

REGOLAMENTO CONCORSO

“EAT FREE,,

Concorso Gastronomico Naturalmente Senza Glutine.

CARATTERISTICHE DEL CONCORSO

Il tema del concorso è la colazione da forno dolce e salata senza glutine. Il tema dovrà essere illustrato attraverso: un elaborato salato e un elaborato dolce da bar/pasticceria da forno in monoporzioni.

Ogni elaborato dovrà essere presentato completo di:

- 1) Ingredienti
- 2) Procedimento della ricetta
- 3) Scheda tecnica di realizzazione
- 4) Scheda nutrizionale
- 5) rappresentazione grafica

OBIETTIVI e DESTINATARI

Il premio ha lo scopo di promuovere e valorizzare le preparazioni gastronomiche realizzate con alimenti naturalmente privi di glutine.

Sensibilizzare, formare ed informare i futuri addetti alla ristorazione alle intolleranze alimentari più diffuse.

Destinatari del concorso sono tutti gli studenti delle classe 4° e 5° degli istituti alberghieri italiani.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per il 2018 l'iscrizione è aperta dalle ore 8 dell'1 Ottobre 2018 alle ore 20 del 15 Ottobre 2018

Il concorso prevede la partecipazione di tutte le scuole alberghiere italiane.

Per l'iscrizione è necessario inviare solo ed esclusivamente via email, la scheda d'iscrizione debitamente compilata e firmata, la descrizione dettagliata della ricetta corredata dalla fotografia del piatto realizzato, alla segreteria organizzativa del Concorso.

Segreteria organizzativa

Nonsologlutine ONLUS – Tel. 331 7726990 – email. alfonso@nonsologlutine.it

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Nella fase preliminare una giuria di esperti valuterà tutte le ricette giunte via email dando una votazione a ciascuna per poi fare la media rispetto alle valutazioni dell'elaborato dolce e dell'elaborato salato.

La valutazione terrà conto di:

- Originalità
- Capacità di bilanciare i nutrienti nel piatto
- Sostenibilità del piatto

Le 3 scuole che riceveranno il punteggio più alto passeranno alla fase successiva del concorso. L'organizzazione provvederà a comunicare l'ammissione alla fase conclusiva entro il 22 Ottobre 2018

Nella fase conclusiva, fissata per il giorno Martedì 20 Novembre 2018, le finaliste saranno chiamate a preparare le ricette selezionate che saranno sottoposte alla valutazione finale di una giuria tecnica. L'ordine di uscita dei piatti per la degustazione e la valutazione da parte della giuria verrà definito attraverso sorteggio effettuato alla presenza delle squadre.

Le scuole selezionate potranno partecipare al concorso con una squadra composta complessivamente da 4 allievi, 3 di cucina e 1 di sala e un docente accompagnatore.

I 3 allievi di cucina dovranno riprodurre le ricette in monoporzioni per ogni giudice, studiando il piatto e l'equilibrio dei sapori; L'allievo di sala si occuperà di presentare e servire le portate ai giudici.

Tutti i membri della squadra dovranno essere sempre in divisa professionale.

PROGRAMMA LOGISTICO

Le 3 squadre finaliste devono arrivare a Rimini lunedì 19 Novembre e presentarsi in fiera dalle ore 13.00 per permettere la vidimazione degli ingredienti per la realizzazione delle ricette. Tutti gli ingredienti dovranno pervenire separati e sigillati, con marchi e schede tecniche per il controllo di prodotto e filiera. Una volta approvati gli ingredienti sarà possibile iniziare le preparazioni non fattibili nel solo tempo della gara (lunghe lievitazioni).

Martedì 20 Novembre tutti i concorrenti entreranno alle ore 7.00 nelle postazioni ove potranno organizzare i tavoli, posizionare macchine e materie prime e iniziare le preparazioni.

