



ASSOCIAZIONE
"Kalò Fai"

CAST
ALIMENTI



CHI SIAMO

L'Associazione Culturale **Kalò Fai**, con sede in Cutrofiano (LE), nasce dall'entusiasmo di un gruppo di amici amanti del proprio territorio e con una forte passione per la cucina e per le tradizioni, che attraverso una programmazione ed una attenta attività di marketing territoriale e promozionale organizza convegni, dibattiti e Concorsi per professionisti del settore e ragazzi di scuole di ogni ordine e grado, ponendo l'attenzione sui prodotti tipici.

Kalò Fai è ideatrice ed organizzatrice del Concorso "**CUCINA IL SALENTO – Gara tra Chef**" alla sua terza edizione, ed è lieta di invitare gli Istituti Statali Alberghieri, al Concorso Gastronomico Regionale "**CUOCHI E FANTASIA – 3ª Ed. Premio Salvatore Coli**" riservato agli alunni di III°, IV° e V° anno del settore Cucina/Pasticceria, che si svolgerà il giorno 25 Maggio 2023 ad Otranto (LE).

Il Presidente

Luigi Coli

MISSION

Il Concorso "**Cuochi e Fantasia – 3ª Ed. Premio Salvatore Coli**" ha l'obiettivo di gratificare ed offrire ai futuri chef, attraverso una sana competizione, la possibilità di mettersi in gioco ed esprimere le loro creatività nonché le capacità metodologiche per valorizzare le eccellenze enogastronomiche pugliesi, attraverso ricerca e studi, al fine di innovare l'offerta gastronomica del territorio senza tralasciare le peculiarità e l'essenza delle tipicità locali.

La scuola può diventare non solo luogo di esecuzione o addestramento, ma di ricerca e acquisizione di una professionalità che allarga sempre i suoi confini con i suoi campi di interesse.

TEMA DEL CONCORSO

Il Concorso prevede:

- l'ideazione di un **piatto innovativo**, partendo dalla ricetta di un piatto tradizionale salentino o pugliese, fornendo il nome del piatto, la preparazione del piatto (a scelta dallo starter al dessert), attraverso una descrizione tale da consentire di formulare una scheda-ricetta, contenente almeno uno o più ingredienti tipici del territorio pugliese;
- Considerazione del Food Cost.



REGOLAMENTO

a. Ogni Istituto potrà presentarsi con massimo 2 alunni provenienti dal triennio (3°- 4°- 5° anno) indirizzo Cucina/Pasticceria con il proprio docente accompagnatore (d'ora in poi chiamata squadra).

b. Il Concorso è riservato esclusivamente agli Istituti Statali Alberghieri e Istituti Alberghieri Paritari.

c. Ogni alunno/a dovrà presentarsi con la divisa completa.

d. La squadra deve:

1. Realizzare il piatto entro il termine massimo di 60 minuti;
2. Nella fase di presentazione del piatto alla giuria, vanno motivate le sue scelte ed il Food Cost;
3. La reperibilità di tutti gli ingredienti per la realizzazione del piatto è espressamente a carico della squadra;
4. La preparazione deve essere fatta all'interno delle cucine/laboratori dell'Istituto con la supervisione dei docenti;
5. Per l'impattamento bisognerà utilizzare un piatto (uguale per tutti) in terracotta fornito dall'Associazione Kalò Fai.

e. La prova si svolgerà presso l'Istituto Superiore Alberghiero Statale E. Lanoce di Otranto (LE), dove ogni squadra dovrà portare tutto il necessario per lo svolgimento della stessa.

LA GIURIA

La Giuria, sarà composta da tre esperti che a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di cui alla Valutazione.



ASSOCIAZIONE
"Kalò Fai"

CAST
ALIMENTI



LA VALUTAZIONE

Le squadre saranno esaminate sulla base delle competenze di autonomia, relazionali espositive e professionali, nello specifico la valutazione sarà collegata in 100mi secondo i seguenti criteri:

- Impiattamento e pulizia postazione [0-10 punti];
- Corretta preparazione e applicazione tecnica [0-15 punti];
- Armonia tra gli ingredienti [0-25 punti];
- Degustazione e sapore [0-40 punti];
- Colloquio [0-10 punti].

PREMIO

Partner dell'Associazione Kalò Fai è **CAST Alimenti**, la Scuola di Cucina e dei mestieri del Gusto con sede a Brescia, fondata nel 1997 dai maestri Vittorio Santoro e Iginio Massari, offre ai 2 allievi della squadra vincitrice la possibilità di frequentare un Corso di Specializzazione di 1/2/3 giorni a scelta dal Catalogo corsi pubblicato su castalimenti.it per l'anno 2023.

Per tutte le altre scuole partecipanti, CAST Alimenti offre la possibilità di iscriversi gratuitamente a un Corso di Specializzazione monotematico in modalità online di 3 ore a scelta dal Catalogo corsi pubblicato su castalimenti.it in programma per il 2023.

La sera del 6 Luglio 2023 durante lo svolgimento della cena di gala dell'evento "**Cucina II Salento - Gara tra Chef**" alla squadra vincitrice verrà consegnato il Premio offerto da **CAST Alimenti** e la targa del "Premio Salvatore Coli".

METODOLOGIA DI PARTECIPAZIONE

La modulistica di accreditamento è scaricabile dal sito www.cucinailsalento.it e dopo la compilazione deve essere inviata esclusivamente tramite e-mail al seguente indirizzo: info@cucinailsalento.it

I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione Kalò Fai di Cutrofiano (Le), in qualità di organizzatrice, tutti i diritti concernenti il materiale e la documentazione relativa al Concorso.



ASSOCIAZIONE
"Kalo' Fai"

CAST
ALIMENTI



REFERENTI

- Presidente – *Luigi Coli*;
- Vice Presidente e Referente contatti con Sponsor ed Istituzioni – *Elena Anna Ligorì*;
- Responsabile Tecnico – *Fabio Bandello*;
- Responsabile Comunicazione – *Emanuela Ferraro*;
- Addetta stampa – *Tiziana Protopapa*.

SCHEDE ALLEGATE

- Scheda di partecipazione
- Scheda Elaborati
- Scheda Privacy Minorenni e Maggiorenni

TERMINI DI PARTECIPAZIONE

A partire dal 17 aprile 2023 sono aperte le iscrizioni al Concorso con termine il 23 maggio 2023.

La squadra, presentando la scheda di partecipazione, autorizza:

- l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (social, internet, radio, televisione, ecc...) della ricetta preparata per il Concorso;
- la ripresa fotografica, radiotelevisiva e fonografica sia durante le fasi di preparazione che durante la premiazione senza necessità di ulteriore liberatoria, rinuncia a richiedere qualsiasi diritto, pertanto il tutto sarà da intendersi a titolo gratuito.

Qualsiasi comunicazione o variazione ufficiale delle disposizioni del presente bando, sarà pubblicata sul sito www.cucinailsalento.it.

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando e la non accettazione anche di una sola di queste annulla la partecipazione al Concorso stesso.



ASSOCIAZIONE
"Kalò Fai"

 **CAST**
ALIMENTI



ISCRIZIONI AL CONCORSO "CUOCHI E FANTASIA"

Saranno accreditate le prime 6 squadre che invieranno la scheda di adesione al Concorso, l'accreditamento avverrà in maniera cronologica, in caso di esaurimento del numero di squadre partecipanti alla graduatoria, gli Istituti che non rientreranno nell'accreditamento verranno messi in riserva con una comunicazione tempestiva da parte del Responsabile dell'Associazione Kalò Fai.

TRATTAMENTO DEI 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.