



Cuochi Pasticceri e...

Sesta RASSEGNA GASTRONOMICA

Concorso “UN PIATTO DA RICORDARE”

Castelbuono sabato 1 luglio 2023

Aperto a tutti gli operatori della ristorazione del comprensorio delle Madonie sito conclamato patrimonio dell'UNESCO. Con lo scopo di creare momenti di confronto, valorizzare e far conoscere le tradizioni enogastronomiche territoriali, momenti di crescita professionale per lo sviluppo agroalimentare, turistico e ristorativo oltre che sociale e culturale del nostro territorio.

REGOLAMENTO

Art. 1

Requisiti per la partecipazione

La rassegna gastronomica aperta a ristoranti trattorie osterie pasticcerie del comprensorio delle Madonie che ne faranno richiesta. I partecipanti dovranno dichiarare di condividere le finalità indicate dal presente regolamento e di accettare incondizionatamente tutte le norme in esso contenute, e le eventuali variazioni che previa tempestiva comunicazione, l'Ente organizzatore può apportare ad esse.

Art.2

Modalità di adesione.

La competizione si terrà sabato 1 luglio 2023 presso il plesso scolastico San Leonardo sito in Via Ten. Luigi Cortina a CASTELBUONO.

La domanda di partecipazione e iscrizione dovrà essere inviata al comitato organizzatore tramite mail a: alessifr@libero.it entro e non oltre il 29 giugno 2023.

I concorrenti saranno preventivamente selezionati per raggiungere un numero massimo di dodici. L'organizzazione confermerà l'ammissione al concorso telefonicamente o tramite e-mail ai soli candidati selezionati.

La commissione organizzativa si riserva di scegliere, sulla base della documentazione fornita, della rappresentatività e dell'interesse suscitato dai piatti i candidati idonei al concorso. Le valutazioni e le scelte delle commissioni a riguardo sono inappellabili.

-La richiesta di partecipazione dovrà contenere:

- 1. DATI ANAGRAFICI DEL CANDIDATO E CURRICULUM VITAE**
- 2. LA RICETTA ORIGINALE, REDATTA ADEGUATAMENTE NEGLI INGREDIENTI, QUANTITA', PROCEDIMENTI E FASI DI LAVORO (PER 4 PORZIONI)**

**3. RECAPITO TELEFONICO, INDIRIZZO ED E-MAIL DEL CANDIDATO PER
ESSERE RINTRACCIATO DALL'ORGANIZZAZIONE.**

Art.3

Tematica del concorso

La competizione consiste nell'elaborazione e presentazione di un piatto caldo o freddo a tema libero, tradizionali o innovativi, con l'utilizzo di prodotti del territorio, compreso un prodotto del presidio Slow Food Madonie: Provola delle Madonie, Manna delle Madonie, Miele dell'Ape Nera Sicula, Fagiolo Badda di Polizzi e Albicocca di Scillato e altri prodotti certificati delle Madonie.

Dovranno essere serviti 5 porzioni per i giurati e una per l'esposizione. Tutte le spese saranno a carico dei partecipanti. I concorrenti avranno a disposizione un luogo idoneo per l'assemblaggio dei piatti, sono disponibili a richiesta i piatti da servire.

Art.4

Commissione di valutazione

La giuria composta da 5 (cinque) Giurati altamente qualificati individuati dal Comitato Organizzatore. Il giudizio espresso dai Giurati è definitivo e inappellabile.

Art.5

Criteri di valutazione

La valutazione sarà effettuata collegialmente dalla Giuria con l'ausilio di un'apposita scheda. Saranno oggetto di valutazione:

Fedeltà della tradizione del territorio e dei prodotti.

Originalità nella rivisitazione di ricette elaborate con prodotti tipici.

**Corretta preparazione di base delle derrate alimentari in accordo con la moderna arte culinaria
Disposizione corretta e pulizia dei piatti**

Art.6

Orari e Programma

I Concorrenti potranno presentarsi presso la sede del Concorso dalle ore 9,00 l'uscita dei piatti da servire alla giuria, più quello da esposizione sarà in ordine di arrivo dei concorrenti dalle ore 12,30.

La cerimonia di proclamazione e premiazione dei vincitori, avverrà durante la cerimonia del Festival DiVino, in Piazza Castello alle ore 21,30

Art 7

Un Commissario di cucina sarà presente come supporto ai concorrenti e per vigilare che tutto sia confezionato nella norma e come da regolamento.

Art. 8

**Premi: al primo classificato, secondo classificato, terzo classificato.
A tutti i concorrenti che avranno aderito verrà consegnato un diploma di partecipazione.**