

I CONCORSO GASTRONOMICO “Cucina il Salento”

Il gusto del Salento in un piatto Cutrofiano – Città della Ceramica

Bando di concorso Regolamento

Art.1 L'organizzazione

L'Associazione culturale “Kalò Fai” (C.F.: 93157500757), organizza il 1^ concorso di cucina territoriale dei Paesi facenti parte della Grecia Salentina.

Art.2 Le finalità

Il concorso, aperto a tutti i 12 Comuni facenti parte della Grecia Salentina, pone l'attenzione sulla necessità di valorizzare il settore enogastronomico del nostro territorio, potenziandone i prodotti tipici perché diventino depositari della cultura e della tradizione del territorio stesso.

Perché ciò non vada perduto nel tempo, l'Associazione “Kalò Fai” ha messo a punto il concorso di cui in oggetto, volto alla conoscenza approfondita di un territorio attraverso i suoi prodotti enogastronomici.

Le finalità del concorso sono quelle di stimolare la creatività dei partecipanti nell'elaborazione di un piatto tipico del territorio, in grado di racchiudere le molteplici peculiarità dei nostri prodotti tipici, ponendo l'attenzione alla stagionalità degli stessi.

Gli chef e lo staff che rappresenteranno i vari comuni partecipanti dovranno dimostrare che la cucina autentica salentina è rispettosa dell'ambiente e soprattutto della stagionalità e di conseguenza possa essere protagonista tra le eccellenze culinarie.

Gli chef potranno creare un piatto legato alla tradizione ma spinto verso nuovi orizzonti, facendo uso di tecniche innovative e anche del metodo di cottura nelle tipiche terrecotte.

Ogni anno il dessert verrà offerto da una pasticceria appartenente ad uno dei 12 Paesi della Grecia Salentina; come primo anno inizierà il Comune ospitante, vale a dire il Comune di Cutrofiano, con la Pasticceria/Gelateria Dolce Arte.

Art.3 Gli obiettivi

- Introdurre una conoscenza del cibo fondata sul piacere del palato e sulla padronanza diretta del territorio e delle realtà agricole e produttive locali;
- Valorizzare metodi di ricerca per conoscere uomini, storia e territorio di ogni prodotto agroalimentare della nostra terra;
- Ricerca e potenziamento dei prodotti locali di qualità;
- Stimolare la curiosità dei consumatori e dei futuri operatori del settore;
- Introduzione del concetto di attribuzione di dignità culturale al cibo come strumento fondamentale per preservare e valorizzare quanto più possibile l'integrità originale del nostro territorio e, quindi, come strumento di promozione dello stesso;

Il coinvolgimento di tutti i paesi della Grecia Salentina si fonda sul consolidamento del legame tra le diverse realtà dei paesi stessi anche in ambito culinario.

Il concorso, oltre ai premi, offrirà un palcoscenico a tutti i partecipanti per farsi conoscere e confrontarsi tra loro, inoltre, il Comune vincitore sarà protagonista di uno speciale video dedicato.

I CONCORSO GASTRONOMICO “Cucina il Salento”

Il gusto del Salento in un piatto Cutrofiano – Città della Ceramica

Art.4 La realizzazione

Ogni chef concorrente, coadiuvato dalla propria brigata, rappresenterà il proprio Comune di appartenenza e dovrà realizzare un piatto tra: antipasto, primo, secondo, impiegando esclusivamente i prodotti del territorio salentino avendo come filo conduttore la frisella, ingrediente da utilizzare obbligatoriamente, in modalità diverse, in ogni piatto.

L'assegnazione del piatto avverrà secondo il seguente criterio: in ordine alfabetico.

Vale a dire ai primi 4 Comuni verrà assegnata la preparazione degli antipasti (Calimera, Castrignano de' Greci, Carpignano Salentino, Corigliano d'Otranto), ai secondi 4 verrà assegnata la preparazione dei primi (Cutrofiano, Martano, Martignano, Melpignano) ed agli ultimi 4 verrà assegnata la preparazione dei secondi (Sogliano Cavour, Soleto, Sternatia, Zollino).

Gli anni successivi avverrà una rotazione delle assegnazioni piatti di portata.

Art.5 La partecipazione

La competizione è rivolta ai 12 Comuni della Greci Salentina, che parteciperanno esprimendo un loro chef che li rappresenterà, coadiuvato dalla propria brigata.

