



Concorso Nazionale di Cucina Calda Senza Glutine

1° Trofeo Memorial Piergiovanni Vivenzi

27-28-29 febbraio - 1 marzo 2016

#### NORME GENERALI

La manifestazione è aperta a concorrenti operanti in Italia e all'estero.

La manifestazione prevede un'unica categoria.

#### SOGGETTO DEL CONCORSO

**Pasta Fresca Ripiena senza glutine e senza lattosio**

## 1. SCOPO DEL CONCORSO

L'idea del Concorso **La Stella della Cucina Senza Glutine** e il **Memorial** dedicato a **Piergiovanni Vivenzi** nasce con un duplice scopo: la volontà di dar vita a un importante riconoscimento al comparto professionale del "Senza Glutine" e dal piacere di tramandare il grande lavoro dello Chef Vivenzi, precursore di questo ramo della cucina italiana e internazionale. Gli appuntamenti e le gare in programma rappresentano quindi non solo una mera competizione ma un momento di interscambio dei rispettivi saperi personali e professionali. La realizzazione di nuovi piatti regalerà ai partecipanti (e non solo) un'occasione di confronto, di sviluppo della creatività e di divulgazione della cucina senza glutine. L'eredità di Piergiovanni Vivenzi rappresenta inoltre un ingente patrimonio culturale dal quale attingere per migliorare e sviluppare ulteriormente il mondo del senza glutine, argomento oramai di dominio quotidiano.

## 2. IDEATORE DEL CONCORSO

Il progetto, l'organizzazione e la realizzazione del concorso nasce da un'idea del **Master Chef Giovanni Priolo**, in collaborazione con **Maddalena Baldini** Giornalista, Addetta stampa e Consulente alla Comunicazione, **L'Associazione Cuochi di Milano e Provincia**, e **L'Associazione Provinciale Cuochi Bresciani**. **Giovanni Priolo**, grande esperto del settore del senza glutine, attualmente è **Presidente della Associazione Cuochi di Milano e Provincia**, oltre a essere chef di fama internazionale, legato alla riscoperta dei grani antichi (Monococco "*Triticum monococcum*") e all'utilizzo delle farine senza glutine per i lievitati e non solo. Alla sua professionalità si intreccia anche una particolare attitudine per organizzare e gestire eventi gastronomici di carattere nazionale e internazionale, proprio con lo scopo di far conoscere una cucina "alternativa" ma quanto mai attuale e ricca di gusto. L'idea del concorso La Stella della Cucina Senza Glutine parte da qui, dalla volontà di dare un importante riconoscimento a chi si occupa di cucina senza glutine, e per questa ragione, si è anche desiderato chiedere il patrocinio del concorso all'Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS.

### 3. TEMA DEL CONCORSO

**Si richiede di elaborare un piatto con Pasta fresca ripiena senza glutine e senza lattosio da preparare in loco.**

IL RIPIENO DEVE COMPRENDERE UN INGREDIENTE A SCELTA TRA QUELLI MESSI A DISPOSIZIONE DALL'ORGANIZZAZIONE: MOZZARELLA SENZA LATTOSIO, RICOTTA SENZA LATTOSIO, SCAMORZA SENZA LATTOSIO, forniti da **LIBERA Caseifici s.r.l. di Michele Parrotta**. **SI POTRANNO UTILIZZARE IN LOCO ANCHE MIX DI FARINA PER PANE, PASTA E PIZZA, OLTRE A FARINA DI GRANO SARACENO, IL TUTTO MESSO A DISPOSIZIONE DA NT FOOD S.p.A. – NutriSì.**

A seguire possono essere utilizzati prodotti a piacere senza glutine (**vedi art. 7**) e senza lattosio, che completino la ricetta e mantengano l'equilibrio generale del piatto.

**Importantissima la stesura della ricetta per 4 persone, completa di ingredienti e svolgimento della preparazione.**

### 4. REGISTRAZIONE

Metodi per far pervenire la domanda d'iscrizione:

1) redatta sullo stampato ufficiale allegato e al presente regolamento, deve pervenire entro e non oltre il 20 febbraio 2016, salvando il file modificato con il vostro nome e cognome e inviato via mail, assieme alla ricetta e una fotografia propria a mezzo busto ad alta risoluzione, al seguente indirizzo e-mail: [concorso@stellasenzaglutine.it](mailto:concorso@stellasenzaglutine.it)

2) tramite form online compilato in ogni sua parte, all'indirizzo [www.stellasenzaglutine.it](http://www.stellasenzaglutine.it)

La quota di partecipazione è di € 50,00 da versare con bonifico bancario entro il **20 febbraio 2016** alle seguenti coordinate: **IBAN IT19J055840160000000062494 BIC BPMIITMM300 Banca Popolare di Milano intestato a Associazione Cuochi di Milano e Provincia Via Alex Visconti n° 24/B, 20151 Milano Causale: Nome e Cognome del concorrente e dicitura "Iscrizione al Concorso la Stella della Cucina Senza Glutine".**

