



PREMIO GIOVANI CHEF PIEMONTE

I edizione

SCADENZA 15 MARZO 2012

REGOLAMENTO

L'Associazione Piemonte Mese organizza la prima edizione del Premio Giovani Chef Piemonte. I partecipanti dovranno elaborare una ricetta rispondente alle caratteristiche delineate nel presente Regolamento e inviarla all'organizzazione del Premio. Gli autori delle ricette migliori dovranno realizzarle in una prova pratica e i vincitori saranno premiati nel corso di una cerimonia pubblica.

Candidati

Il Premio è aperto a giovani di età compresa **fra i 16 e i 30 anni** che abbiano iniziato o siano avviati alla professione nel settore della **CUCINA** e non siano titolari o soci di azienda. L'età minima si intende compiuta, e la massima non superata, alla scadenza dei termini di partecipazione.

Il Premio prevede due categorie di partecipanti: **Studenti** e **Professionisti**. I primi includono i ragazzi ancora impegnati nel percorso scolastico, o che lo stiano terminando; i secondi i giovani già inseriti nel mondo del lavoro, ma non titolari di impresa.

Non vi sono vincoli circa la nazionalità e provenienza geografica dei partecipanti. Tuttavia, i candidati devono aver completato o stare svolgendo la propria formazione, perfezionamento o attività lavorativa sul territorio piemontese.

La partecipazione è **individuale**. Non è ammessa la partecipazione a squadre o in coppia.

Preparazioni richieste

I candidati devono progettare e realizzare un **Antipasto caldo o freddo**, e un **pane** (o prodotto assimilabile come grissino, focaccina ecc.) con cui accompagnarlo. Il pane potrà essere di tipo tradizionale oppure ideato appositamente, e in ogni caso dovrà essere prodotto dal candidato durante la prova pratica.

Abbinamento al vino. La preparazione proposta dal candidato dovrà essere abbinata ad un vino piemontese, scelto dal candidato stesso fra una selezione di vini definita dall'organizzazione (l'elenco si trova nel presente regolamento).

Caratteristiche delle preparazioni

- I candidati devono ideare e realizzare preparazioni corrispondenti alla tipologia richiesta.
- Gli ingredienti principali e caratterizzanti devono essere **prodotti di territorio e/o di tradizione**, vale a dire prodotti piemontesi tipici oppure con un lungo radicamento nella tradizione piemontese;
- **I lavori proposti dovranno essere originali**, non aver cioè partecipato ad altre rassegne, concorsi o esposizioni;
- Particolare attenzione dovrà essere prestata alla **stagionalità** degli ingredienti. Tuttavia, i candidati potranno utilizzare anche prodotti non di stagione nel caso in cui si servano di prodotti piemontesi conservati secondo metodologie tipiche-tradizionali. Ad esempio, potranno utilizzare ortaggi, frutta, funghi sott'olio, essiccati ecc., ma non potranno usare prodotti freschi provenienti da territori diversi dal Piemonte.
- Nel rispetto dei parametri sopra indicati, al candidato è lasciata piena libertà creativa.
- Non è richiesta la realizzazione di “capolavori” ideati esclusivamente in funzione del Premio, ma la produzione di **specialità riproducibili e proponibili in un contesto di ristorazione di qualità**;
- Le preparazioni proposte dovranno dimostrare **attenzione al rapporto qualità-prezzo** e non superare i seguenti costi: per le pietanze, pane incluso, non oltre 10 euro a porzione di materie prime; per il vino, non oltre 20 euro a bottiglia (prezzo enoteca).
- Nel corso della prova pratica i candidati dovranno evitare per quanto possibile sprechi e scarti di materia prima;
- La preparazione finita non dovrà presentare decorazioni o guarnizioni artificiali: ogni parte della preparazione dovrà essere commestibile.

Prova pratica

I candidati ammessi alla prova dovranno realizzare l'opera presentata nel progetto.

Le prove si svolgeranno nel mese di **APRILE 2012**.

Il tempo concesso per la realizzazione delle specialità proposte dal candidato è di **4 ore**

I candidati dovranno preparare 6 porzioni della specialità proposta, così suddivise: una porzione di presentazione da lasciare in esposizione, e cinque piccole porzioni per la degustazione da parte della giuria;

Al termine della prova le postazioni di lavoro e le attrezzature dovranno essere lasciate pulite e in ordine;

I candidati dovranno eseguire tutto il lavoro personalmente, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone.

L'accesso ai locali in cui si svolgono le prove è riservato a candidati, organizzatori, componenti delle giurie, personale tecnico e fotografi autorizzati. L'accesso di ospiti e visitatori dovrà essere preventivamente e personalmente autorizzato dagli organizzatori. ***È assolutamente vietato l'ingresso o lo stazionamento alla porta delle cucine da parte di accompagnatori o insegnanti. Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare una decurtazione di 20 punti dalla valutazione finale del candidato.***

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone

Ingredienti e attrezzature

Per la prova pratica l'organizzazione fornirà gli ingredienti comuni e le attrezzature di base.

Saranno a cura dei partecipanti tutti gli ingredienti specifici, l'attrezzatura minuta e specifica e quanto necessario alla presentazione. Informazioni dettagliate verranno fornite ai finalisti con adeguato anticipo rispetto alla data della prova pratica.