I Paesi che aderiranno a tale iniziativa dovranno far pervenire all'organizzazione entro e non oltre il 10 Agosto – Tramite PEC la domanda di partecipazione, per maggiore sicurezza si consiglia ad ogni Comune di accertarsi che la domanda di partecipazione sia pervenuta.

I singoli Paesi selezionati dovranno essere rappresentati da uno Chef di fiducia originario di quel Comune, di età inferiore ai 40anni e, se desidera, dal proprio staff.

Le domande di partecipazione dovranno essere inviate via pec a:

kalofai@pec.it

Ogni concorrente partecipante al concorso presenterà i seguenti materiali e li porterà in dotazione:

ricetta del piatto che intende preparare, specificando: titolo, note e curiosità sugli ingredienti impiegati, disegni e/o foto dell'allestimento del piatto, costo e procedimento.

L'elaborato potrà essere realizzato con l'ausilio di programmi informatici.

Ogni chef coadiuvato dal proprio Sindaco sarà protagonista di una breve intervista dove si racconterà in breve ed esporrà il legame con il proprio Comune di appartenenza.

Art.6 La prova

La prova si terrà a Cutrofiano, presso Piazza Municipio nella serata di giovedì 2 settembre a partire dalle ore 20.

I CONCORSO GASTRONOMICO “Cucina il Salento”

Il gusto del Salento in un piatto Cutrofiano – Città della Ceramica

I candidati dovranno presentarsi già dalle ore 16, ogni candidato avrà a disposizione un tempo massimo di 40 minuti per la preparazione del proprio elaborato ed allo scadere del tempo presenterà il proprio piatto alla giuria.

Sul palcoscenico si esibiranno prima i 4 Comuni degli antipasti, poi i Comuni dei primi ed infine quelli dei secondi.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni candidato dovrà munirsi delle derrate alimentari necessarie e dei prodotti che richiedono lunghi tempi di preparazione (es. brodi, fondi cucina, marinature...) e degli utensili indispensabili per la preparazione dei piatti, oltre a canovacci e quant'altro si ritenga necessario e pentole adatte e per la cucina su piastre ad induzione.

La presentazione dovrà avvenire “al piatto” in terracotta fornito dall'organizzazione, che ogni chef potrà scegliere tra quelli messi a disposizione dall'organizzazione stessa.

I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la classica divisa da cuoco bianca.

Art. 7 criteri di giudizio

Per la valutazione della prova la Giuria prenderà in considerazione i seguenti criteri:

- a) Impiattamento e pulizia postazione 0-10;**
- b) Corretta preparazione e applicazione tecnica 0-15;**
- c) Armonia tra gli ingredienti 0-25;**
- d) Degustazione e sapore 0-40;**
- e) Colloquio 0-10.**

Nel complesso il concorrente potrà raggiungere il punteggio massimo di 100 punti.

In caso di ex-aequo vincerà il concorrente più giovane.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse nei laboratori persone estranee tranne i giudici di gara.

Art.8 La giuria

La giuria sarà composta da rappresentanti di settore enogastronomico e della comunicazione.

I CONCORSO GASTRONOMICO “Cucina il Salento”

Il gusto del Salento in un piatto Cutrofiano – Città della Ceramica

La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova in questione, il suo giudizio sarà inappellabile.

Art.9 La premiazione

La premiazione avverrà alla fine del concorso. A tutti i partecipanti verrà assegnata una targa di riconoscimento alla partecipazione in terracotta.

Verranno assegnati i seguenti premi:

- I classificato Premio miglior piatto di “Cucina il Salento” pubblicazione ricetta sulle pagine ufficiali dell'evento e stage presso.....
- II classificato targa di riconoscimento in terracotta e set di pentole in terracotta;
- III classificato targa di riconoscimento in terracotta;
- Premio “Nunzio Pacella” targa di riconoscimento.
-

All'organizzazione andranno tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni e i relativi diritti televisivi.

L'organizzazione declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose e/o persone, che dipendono direttamente dall'organizzazione.

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dagli organizzatori.

La partecipazione alla competizione implica l'accettazione completa del presente regolamento.

La partecipazione al concorso comporta il versamento della somma di €300,00 che comprenderà iscrizione, postazione e un tavolo degustazione da 5/6 persone.