pasquale Morra
0827 97034 int. 3

Vallesaccarda, 06.11.2014

Il Sindaco
Franco Archidiacono