Alle ore 9.30 ci sarà il sorteggio per l'uscita dei piatti e alle ore 10 inizierà ufficialmente la gara. Ogni squadra avrà a disposizione un docente della scuola CAST Alimenti come tutor.

MODALITÀ DI VIAGGIO E SOGGIORNO

L'organizzazione offrirà alloggio ai docenti accompagnatori e ai 4 studenti in gara per il pernottamento di lunedì 19 Novembre 2018. È tassativamente escluso che l'organizzazione si accoli altre spese di qualsiasi genere e/o natura (quindi sono ad esempio escluse tutte le spese di viaggio).

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

1. **Colazione salata da forno senza glutine:** il tema invita le scuole partecipanti al concorso a presentare un piatto senza glutine in monoporzione da bar/pasticceria per la colazione salata i cui ingredienti siano naturalmente senza glutine. La squadra dovrà presentare una monoporzione per ogni componente della giuria. Ogni allievo in gara deve portarsi gli strumenti personali da professionista
2. **Tempo a disposizione: da definire**
Criteri di valutazione :
 - A) Coerenza con il tema del concorso
 - B) Capacità di descrizione
 - C) Pulizia e presentazione della portata
 - D) Capacità di bilanciare i nutrienti nel piatto
 - E) Equilibrio dei sapori
 - F) Sostenibilità economica del piatto
 - G) Estetica, gusto e sapore
3. **Colazione dolce da forno senza glutine:** il tema invita le scuole partecipanti al concorso a presentare un piatto senza glutine in monoporzione da bar/pasticceria per la colazione dolce i cui ingredienti siano naturalmente senza glutine. La squadra dovrà presentare una monoporzione per ogni componente della giuria. Ogni allievo in gara deve portarsi gli strumenti personali da professionista
4. **Tempo a disposizione da definire**
5. **Criteri di valutazione**
 - A) Coerenza con il tema del concorso
 - B) Capacità di descrizione
 - C) Pulizia e presentazione della portata
 - D) Capacità di bilanciare i nutrienti nel piatto
 - E) Equilibrio dei sapori
 - F) Sostenibilità economica del piatto
 - G) Estetica, gusto e sapore

INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

L'organizzazione metterà a disposizione le seguenti attrezzature:

- tavoli in acciaio
- lavandini acqua calda e fredda
- piastra ad induzione
- planetaria da banco con bacinella
- frigoriferi
- freezer
- un forno trivalente.
- Pentole ad induzione

Tutta la piccola attrezzatura (bilance) e minuteria (coltelli, raschietti, dovranno essere portate dai concorrenti.

ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

Tutti i partecipanti dovranno portare una divisa completa di giacca, pantalone, cappello, grembiule, calzature idonee.

Se prevista, i partecipanti riceveranno la giacca ufficiale dall'organizzazione.

GIURIA

La giuria sarà composta da:

- 1 docente dell'alta formazione cucina cast alimenti esperto in preparazioni gluten free
- 1 docente dell'alta formazione pasticceria cast alimenti esperto in preparazioni gluten free
- 1 chef FIC
- 1 componente di Nonsologlutine
- 1 docente

RUOLO DEI DOCENTI

Durante la competizione i docenti hanno il ruolo degli "allenatori a bordo ring". Non possono avvicinarsi agli spazi cucina e allo spazio di gara delle prove di sala: pena la squalifica. Inoltre non possono assolutamente comunicare durante il servizio.

I docenti potranno interloquire con i ragazzi in appositi spazi, separati dagli ambienti di gara, dove potranno dare consigli o suggerimenti.

ai professori è vietato rifornire gli allievi in gara di qualsiasi materiale o strumento. Qualsiasi eventuale contestazione dovrà essere presentata in forma scritta unicamente presso l'Ufficio di Segreteria del Concorso.

