

# 6° Concorso Gastronomico Premio San Martino Challenge 2013

*“Tre Consorzi, un unico filo rosso per  
l’identità veneta in cucina”*

**Il radicchio veneto IGP nella ristorazione veloce da banco**

**24 novembre 2013 – Rio San Martino di Scorzè – Festa del Radicchio**

La Pro Loco di Scorzè, gruppo Amici del Radicchio, in collaborazione con Regione Veneto, organizza la sesta edizione del concorso gastronomico “Premio San Martino” riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri.

Protagonisti di questa edizione saranno i **tre Consorzi del radicchio IGP veneto di Treviso, Verona e Chioggia**, all’interno di un paniere più vasto di eccellenze venete, declinati nel dinamico e variegato mondo dello *street food* di qualità.

Visto il crescente interesse del pubblico per la **ristorazione da banco veloce e informale** vogliamo stimolare gli allievi a conoscere questo ambito e a proporre una loro originale interpretazione.

Gli obiettivi che ci proponiamo di raggiungere grazie al contributo delle scuole e degli allievi sono:

- Favorire l’utilizzo del **radicchio dei tre Consorzi del radicchio IGP di Treviso, Verona e Chioggia** in abbinamento con i prodotti tipici del territorio di provenienza degli istituti.
- Promuovere l’utilizzo di **prodotti stagionali** ricchi di proprietà organolettiche e nutritive nonché rispettosi del territorio.
- Stimolare la creatività degli allievi non solo nell’ideare e realizzare i piatti ma anche nel **presentarli al pubblico in modo adeguato**, anche tramite internet.
- Proporre una **formula ristorativa richiesta dal mercato** e più vicina alla gastronomia da banco bar o piccola ristorazione da bar.

Pensiamo che l’evento possa avvicinare il pubblico alla realtà scolastica alberghiera, facendone apprezzare l’offerta formativa e la capacità di sperimentare ed innovare. Allo stesso modo sarà un’occasione per gli allievi di confrontarsi con altri istituti, con il pubblico e con una giuria d’eccezione.

Il Presidente della  
Pro Loco di Scorzè  
*Lorenzo Michielan*

Coordinatore dell’evento *Luigino Michieletto 335 8355756*  
Direzione tecnica chef *Valter Crema e Nicola Michieletto*

## REGOLAMENTO CONCORSO GASTRONOMICO

### *Premio Rio San Martino*

24 novembre 2013– Rio San Martino di Scorzè – Festa del Radicchio

#### 1. Organizzazione

La manifestazione è organizzata dal gruppo Amici del Radicchio della Pro Loco Scorzè con sede presso Villa Toffolo, via Moglianese n°33 Comune di Scorzè VE C.A.P. 30037 recapito telefonico e fax 041 446650 indirizzo e-mail [info@prolocoscorze.it](mailto:info@prolocoscorze.it)

#### 2. Luogo e data

La manifestazione è in programma per domenica 24 novembre 2013 presso il teatro tenda della Festa del Radicchio a Rio San Martino di Scorzè, piazza La Pira.

#### 3. Partecipanti

Sono invitati a partecipare gli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Ogni Istituto sarà rappresentato da:

- Il Dirigente Scolastico (o suo delegato)
- Un gruppo composto da 3 allievi, **due di cucina/pasticceria e uno di sala/bar**, con un **insegnante accompagnatore**.

#### 4. Le ricette

##### SALA/BAR

**Aperitivo composto da un cocktail centrifugato con Radicchio IGP Veneto (\*) e 3 “cicchetti”** (tipo finger food) **per 9 persone** (8 giurati più una porzione per le foto). La gradazione alcolica complessiva dovrà essere moderata.

##### CUCINA

**Programma di 3 piatti da ristorazione veloce da banco caldi con Radicchio IGP veneto (\*),** nutrizionalmente bilanciati, **tra i quali uno dovrà essere fritto dolce**. La cottura sarà tipo “front office” a fronte del cliente e servizio simile al cibo di strada, o cibo da banco bar (i tre piatti insieme dovranno soddisfare le esigenze di un pasto veloce completo).

E' previsto l'utilizzo di supporti classici come piatti di porcellana forniti dall'organizzazione oppure vostri contenitori di qualsiasi tipo, anche di tendenza. Delle **9 porzioni richieste**, 8 saranno destinate alla giuria e una al set fotografico, assieme al cocktail.

**E' richiesto inoltre l'abbinamento con un vino adeguato.**

(\*) Radicchio IGP garantito dai Consorzi di Treviso, Verona e Chioggia

Utilizzando la scheda allegata, da inviare all'Organizzazione in fase di iscrizione, possibilmente completa di foto del piatto, si dovrà fornire per ciascuna ricetta una **breve relazione** sulle caratteristiche principali della ricetta, degli ingredienti utilizzati, **l'abbinamento del vino** e la **tabella nutrizionale**.

Al termine della prova ogni gruppo esporrà le ricette per la valutazione della giuria e gli allievi presenteranno il loro elaborato.

## 5. Le prove

### 1) Parte teorica

La prima fase di valutazione si svolgerà durante la selezione delle domande di partecipazione e della relativa documentazione. Saranno quindi oggetto di valutazione:

- Scheda di adesione
- Scheda della ricetta
- Relazione sulla ricetta

### 2) Parte pratica

La prova pratica di realizzazione si svolgerà il giorno 24 novembre 2013 all'interno degli stand della Festa del Radicchio in una apposita area cucina fronte pubblico.

Attrezzatura di cucina messa a disposizione: un tavolo da lavoro per ciascun gruppo, forno, abbattitore (se richiesto) e lavello in comune in numero da definire in base ai partecipanti.

