

REGOLAMENTO CONCORSO

“EAT FREE,,

Concorso Gastronomico Naturalmente Senza

CARATTERISTICHE DEL CONCORSO

Il tema del concorso è:

“Il pasto completo senza glutine e senza lattosio”.

Il tema dovrà essere illustrato attraverso un elaborato unico in stile “Bentò Box” che comprenda anche una pasta fresca e un dolce al piatto.

Ogni elaborato dovrà essere presentato completo di:

- 1) Ingredienti
- 2) Procedimento delle ricette
- 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 e di lattosio.

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

Destinatari del concorso sono tutti gli studenti degli ultimi anni delle scuole alberghiere e professionali italiane.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per il 2019 l'iscrizione è aperta dalle ore 8 del 29 Aprile 2019 alle ore 20 del 27 Settembre 2019

Per l'iscrizione è necessario chiedere l'accesso al sito www.concorsoeatfree.it e caricare le proprie ricette, compilare la scheda d'iscrizione debitamente compilata e firmata, la descrizione dettagliata della ricetta corredata dalla fotografia del piatto realizzato.

Segreteria organizzativa

– Tel. 331 7726990 – email. info@concorsoeatfree.it

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Nella fase preliminare una giuria di esperti valuterà tutte le ricette caricate sul sito

La valutazione terrà conto di:

- Originalità nelle ricette e nella presentazione
- Tecniche e tecnologie utilizzate
- Ricettazione con ingredienti innovativi
- 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 11 Ottobre 2019.

Le 3 scuole dovranno recarsi presso la sede di CAST Alimenti a Brescia, per una giornata formativa, il giorno 19 Ottobre 2019 dove ripeteranno le stesse ricette con le attrezzature che poi saranno presenti durante la gara ufficiale. Le ricette saranno supervisionate da un Maestro di CAST Alimenti.

Nella fase conclusiva, fissata per il giorno martedì 19 Novembre 2019 all'interno di Foodnova a Rimini, 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. Nel pomeriggio di lunedì 18 Novembre 2019, dalle 15.00 alle 17.00, per le 3 finaliste è previsto un Educational condotto da un maestro di Cast Alimenti, nell'area lab di Foodnova a Rimini.

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 porzioni 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.

CRONOPROGRAMMA

27 SETTEMBRE 2019 -> Deadline caricamento ricette

11 OTTOBRE 2019 -> Chiusura votazioni online e decisione della giuria tecnica delle 3 scuole finaliste

19 OTTOBRE 2019 -> Le 3 scuole finaliste dovranno presentarsi in Cast Alimenti ognuna con: 3 allievi cucina e 1 di sala più il professore di riferimento. I 3 allievi di cucina saranno seguiti dai Maestri Cast per affinare le ricette con le attrezzature presenti in fiera; l'allievo di sala invece seguirà una lezione per come presentare al meglio il prodotto. La lezione sarà svolta dal nostro Business Developer Osvaldo Zucchelli.

18 NOVEMBRE 2019 -> CAST EDUCATIONAL: all'interno della manifestazione Foodnova i Maestri Cast terranno un corso dedicato alle nuove tecniche di cottura per le 3 finaliste e tutte le scuole interessate.

Le 3 squadre finaliste devono arrivare a Rimini lunedì 18 Novembre e presentarsi in fiera tra le ore 13.00 e le ore 14.00 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 tra le 14.00 e le 15.00 (lunghe lievitazioni, infusioni...)

19 NOVEMBRE 2019 -> GARA_tutti i concorrenti entreranno alle ore 7.30 nelle postazioni ove potranno organizzare i tavoli, posizionare macchine e materie prime e iniziare le preparazioni dalle ore 8.00

Alle ore 9.30 ci sarà il sorteggio per l'uscita dei piatti, al sorteggio saranno presenti tutti i componenti, e alle ore 10 inizierà ufficialmente la gara. Ogni squadra avrà a disposizione un borsista di CAST Alimenti come tutor.

Il ruolo del docente durante preparazione e gara è solo quello di allenatore a bordo campo. Non potrà dare suggerimenti o aiutare i ragazzi in alcun modo.

MODALITA' DI VIAGGIO E SOGGIORNO

L'organizzazione offrirà alloggio al docente accompagnatore e ai 4 studenti in gara per il pernottamento di lunedì 18 Novembre 2019. 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. **Piatto completo da rigenerare**: il tema invita le scuole partecipanti al concorso a presentare un pasto completo senza glutine e senza lattosio dove dovrà essere presente una pasta fresca. Il piatto oltre a rappresentare un pasto completo dovrà essere concepito pensando a un prodotto che possa essere rigenerato, come un classico take away. La presentazione dovrà essere in stile Bentò Box, verrà premiata anche l'originalità del supporto di servizio che dovrà essere: ecologico, funzionale e di design. La squadra dovrà presentare una porzione per ogni componente della giuria (5). Ogni allievo in gara deve portarsi gli strumenti personali da professionista.
2. **Tempo a disposizione: 4 ore**
Criteri di valutazione :
 - A) Coerenza con il tema del concorso
 - B) Utilizzo di tecniche e tecnologie
 - C) Capacità di descrizione dell'allievo di sala
 - D) Pulizia e presentazione della portata
 - E) Ecosostenibilità nel supporto di servizio
 - F) Sostenibilità economica del piatto
 - G) Estetica, gusto e sapore

3. **Dessert al piatto:** il tema invita le scuole partecipanti al concorso a presentare un dessert al piatto senza glutine e senza lattosio in monoporzione i cui ingredienti siano naturalmente senza glutine. Il dolce dovrà avere una base da forno, una struttura cremosa e una parte liquida. 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 4 ore**
5. **Criteri di valutazione**
 - A) Coerenza con il tema del concorso
 - B) Utilizzo di tecniche e tecnologie
 - C) Capacità di descrizione dell'allievo di sala
 - D) Pulizia e presentazione della portata
 - E) Ecosostenibilità nel supporto di servizio
 - 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
- un abbattitore in comune

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.

GIURIA

La giuria sarà composta da 5 persone:

- 1 docente CAST Alimenti
- 1 chef FIC
- 1 componente di Nonsologlutine
- 1 docente superpartes
- Giornalista specializzato

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

MENZIONE SPECIALE “PREMIO SOCIAL”

Il premio sarà attribuito alla scuola che avrà ricevuto più voti dalla giuria popolare online.

PREMIO ALLA SCUOLA PRIMA CLASSIFICATA

A ciascun membro della squadra verrà conferito un corso di specializzazione della durata max di 3 giorni, a scelta tra quelli proposti dal catalogo “I Grandi Corsi” di CAST Alimenti e due libri di testo che trattano di 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.

TROFEI, COPPE, TARGHE?

PREMIAZIONE

Le premiazioni avverranno alle ore 14 della giornata di Martedì 19 Novembre 2019

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.