



I.I.S. "G. Gasparrini"

Settore: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Via Leonardo da Vinci – 85025 MELFI (PZ)

www.gasparrinimelfi.it

Tel.: Ufficio presidenza via Leonardo da Vinci: 0972.24437 / Ufficio presidenza contrada Ponticelli: 0972.21453

Fax: via Leonardo da Vinci: 0972.21730 / contrada Ponticelli: 0972.252934

E-mail: Posta istituzionale: pzis028007@istruzione.it / Dirigente scolastico: ds@gasparrinimelfi.it /

Vicepreside: vicario@gasparrinimelfi.it



V CONCORSO ENOGASTRONOMICO INTERNAZIONALE “ BASILICATA A TAVOLA ”

L'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera con sede a Melfi organizza il V Concorso “Basilicata a Tavola”, a cui è lieta di invitare gli istituti alberghieri d'Europa.

CUCINA

Il concorso consiste nella preparazione di un piatto a scelta (dall'antipasto al dolce) il cui ingrediente principale sia almeno uno dei seguenti ingredienti: Pecorino di Filiano, Marroncino di Melfi (castagna), Canestrato di Moliterno, Fagioli di Sarconi e di Rotonda, Peperoni di Senise, Funghi cardoncelli, Caciocavallo podolico, Carne podolica, Salumi di Cancellara e Picerno, Agnello delle Dolomiti lucane, Maialino nero lucano, Pomodori secchi di Tolve, Olio extravergine del Vulture o altri prodotti tipici della Basilicata e in particolare della zona del Vulture-Alto Bradano.

Entro il 21 febbraio occorrerà inviare:

- la scheda ricetta per 5 persone con la descrizione di ingredienti, procedimento e attrezzature occorrenti;
- calcolo calorico a porzione;
- la foto digitale del piatto;
- possibilmente la foto dell'alunno,
- una breve ricerca storica sul prodotto tipico della Basilicata scelto per l'elaborazione del piatto.

Particolare importanza riveste la ricerca sul prodotto tipico del paniere considerate le finalità del concorso.

SALA-BAR

La gara consiste nell'abbinamento al piatto preparato dall'alunno di cucina e nella degustazione di uno dei vini della Basilicata (Aglianico del Vulture, Malvasia del Vulture, Moscato del Vulture, Terra d'Alta Val d'Agri, Grottino di Roccanova, Colline materane).

Preparazione di un cocktail a scelta del candidato che contenga tra gli ingredienti la Grappa d'Aglianico del Vulture.

Entro il 21 febbraio occorrerà inviare:

- la scheda abbinamento vino-piatto, in cui sia chiaramente indicato il vino, la cantina, l'annata;
- la scheda ricetta per 5 persone del cocktail con la descrizione di ingredienti, procedimento,
- attrezzature occorrenti e bicchiere;
- la foto digitale del cocktail;
- possibilmente la foto dell'alunno.

ACCOGLIENZA TURISTICA

La gara consiste nell'allestimento di uno stand con i prodotti tipici del territorio di appartenenza della scuola partecipante e la presentazione di un itinerario turistico del territorio del Vulture-Alto Bradano in lingua, a scelta del candidato, francese o inglese, o comunque in una lingua diversa da quella di appartenenza.

Il punteggio della gara di accoglienza sarà dovuto alla somma del punteggio ottenuto dall'itinerario e da quello ottenuto per l'allestimento dello stand. E' previsto un premio speciale per il solo allestimento dello stand.

L'itinerario in formato digitale sarà consegnato alla giuria il giorno della gara.

Al materiale occorrente per l'allestimento dello stand deve provvedere ogni singola scuola, l'Istituto organizzatore procurerà di riservare ad ogni scuola partecipante, nei limiti del possibile, lo spazio espositivo di cui avrà bisogno e che dovrà indicarci preventivamente.

La modulistica deve essere inviata secondo i formulari allegati via fax o tramite e-mail.

I partecipanti alla manifestazione cedono all'IPSEOA di Melfi tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, i menu, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni e i relativi diritti televisivi.

FINALISTI

Gli Istituti prescelti, a cui sarà data notizia della loro ammissione entro il 10 marzo, saranno rappresentati al massimo da cinque persone: un allievo di cucina, un allievo di sala, un allievo di ricevimento, un insegnante accompagnatore e il Dirigente Scolastico, che può anche delegare.

Gli Istituti possono partecipare anche ad uno solo dei settori del Concorso.



I.I.S. "G. Gasparini"

Settore: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Via Leonardo da Vinci – 85025 MELFI (PZ)

www.gasparrinimelfi.it

Tel.: Ufficio presidenza via Leonardo da Vinci: 0972.24437 / Ufficio presidenza contrada Ponticelli: 0972.21453

Fax: via Leonardo da Vinci: 0972.21730 / contrada Ponticelli: 0972.252934

E-mail: Posta istituzionale: pzis028007@istruzione.it / Dirigente scolastico: ds@gasparrinimelfi.it /

Vicepreside: vicario@gasparrinimelfi.it



V CONCORSO ENOGASTRONOMICO INTERNAZIONALE "BASILICATA A TAVOLA"

REGOLAMENTO

L'allievo di cucina dovrà, entro il termine massimo di 90 minuti, realizzare il piatto prescelto per 5 persone (4 assaggi per la giuria e 1 piatto visto freddo) ; presenterà il piatto alla giuria giustificando le scelte fatte, relazionerà sul valore nutritivo dello stesso, e presenterà il prodotto tipico lucano scelto come ingrediente principale.