PREMI

PREMIO ALLA SCUOLA PRIMA CLASSIFICATA

A ciascun membro della squadra verrà assegnata una borsa di studio Cast Alimenti per la partecipazione ad un corso di specializzazione della durata max di 3 giorni, a scelta tra quelli proposti dal catalogo "I Grandi Corsi" e due libri di testo che trattano intolleranze alimentari in cucina e in pasticceria:

"Senza Glutine" di Nicola Michieletto

"Dolci per tutti!" di Gabriele Bozio e Stefano Laghi.

PREMIO ALLA SCUOLA SECONDA CLASSIFICATA

Due libri di testo che trattano intolleranze alimentari in cucina e in pasticceria:

“Senza Glutine” di Nicola Michieletto

“Dolci per tutti!” di Gabriele Bozio e Stefano Laghi.

PREMIO ALLA SCUOLA TERZA CLASSIFICATA

Due libri di testo che trattano intolleranze alimentari in cucina e in pasticceria:

“Senza Glutine” di Nicola Michieletto

“Dolci per tutti!” di Gabriele Bozio e Stefano Laghi.

EVENTUALI PREMI A MARCHIO GLUTENFREEEXPO DA DEFINIRE.

PREMIAZIONE

Le premiazioni avverranno alle ore 14 della giornata di Martedì 20 Novembre 2018

ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO

I concorrenti si impegnano a non pretendere compensi di ogni sorta per l'eventuale pubblicazione sui media, riviste, prodotti editoriali e giornali, per l'utilizzo cinetelevisivo o per la preparazione delle ricette in mostre o altre manifestazioni.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. La scheda di adesione firmata in originale e quindi la partecipazione al concorso prevede per i concorrenti l'implicita ed automatica accettazione del presente regolamento.

RESPONSABILITÀ

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti risponderanno altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime fornite dall'organizzazione o portate direttamente dal

concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di accettare quanto sopra.

RISERVE

L'organizzazione in casi particolari o eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento del concorso. Il comitato organizzativo si riserva, inoltre il diritto di annullare il concorso in caso di forza maggiore.

EAT FREE

Concorso Gastronomico Naturalmente Senza Glutine

Rimini, Fiera di Rimini, 19-20 Novembre 2018

Scheda di iscrizione

Per l'iscrizione a "Eat Free, Concorso Gastronomico Naturalmente Senza Glutine" è necessario inviare, solo ed esclusivamente via mail, il seguente modulo debitamente compilato e firmato, alla segreteria organizzativa del Concorso dalle ore 8 del giorno 01 Ottobre 2018 Alle ore 20 del 15 Ottobre 2018

Per tutte le info vedere il Regolamento del Concorso.

Istituto.....

Dirigente Scolastico

.....

Insegnante - contatto telefonico – email insegnante

.....

Piatti che la squadra intende proporre

.....

Indirizzo scuola:

Via Civico Cap

Città Provincia

Codice Fiscale Partita IVA

Telefono Fax

Email dell'Istituto

.....

PEC

Si invia la presente al fine di formalizzare l'iscrizione a "Eat Free – Concorso Gastronomico Naturalmente Senza Glutine".

Data

Timbro e Firma

Segreteria Organizzativa:

***Nonsologlutine Onlus – Alfonso Del Forno - 3317726990
alfonso@nonsologlutine.it***

Consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs n° 196 del 30/06/03

Autorizzo Exmedia S.r.l. e C.A.S.T. Alimenti S.r.l. a inserire i presenti dati nella propria banca dati per le attività di marketing e comunicazioni commerciali inerenti l'attività di Exmedia S.r.l. e C.A.S.T. Alimenti S.r.l.. Il trattamento per fini di marketing e per le comunicazioni commerciali suddette avverrà mediante strumenti tradizionali e mediante l'uso di tecniche di comunicazione a distanza (Newsletter). Mi è noto che in qualsiasi momento potrò esercitare i diritti (aggiornamento, modifica, cancellazione) di cui all'art. 7 della presente normativa

Luogo e data