

III CONCORSO GASTRONOMICO “Cucina il Salento”

Il gusto del Salento in un piatto Cutrofiano – Città della Ceramica

Bando di concorso Regolamento

Art.1 – L’organizzazione

L’Associazione culturale “Kalò Fai” (C.F.: 93157500757), organizza il 3° Concorso di Cucina territoriale salentina.

Art.2 - Le finalità

Il concorso, aperto a tutti gli chef, pone l’attenzione sulla necessità di valorizzare il settore enogastronomico del nostro territorio, potenziandone i prodotti tipici perché diventino depositari della cultura e della tradizione del territorio stesso.

Perché ciò non vada perduto nel tempo, l’Associazione “Kalò Fai” ha messo a punto il concorso di cui in oggetto, volto alla conoscenza approfondita di un territorio attraverso i suoi prodotti enogastronomici.

Le finalità del concorso sono quelle di stimolare la creatività dei partecipanti nell’elaborazione di un piatto tipico del territorio, in grado di racchiudere le molteplici peculiarità dei nostri prodotti tipici, ponendo l’attenzione alla stagionalità degli stessi.

Gli chef dovranno dimostrare che la cucina autentica salentina è rispettosa dell’ambiente e soprattutto della stagionalità e di conseguenza possa essere protagonista tra le eccellenze culinarie.

Gli chef dovranno creare un piatto legato alla tradizione ma spinto verso nuovi orizzonti, facendo uso di tecniche innovative e anche del metodo di cottura nelle tipiche terrecotte.

Art.3 - Gli obiettivi

- Introdurre una conoscenza del cibo fondata sul piacere del palato e sulla padronanza diretta del territorio e delle realtà agricole e produttive locali;
- Valorizzare metodi di ricerca per conoscere uomini, storia e territorio di ogni prodotto agroalimentare della nostra terra;
- Ricerca e potenziamento dei prodotti locali di qualità;
- Stimolare la curiosità dei consumatori e dei futuri operatori del settore;
- Introduzione del concetto di attribuzione di dignità culturale al cibo come strumento fondamentale per preservare e valorizzare quanto più possibile l’integrità originale del nostro territorio e, quindi, come strumento di promozione dello stesso;

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

III CONCORSO GASTRONOMICO “Cucina il Salento”

Il gusto del Salento in un piatto Cutrofiano – Città della Ceramica

Art.4 - La realizzazione

Ogni chef concorrente, coadiuvato dalla propria brigata o meno, rappresenterà sè stesso o il ristorante presso cui lavora, e dovrà realizzare un piatto tipico salentino, che verrà sorteggiato tra le seguenti portate: antipasto, primo, secondo e dolce.

Ogni portata sarà ideata dallo chef Fabio Bandello, membro della Associazione Kalò Fai, e sarà in linea con i piatti che si degusteranno alla cena di gala.

Art.5 - La partecipazione

La competizione è rivolta a tutti gli chef a livello nazionale, che parteciperanno soli o coadiuvati dalla propria brigata.

Gli chef che aderiranno a tale iniziativa dovranno far pervenire all'organizzazione, entro e non oltre il 30 Maggio – Tramite apposito modulo sul sito web di Cucina il Salento, la domanda di partecipazione e per maggiore sicurezza si consiglia ad ogni candidato di accertarsi che la domanda di partecipazione sia pervenuta.

Verranno selezionati i primi 12 chef che aderiranno a suddetta iniziativa.

I singoli chef selezionati dovranno rappresentare loro stessi o il ristorante presso cui lavorano.

Le domande di partecipazione dovranno essere inviate attraverso il modulo al seguente link www.cucinailsalento.it/iscrizione-chef

Art.6 La prova

La prova si terrà a Cutrofiano, presso Masseria L'Astore nella serata di giovedì 06 luglio 2023 a partire dalle ore 20:00.