**La quota di partecipazione comprende:**

- area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo, solamente per il giorno della propria partecipazione;
- ingresso in fiera per tutti i giorni della manifestazione;
- set DUE COLTELLI PROFESSIONALI FRIEDR. DICK DA UTILIZZARE DURANTE LA PROPRIA PARTECIPAZIONE (al termine rimangono in OMAGGIO al concorrente);
- attestato di partecipazione.
- possibilità di pernottare in hotel a prezzo convenzionato <http://www.golositalia.it/visitare/hotel-convenzionati>

I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso, **TRANNE QUELLE MESSE A DISPOSIZIONE DALL'ORGANIZZAZIONE**. Non è previsto alcun rimborso spese ed altro.

**Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti (il concorso è riservato ad un massimo di 30 concorrenti, verranno prese in considerazione le domande complete di pagamento e in ordine di arrivo).**

**L'iscrizione sarà ritenuta valida se completa di:**

- a) modulo d'iscrizione compilato in tutte le sue parti e completo di data e firma;
- b) copia della ricevuta del versamento o del bonifico;
- c) 1 ricetta in formato digitale inviata via mail e numero 6 copie da consegnare al momento della partecipazione.
- d) una fotografia mezzo busto ad alta risoluzione.

**Le domande incomplete saranno considerate come non pervenute. L'organizzazione comunicherà a ogni concorrente l'ammissione al concorso e la data assegnata per la competizione.**

## 5. IMPORTANTE

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso, **CHE A SUA VOLTA CONCEDE AL MEDIA PARTNER OGGI CUCINO FREE RCS**.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

## 6. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

L'organizzazione allestirà due cucine a vista provviste d'impianti e attrezzature convenzionali come descritto di seguito:

**Ogni concorrente avrà a disposizione** 1 forno multifunzione, 1 frigorifero positivo da condividere, 1 abbattitore da condividere, 1 bilancia digitale, 1 minipiner, 1 frullatore, 1 spremi agrumi, 2 coltelli professionali (eventuali altri coltelli da richiedere al momento in loco), 1 padella antiaderente bassa  $\Phi$ 28, 1 padella antiaderente alta  $\Phi$ 28, 1 Pentolino  $\Phi$ 16, 1 Casseruola alta, 1 Macchina per pasta (solo per sfoglia).

- le cucine non saranno in alcun modo dotate di altro tipo di attrezzatura, non saranno quindi fornite di piatti (per l'assaggio della giuria) che dovranno essere portate dai concorrenti.

- la cucina dovrà essere riconsegnata, al termine del proprio turno di lavoro, in ottimo stato di manutenzione, pulizia e sanificazione. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi o danneggiamenti che saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

**Lay-out dell'area concorso:** Vedi file allegato

## 7. SPECIFICHE DEI CONTENUTI

Ogni concorrente dovrà predisporre:

- a) Una porzione da esporre In fiera;
- b) 5 mezze porzioni per valutazione giudici;
- c) sei copie della ricetta completa.

La presentazione deve avvenire "al piatto" e in porzioni singole. I piatti per l'assaggio e per esposizione, devono essere approntati nei laboratori predisposti all'interno del centro fieristico negli orari previsti.

È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate (es: verdure lavate, pollame eviscerato, carni disossate, pesce eviscerato ma non rifilato).

Sono ammesse le marinature ma non le cotture. Non è ammesso l'uso di materie prime già cotte o lavorate (es: verdure tornite, filetti spadellati); è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina).

**Si sottolinea che il tempo a disposizione di ogni concorrente è di un'ora**, pertanto sono da escludere le cotture a bassa temperatura. Tuttavia, per garantire l'imparzialità i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati, **PRIVI DI GLUTINE E CON LE CONFEZIONI ANCORA CHIUSE, e con uno dei seguenti criteri :**

- naturalmente senza glutine,
  - recanti la dicitura senza glutine in etichetta,
  - presenti nel Prontuario AIC degli alimenti ed. 2015 aggiornata,
  - con marchio Spiga Barrata,
  - presenti nel Registro Nazionale degli alimenti specificamente formulati per celiaci
- I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.**

## 8. TEMPI

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

- un'ora per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto e assaggi per giuria.
- Quindici minuti per la pulizia sanificazione e il riordino della cucina.
- Ore 9.00 i commissari di cucina provvederanno all'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti.

- Ore 10.00 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata e così, a scalare con un margine di quindici minuti, tutti gli altri.
- Ore 17.00 premiazione di giornata.

## 9. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CUCINA CALDA E PERTINENZA AL TEMA

### **Miese-en-place e pulizia punti 0-20:**

capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature, rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione, rispetto delle norme igieniche HACCP, efficacia delle tecniche impiegate.

### **Preparazione professionale punti 0-20:**

corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche HACCP; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta.

