



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
 Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria  
 Direzione Generale  
 Ufficio III

Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Professionali per i Servizi per  
 l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEO) della  
 Regione Calabria

LORO SEDI

E.p.c . Ai Dirigenti e Coordinatori degli AA.TT.PP.della Calabria

LORO SEDI

A OCEANIA Srl

Viale Della Resistenza n. 39, Catanzaro

Alla Camera di Commercio di Catanzaro

Al Sito web [www.calabriascuola.it](http://www.calabriascuola.it)

**OGGETTO: V Fiera del Gusto - Mediterranea Food & Beverage, dal 13 al 16 Novembre 2014, 3° Concorso Enogastronomico Regionale "Mediterranea Chef & Sapori -La Calabria fra Talento e Tradizione" – Scadenza adesioni 20 ottobre 2014.**

Dal 13 al 16 novembre 2014, dalle ore 9.30 alle ore 20.00, presso il Parco Commerciale "Le Fontane" di Catanzaro Lido, si svolgerà la 5° Fiera del Gusto Mediterranea Food & Beverage, fiera dell'agro-alimentare improntata sul Made in Calabria.

La Camera di Commercio di Catanzaro, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale, intende promuovere un Concorso Enogastronomico Regionale indirizzato agli alunni degli Istituti Professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEO) della Regione Calabria, che si confronteranno proponendo le seguenti preparazioni: "Primi di mare, primi di montagna: tradizioni in cerca d'autore", cui abbineranno vini del territorio.

Il Concorso si svolgerà venerdì 14 novembre 2014 con inizio alle ore 9.00 all'interno dell'Area Cooking nella tensostruttura fieristica, allestita presso il Parco Commerciale "Le Fontane" di Catanzaro Lido.

#### **Modalità di partecipazione e selezione delle candidature**

Al Concorso potrà partecipare una squadra formata da tre alunni della III, IV o V classe ed un docente accompagnatore. Le scuole dovranno presentare, entro e non oltre il 20 Ottobre 2014, una relazione descrittiva della ricetta del piatto che intendono realizzare in estemporanea, completa di dosi e di procedimento; dovranno, altresì, indicare i tempi di realizzazione, i prodotti tipici che utilizzeranno, la motivazione dell'accostamento della stessa ad un vino del territorio.

Tutte le relazioni, inviate presso la sede dell'Ufficio Scolastico Regionale, saranno esaminate da una apposita commissione che valuterà la fattibilità dei piatti che dovranno essere preparati in estemporanea il 14 novembre 2014, presso l'area eventi principale della 5° Fiera Mediterranea Food&Beverage. Le scuole partecipanti saranno contattate dall'Ufficio Scolastico Regionale per eventuali modifiche o integrazioni in relazione ai tempi di esecuzione delle ricette ed agli ingredienti richiesti.

#### **Indicazioni per la partecipazione**

1. Le postazioni di cucina sono due e quindi le squadre lavoreranno due per volta in contemporanea; le postazioni verranno messe a disposizione delle prime due squadre alle ore 9,30



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria  
Direzione Generale  
Ufficio III

- ogni squadra avrà a disposizione 40 minuti per la realizzazione del piatto.
2. Ogni squadra sarà costituita da 3 alunni ed un docente accompagnatore.
  3. Ciascuna scuola, partecipante alla manifestazione, potrà portare in gara un solo primo di mare o di montagna, che tenga conto del territorio e della zona di provenienza.
  4. La presentazione del piatto alla giuria seguirà l'ordine di entrata, relativamente al sorteggio che verrà effettuato lo stesso giorno.
  5. Il tempo massimo per la costruzione dell'opera è di 40 minuti. Gli orari devono essere rigorosamente rispettati.
  6. Ogni presentazione dovrà essere accompagnata da apposito supporto cartaceo indicante il nome assegnato all'opera, i nomi dei candidati e la scuola d'appartenenza.
  7. I piatti di presentazione dell'opera, vengono portati da ciascuna scuola; i piatti per l'assaggio della giuria saranno forniti dall'organizzazione fieristica.
  8. Le opere devono essere eseguite e realizzate completamente in loco e non è ammesso l'utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta. Sono accettate solo decorazioni costituite da elementi commestibili prodotti esclusivamente nelle ore di sviluppo del concorso, pena il ritiro del prodotto e di una eventuale decurtazione di punti.
  9. Ogni gruppo dovrà realizzare la ricetta in concorso sull'apposito piatto da esposizione fornito e n. 7 assaggi per la giuria, abbinandoci il vino prescelto.
  10. Durante lo svolgimento la giuria potrà verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento, richiedendo alla squadra partecipante le modalità di esecuzione del piatto.
  11. Al termine della prova ai concorrenti compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato, con la descrizione del vino abbinato.