Gli ingredienti e le attrezzature saranno forniti dall'organizzazione tranne quelli di difficile reperibilità appartenenti al territorio o alla regione di provenienza della scuola partecipante, o eventuali attrezzi "particolari"

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSEO di Melfi.

La Giuria, composta da chef dell'Associazione Cuochi Italiani e giornalisti del settore, a proprio insindacabile giudizio, valuterà in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- Valorizzazione/relazione ingrediente tipico da 0 a 20
- Presentazione da 0 a 20
- Degustazione da 0 a 20
- Relazione da 0 a 10
- Originalità da 0 a 10
- Ordine, pulizia, precisione di esecuzione da 0 a 20 (su indicazione degli assistenti di Cucina)

Ogni giurato esprimerà il proprio voto.

Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati, diviso per il numero degli stessi.

L'allievo di sala dovrà presentare il vino abbinato al piatto e farlo degustare alla giuria, a parte dovrà realizzare un cocktail tra i cui ingredienti ci sia la grappa di Aglianico, per 4 persone (3 assaggi per la giuria e 1 da esposizione), tempo massimo 15 minuti.

L'allievo potrà accedere all'*office* mezz'ora prima della gara per la preparazione delle decorazioni.

Gli ingredienti e le attrezzature saranno forniti dall'organizzazione tranne quelli di difficile reperibilità appartenenti al territorio o alla regione di provenienza della scuola partecipante, o eventuali attrezzi "particolari"

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse, nell'*office* e vicino al banco di lavoro, persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSEOA di Melfi.

La Giuria, formata da *maitre* dell'AMIRA e AIBES, a proprio insindacabile giudizio, valuterà in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- Abbinamento e degustazione vino da 0 a 20
- Presentazione cocktail da 0 a 20
- Degustazione“ da 0 a 20
- Originalità da 0 a 10
- Ordine, pulizia, tecnica di esecuzione da 0 a 20 (su indicazione degli assistenti di Sala)

Ogni giurato esprimerà il proprio voto.

Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati, diviso per il numero degli stessi.

L'allievo di ricevimento dovrà allestire e presentare i prodotti tipici dello stand alla giuria, dovrà inoltre fare la presentazione dell'itinerario prescelto tramite videoproiettore e nella lingua scelta dal candidato, francese o inglese, o comunque diversa da quella di appartenenza.

La Giuria, formata da direttori di hotel, docenti di lingua ed esperti del settore turistico, a proprio insindacabile giudizio, esprimerà un voto complessivo dei seguenti parametri:

- Allestimento stand da 0 a 20
- Presentazione prodotti da 0 a 20
- Itinerario da 0 a 20
- Illustrazione itinerario da 0 a 20
- Capacità di esprimersi in lingua da 0 a 20

Ogni giurato esprimerà il proprio voto.

Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati, diviso per il numero degli stessi.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà in occasione della serata di gala il 5 aprile.

I premi saranno i seguenti per ogni sezione:

- 1° classificato Euro 300 + targa + attestato
- 2° classificato Euro 200 + targa + attestato
- 3° classificato Euro 150 + targa + attestato

A tutti gli alunni partecipanti e agli Istituti rappresentati saranno consegnati gli attestati di partecipazione, un cesto di prodotti tipici e il ricettario della manifestazione.

Allo stand giudicato migliore da una giuria popolare sarà assegnata una targa e un ricordo costituito da un manufatto artistico-artigianale della zona.

Alla scuola prima classificata in assoluto, definita dal punteggio riportato dagli allievi nelle tre gare, verrà assegnata una targa e un ricordo costituito da un manufatto artistico-artigianale della zona.

SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

Il viaggio è a carico degli Istituti partecipanti.

Il vitto e l'alloggio a carico dell'Ipseo di Melfi.

La sistemazione alberghiera sarà comunicata tempestivamente.

PROGRAMMA di massima, suscettibile di variazione.

Mercoledì pomeriggio 2 aprile : arrivo e sistemazione in albergo

ore 19,00 briefing con tutti i partecipanti

Giovedì 3 aprile ore 9 : gara di cucina

ore 16 : gara di sala

ore 18 : apertura stand e presentazione prodotti tipici

Venerdì 4 aprile ore 9 : gara di cucina

ore 16 : gara di sala

ore 18 : gara di ricevimento: presentazione itinerario

Sabato 5 aprile ore 9 : **Convegno nazionale su Cibo e salute**

ore 20 : Cena di gala e premiazione

Domenica 6 aprile : colazione e partenza

Ogni successiva variazione del programma sarà tempestivamente comunicata. Mentre il programma dettagliato sarà distribuito all'arrivo dei partecipanti.

Sarà cura dei singoli istituti informare la segreteria dell'organizzazione circa l'ora di arrivo e il mezzo di trasporto per permettere un'adeguata accoglienza.