### **Disposizione e presentazione punti 0-20:**

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; senza l'uso di guarnizioni artificiali

### **Sapore Punti 0-40:**

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato uso adeguato dei condimenti; corretta elaborazione dei piatti di presentazione e da esposizione.

Verrà preso particolarmente in considerazione il rapporto qualità delle materie prime, riduzione indice glicemico e ricco apporto di fibre.

## 10. GIURIA

**I cinque membri della Giuria DESIGNATI DALL'ORGANIZZAZIONE sono esperti del cibo senza glutine.**

La giuria opera ogni giorno con il seguente orario:

ore 09.30 - 16.30 analisi e valutazione delle ricette in concorso;

ore 16.40 riunione e delibera dei verdetti;

ore 17.00 premiazione.

**Le decisioni della giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.**

## 11. RICONOSCIMENTI

I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria secondo i criteri previsti in tabella:

La consegna dei "attestati" e delle "medaglie" si effettua al termine di ogni giornata di gara alle ore 17.00. I concorrenti devono intervenire in DIVISA PERFETTA: cappello (no bandana ecc), giacca bianca e pantalone nero, **NON SONO AMMESSI SPONSOR SULLE DIVISE.**

**IL TITOLO LA STELLA DELLA CUCINA SENZA GLUTINE e IL 1°TROFEO MEMORIAL PIERGIOVANNI VIVENZI verranno assegnati al termine della manifestazione, MARTEDI' 1 MARZO 2016 alle ore 17.00**, previa ulteriore analisi da parte della giuria, al concorrente che otterrà il maggior punteggio assoluto sui TRE giorni del concorso.

I primi classificati di ogni giornata sono tenuti a partecipare alla premiazione del giorno MARTEDI' 1 MARZO 2016 pena la non assegnazione del titolo e dei premi.

**NB - Il mancato rispetto di questi criteri impedirà l'accesso alla competizione.**

## 12. PREMI

- OGNI GIORNO: il primo classificato di ogni giornata riceverà un premio.
- PRIMO ASSOLUTO DI TUTTA LA MANIFESTAZIONE: medaglia LA STELLA DELLA CUCINA SENZA GLUTINE, ATTESTATO, set attrezzature professionali per la preparazione di prodotti senza glutine, pubblicazione della relativa ricetta corredata da fotografie sulla rivista OGGI CUCINO FREE, SUL SITO WEB E SOCIAL NETWORK DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA LOMBARDIA ONLUS
- Premio secondo assoluto di tutta la manifestazione: medaglia LA STELLA DELLA CUCINA SENZA GLUTINE, ATTESTATO, e pubblicazione della relativa ricetta corredata da fotografie sulla rivista OGGI CUCINO FREE, SUL SITO WEB E SOCIAL NETWORK DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA LOMBARDIA ONLUS.
- Premio terzo assoluto di tutta la manifestazione: attestato e pubblicazione della relativa ricetta corredata da fotografie sulla rivista OGGI CUCINO FREE, SUL SITO WEB E SOCIAL NETWORK DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA LOMBARDIA ONLUS.

### 13. PREMI SPECIALI

- TROFEO LA STELLA DELLA CUCINA SENZA GLUTINE alla memoria: "PIERGIOVANNI VIVENZI" **CONSEGNATO ALLA FAMIGLIA** .

### 14. GIORNI ED ORARI DI APERTURA

**La manifestazione si svolgerà nei giorni 28 – 29 febbraio e 1 marzo 2016, in occasione della fiera "Golositalia&Aliment" presso il complesso fieristico di CENTRO FIERA DEL GARDA (MONTICHIARI - BRESCIA).**

La manifestazione avrà i seguenti orari: per i concorrenti l'apertura è fissata per le ore 08.00. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura. Gennaio 2016

### 15. COPIA DEL REGOLAMENTO

La copia del regolamento è depositata presso La sede dell'Associazione dell'Associazione Cuochi di Milano e Provincia, il sito web [www.stellasenzaglutine.it](http://www.stellasenzaglutine.it) presso l'area concorso in Montichiari (Brescia) durante la manifestazione **Golositalia&Aliment**.

### 16. SOTTOSCRIZIONE

CON L'INVIO DELL'ISCRIZIONE E DEL PAGAMENTO SI RITIENE SOTTOSCRITTO ANCHE IL REGOLAMENTO AL CONCORSO LA STELLA DELLA CUCINA SENZA GLUTINE.

L'organizzazione declina ogni responsabilità ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dalla stessa. La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione, in ogni sua parte, di tutti i punti del regolamento, nonché le eventuali variazioni o modifiche che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dagli organizzatori. Per qualsiasi chiarimento o spiegazione riguardante il presente regolamento sarà utile contattare il Presidente della Associazione Cuochi di Milano e Provincia.

La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno di alcuna natura o genere, al di fuori delle condizioni previste dal presente regolamento.

Giovanni Priolo

Presidente Associazione Cuochi di Milano e Provincia