È vietato l'utilizzo di preparati e parti confezionate. Nel caso gli ingredienti includano composte o preparazioni che richiedono un tempo di realizzazione non compatibile con quello concesso per la prova pratica, i candidati potranno portare con sé il prodotto pronto, ma dovranno indicarlo chiaramente nel progetto.

Vini

I candidati dovranno scegliere il vino da abbinare alle rispettive preparazione nell'ambito della seguente lista di vini del territorio di Langhe e Roero

Vini bianchi

Langhe Bianco
Favorita
Arneis Roero
Langhe Chardonnay tipologie fermo e vivace
Piemonte Cortese

Vini rossi

Langhe Rosso
Barbera d'Alba
Dolcetto d'Alba
Grignolino
Freisa vivace

Vino Rosato

Criteria di valutazione e punteggio

Il massimo del punteggio conseguibile è di 300 punti, così suddivisi:

- *Chiarezza e completezza del progetto: 0-10 punti;*
- *Usa e valorizzazione degli ingredienti di territorio e di tradizione: 0-40 punti;*
- *Capacità tecnica: 0-20 punti;*
- *Difficoltà: 0-20 punti;*
- *Organizzazione del lavoro, pulizia, limitazione di sprechi e scarti: 0-20 punti*
- *Creatività; 0-20 punti;*
- *Rapporto qualità-prezzo: 0-35 punti;*
- *Aspetto del piatto finito: 0-20 punti*
- *Proprietà gusto-olfattive della preparazione: 0-40 punti;*
- *Presentazione del prodotto alla commissione: 0-10 punti*
- *Rispetto dei tempi: 15 punti*

- *Abbinamento col pane: 0-25 punti*
- *Abbinamento col vino: 0-25 punti*

Il giudizio della Commissione è insindacabile e inappellabile

Premi

Saranno premiati i tre candidati che, per entrambe le categorie (Studenti e Professionisti), avranno ottenuto più alto punteggio complessivo, costituito dalla somma dei punteggi nelle singole voci. I premi sono i seguenti

1° classificato: premio in denaro di 500 euro lordi + corso o stage in azienda o struttura formativa

2° classificato: premio in denaro di 250 euro lordi + corso o stage in azienda o struttura formativa

3° classificato: corso o stage in azienda o struttura formativa

I corsi o stage hanno un valore minimo di 250 euro

Nel caso di vittoria ex aequo, il premio in denaro sarà diviso in parti eguali fra i vincitori, ma il corso o stage potrà non essere il medesimo (cioè, potrà trattarsi di corsi/stage di analogo valore, ma in sedi diverse e forniti da diverse strutture)

È previsto un premio speciale per il miglior abbinamento col vino

La Commissione avrà facoltà di assegnare anche menzioni speciali, che non danno diritto ad alcun premio in denaro.

Eventuali premi aggiuntivi potranno essere assegnati dagli sponsor e verranno comunicati successivamente.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

I nomi dei vincitori saranno annunciati nel corso di una pubblica cerimonia che avrà luogo in data di poco successiva a quella delle prove pratiche.

Modalità di partecipazione

I candidati dovranno inviare all'organizzazione le ricette con una descrizione delle fasi di lavorazione.

I progetti pervenuti saranno esaminati dal comitato tecnico e quelli che avranno ottenuto la valutazione più alta saranno ammessi alla prova pratica.

LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione.

Scadenza

I progetti dovranno pervenire entro e non oltre il **15 MARZO 2012**

Invio del progetto

Per favorire la compilazione e la valutazione dei progetti, è stata predisposta una modulistica che può essere scaricata in formato Word dal sito **www.associazionepiemontemese.org**.

I moduli compilati (uno per il progetto, l'altro con le generalità del candidato) dovranno essere inviati via email, a: **segreteria@associazionepiemontemese.org**

N.B.: Non saranno accettati progetti recapitati personalmente dai candidati o da loro delegati

La domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente Regolamento, che dovrà essere rispettato dai candidati in tutte le sue parti. La mancata osservanza di quanto prescritto dal Regolamento potrà comportare una decurtazione nel punteggio finale o l'esclusione dal Premio.

Informazioni

Per ulteriori informazioni e chiarimenti rivolgersi a:

Associazione Piemonte Mese
Tel 011 4346027, 335 6308773
Fax 011 19792330
segreteria@associazionepiemontemese.org

Tutela dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", la segreteria organizzativa dichiara, ai sensi dell'art. 13, "Informativa resa al momento della raccolta dei dati", che il trattamento dei dati dei partecipanti al concorso è finalizzato unicamente alla gestione del premio e all'invio agli interessati dei bandi degli anni successivi; dichiara inoltre, ai sensi dell'art. 7, "Diritto di accesso", che l'autore può richiedere la cancellazione, la rettifica o l'aggiornamento dei propri dati rivolgendosi al Responsabile dati della Segreteria del Premio nella persona della Dott.ssa Lucilla Cremonesi (segreteria@associazionepiemontemese.org).



*Sede legale: Corso Re Umberto, 1 - 10121 Torino
Sede operativa: Via Enrico Cialdini, 6 - 10138 Torino
Tel 011 4346027, fax 011 19792330, c.f. 97699090011
www.associazionepiemontemese.org
info@associazionepiemontemese.org*