Attrezzature di sala/bar messe a disposizione: Per le preparazioni preliminari in comune per tutti gli allievi un tavolo da cucina, un lavandino, un fornello, un forno a microonde e un forno a convezione piccolo. Per la degustazione un banco espositivo per ciascun allievo senza accessori da bar.

Durante la prova pratica i partecipanti sono tenuti al rispetto delle seguenti norme

- Tutti gli ingredienti necessari per la realizzazione della ricetta, come l'attrezzatura (pentolame, coltelli, scavini, ecc.) sono a cura dall'Istituto di appartenenza del gruppo di cucina, come pure il vino abbinato al piatto unico.
- Il Radicchio Rosso di Treviso IGP sarà messo a disposizione dall'organizzazione.
- Non è ammesso l'utilizzo di alcun ingrediente che non sia stato citato nella ricetta fornita tramite apposito modulo.
- È consentito ai concorrenti di portare alcuni ingredienti già pronti:
  - Vegetali già lavati e sbucciati; non in porzioni, non cotti;
  - Cereali e legumi già ammollati;
  - Paste basi; (frolla, sfoglia, brisée, phillo, etc.);
  - Fondi di cottura;
  - Decorazioni come pezzo di esclusivo ornamento al piatto.
- Gli allievi saranno ammessi nelle aree di lavoro solo se indosseranno la divisa completa di sala e di cucina.
- Seguendo le norme igieniche e di etica professionale, non saranno ammessi durante la prova pratica l'uso di bracciali, anelli, orecchini, orologi, ecc.
- **Il tempo a disposizione di ciascun gruppo per la preparazione del cocktail e dei piatti è di 2 ore e mezza.**
- Terminato il proprio elaborato, l'allievo dovrà riordinare la propria postazione e lasciare la sede della gara.
- Gli Insegnanti tecnico-pratici di cucina che accompagnano gli allievi non potranno essere presenti all'interno delle aree di lavoro durante lo svolgimento della prova.

**Per informazioni relative alle ricette contattare lo chef Valter Crema attraverso la seguente email [valtercrema@lacucinadicrema.it](mailto:valtercrema@lacucinadicrema.it)**

## 6. Criteri di giudizio

Al fine di determinare la classifica finale del concorso saranno presi in considerazione i seguenti aspetti:

## **Aperitivo**

- da 1 a 30 punti per la relazione scritta della ricetta e i valori salutistici
- da 1 a 10 punti per l'organizzazione, la pulizia e il rispetto dei tempi
- da 1 a 30 punti per l'originalità, la creatività ed il risultato estetico
- da 1 a 30 punti per la degustazione (fragranza, gusto, consistenza, equilibrio)

## **Programma di cucina**

- da 1 a 20 punti per la relazione scritta della ricetta e i valori nutrizionali
- da 1 a 10 punti per l'organizzazione, la pulizia e il rispetto dei tempi
- da 1 a 30 punti per l'originalità, la creatività ed il risultato estetico
- da 1 a 30 punti per la degustazione (fragranza, gusto, consistenza, equilibrio)
- da 1 a 10 punti per l'abbinamento del vino (territorialità)

Il punteggio finale, che decreterà la classifica degli istituti in gara, sarà calcolato come somma del punteggio dei programmi di sala e di cucina.

Il giudizio della Giuria è inappellabile. Sarà possibile consultare le schede dei Giurati dal giorno successivo in sede Pro Loco di Scorzé.

## **7. Promozione Web & Social**

Ciascun gruppo dovrà studiare una strategia di vendita/promozione del proprio lavoro per presentare i piatti durante il concorso e per proporli agli utenti di internet all'interno della pagina Facebook del concorso.

La pubblicazione FB dovrà essere fatta in due momenti:

- Venerdì 22. Da uno a tre post per presentare le ricette e pubblicare le foto
- Domenica 24. Da uno o tre post per commentare il concorso e pubblicare le foto.

Durante il concorso saranno a disposizione alcuni pc collegati ad internet e sarà disponibile la connettività wi-fi.

Per lo svolgimento di queste attività, esternamente all'area di cucina, è ammesso l'aiuto di altre persone, purché in numero limitato e senza ostacolare il regolare svolgimento della manifestazione. Le modalità di pubblicazione FB saranno comunicate in seguito.

## **8. Giuria**

La giuria sarà formata da membri scelti tra i rappresentanti degli operatori del settore e da tecnici e giornalisti gastronomici.

## **9. Istituti provenienti da altre regioni**

Agli Istituti che necessitano di arrivare a Scorzé il giorno precedente a quello fissato per il concorso l'Organizzazione offre la possibilità di pernottare presso una struttura convenzionata, senza costi per l'Istituto. Orario d'arrivo, partecipanti e altre esigenze vanno indicate nella scheda di adesione.

## **10. Promozione**

Gli Istituti selezionati saranno valorizzati tramite la pubblicazione della loro partecipazione alla Rassegna sul materiale informativo e promozionale della Festa del Radicchio e del Concorso.

E' prevista inoltre la partecipazione all'evento di mezzi di comunicazione che potranno dare risalto ai partecipanti pubblicando i risultati della manifestazione.

## 11. Orari previsti

Eventuali variazioni saranno comunicate in seguito.

9:00 Accoglienza e registrazione dei gruppi

9:30 Inizio dei lavori, intervallato di 20 min. fra un gruppo e il successivo.

<b>Gruppo</b>	<b>Ora inizio lavori</b>	<b>Ora fine lavori e presentazione</b>
1	09:30	12:00
2	09:50	12:20
3	10:10	13:40
4	10:30	13:00
5	10:50	13:20
6	11:10	13:40

14:15 Premiazioni