**Dotazione approntata dall'organizzazione fieristica**

L'organizzazione fieristica mette a disposizione dei concorrenti la seguente dotazione:

2 punti cottura ciascuno costituito da:

- 1 piano cottura con 4 fuochi
- 1 piastra
- 1 piano lavoro
- 1 lavello
- 1 frigorifero
- 1 forno
- 1 forno a microonde
- Tovaglie

Sono invece a carico delle scuole tutti gli altri utensili da cucina occorrenti: (pentole, padelle, taglieri, coltelli, spelucchini, forme, formelle ed altro).

**Realizzazione dei Piatti durante il Concorso**

1. La squadra deve svolgere la propria preparazione rispettando i tempi e non dovrà ostacolare per nessun motivo il lavoro degli altri concorrenti. Dopo aver completato il servizio, la postazione dovrà essere ripulita e riconsegnata nelle condizioni in cui era all'inizio della prova.
2. I piatti selezionati dovranno essere prodotti in estemporanea dagli alunni sotto la supervisione del docente accompagnatore, il quale non potrà intervenire durante la preparazione.

**Giuria**

1. La Giuria nominata dalla Camera di Commercio e dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria comprenderà Chef, Direttori d'Hotel e Proprietari di strutture di ristorazione o di catering.
2. La Giuria eleggerà all'inizio dei lavori un Presidente il cui voto prevarrà in caso di parità di punteggio tra i concorrenti.
3. La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale e il suo giudizio è



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria  
Direzione Generale  
Ufficio III

inappellabile.

### **Criteri di valutazione**

Per la valutazione la Giuria prenderà in esame i seguenti indicatori:

- o Mise en place (organizzazione del posto di lavoro) da 0 a 10 punti
- o Esposizione (esposizione verbale relativa alla preparazione, alla tradizione, agli aspetti nutrizionali ed all'accostamento del vino) da 0 a 20 punti
- o Preparazione (tecniche di cottura e scelta dei prodotti) da 0 a 25 punti
- o Degustazione (Qualità organolettiche) da 0 a 25 punti
- o Dressage (creatività e aspetti cromatici) da 0 a 20 punti

Il punteggio massimo espresso da ogni singolo giurato sarà di 100.

### **Premiazione**

1. La premiazione avrà luogo nella stessa giornata di venerdì 14 novembre 2014 al termine della gara.

Saranno premiati i primi tre piatti che avranno raggiunto il punteggio più alto, tutti gli alunni partecipanti riceveranno l'attestato di partecipazione.

**Premi**

Alla scuola 1° classificata andrà il Trofeo Regionale "Mediterranea Chef & Sapori – La Calabria tra talento e tradizione" e materiale didattico (nell'eventualità della stipula delle necessarie convenzioni, alla 1° classificata sarà data la possibilità, in alternativa, di partecipare ad uno stage).

Alla scuola 2° classificata andrà una targa premio e materiale didattico.

Alla scuola 3° classificata andrà una targa premio e materiale didattico.

**Termini e modalità di iscrizione**

La domanda di iscrizione, corredata dalla relazione esplicativa, dovrà pervenire entro **il 20 ottobre 2014** al seguente indirizzo e-mail: [usrcalabriauff3@istruzione.it](mailto:usrcalabriauff3@istruzione.it)

Il giudizio della giuria è inappellabile e insindacabile.

Le spese di viaggio saranno a carico delle scuole.

Per ulteriori informazioni e/o chiarimenti si può telefonare a:

- Laura Rocca 0961-734409
- Daniela Colosimo 0961-734498
- Giovanna Olivadese 0961- 734512
- Mariateresa Bello 0961-734488.

Si confida nella consueta collaborazione e nella più ampia partecipazione.

Si inviano in allegato:

- la scheda di adesione al concorso (allegato A);
- la scheda da utilizzare per la relazione descrittiva (allegato B)
- la scheda per il consenso ai sensi dell'art. 23 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n° 196 (allegato C)

**IL DIRIGENTE**

F.to Angela Riggio

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ex art. 3, c.2, D Lgs n. 39/1993*