I candidati dovranno presentarsi già dalle ore 18, ogni candidato avrà a disposizione un tempo massimo di 30 minuti per la preparazione del proprio piatto ed allo scadere del tempo presenterà la propria proposta alla giuria.

Sul palcoscenico si esibiranno 3 Chef alla volta in base alla portata assegnata.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni candidato dovrà munirsi delle derrate alimentari necessarie e dei prodotti che richiedono lunghi tempi di preparazione (es. brodi, fondi cucina, marinature...) e degli utensili indispensabili per la preparazione dei piatti, oltre a canovacci e quant'altro si ritenga necessario e pentole adatte e per la cucina su piastre ad induzione.

La presentazione dovrà avvenire “al piatto” in terracotta fornito dall'organizzazione, che ogni chef potrà scegliere tra quelli messi a disposizione dall'organizzazione stessa.

I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la classica divisa da cuoco.

III CONCORSO GASTRONOMICO “Cucina il Salento”

Il gusto del Salento in un piatto Cutrofiano – Città della Ceramica

Art.7 - Criteri di giudizio

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

- a) Impiattamento e pulizia postazione 0-10;**
- b) Corretta preparazione e applicazione tecnica 0-15;**
- c) Armonia tra gli ingredienti 0-25;**
- d) Degustazione e sapore 0-40;**
- e) Colloquio 0-10.**

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 tranne i giudici di gara.

Art.8 - La giuria tecnica

La Giuria tecnica è l'unico organo competente a giudicare la prova in questione, il suo giudizio sarà inappellabile.

Art.9 - La giuria popolare

Il pubblico ospite della serata sarà protagonista di una votazione extra riguardante il solo impiattamento delle portate in gara.

Il voto della giuria popolare non si sommerà a quello della giuria tecnica e non influirà in alcun modo sulla classifica finale del concorso.

Art.10 - La premiazione

La premiazione avverrà alla fine del concorso.

La giuria tecnica decreterà i primi 3 classificati del concorso che si aggiudicheranno un corso di specializzazione per professionisti presso la scuola di cucina CAST Alimenti (Brescia).
I titoli in palio non sono in alcun modo cedibili.

La giuria popolare decreterà un vincitore che riceverà in premio un attrezzo da cucina.

III CONCORSO GASTRONOMICO “Cucina il Salento”

Il gusto del Salento in un piatto Cutrofiano – Città della Ceramica

Art.11 - Quota di partecipazione

La partecipazione al Concorso comporta il versamento a mezzo bonifico bancario (Iban: IT14H0860379620000000317143 intestato ad Associazione Kalò Fai) della somma di €. 200,00 (duecento/00) e comprenderà:

- Iscrizione;
- Postazione;
- Interviste;
- n°1 posto gratuito alla cena di gala che si terrà contestualmente alla gara.

Art.12 - Clausole Generali

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

I partecipanti non potranno avanzare richieste economiche per l'eventuale utilizzo della propria immagine o dei propri contenuti per un periodo illimitato di tempo.

I partecipanti potranno altresì essere coinvolti in eventuali possibili iniziative promozionali e pubblicitarie connesse alla manifestazione “Cucina il Salento – Gara tra chef”.

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

Ogni decisione dell'organizzazione relativamente a qualsiasi aspetto della promozione dovrà essere considerato definitivo ed irrevocabile.

L'organizzazione si riserva il diritto a sua discrezione, secondo quanto concesso dalla Legge, di squalificare qualsiasi partecipante responsabile di interferire nel corretto svolgimento della gara.

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.

Art. 13 - Trattamento dati Personali

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del DLGS 196/2003, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento del Concorso, per tali ragioni la loro comunicazione è obbligatoria. Il trattamento verrà effettuato con procedure sia cartacee che informatizzate, in modo lecito con logiche correlate alle finalità indicate e comunque in modo da garantire la sicurezza, la riservatezza e la protezione dei dati medesimi. I dati personali acquisiti non saranno oggetto di diffusione, come da normative vigenti sulla Privacy.