



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"San Francesco di Paola"



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura e Pubblica Istruzione



con il patrocinio di



in collaborazione con



TENUTE FERROCINTO
VINI - CANTINE

presentano

1° Concorso enogastronomico "L'OPERA NEL PIATTO" Cucina di sala (preparazione alla lampada) Ed. 2015

PREMESSA

Ogni anno le Giornate Europee dell'Opera sono celebrate nel fine settimana attiguo al 9 maggio, Festa dell'Europa, perché i valori di questa forma d'arte totale sono al centro della cultura europea. Attraverso il linguaggio universale della musica, l'opera, infatti, è in grado di superare le barriere nazionali e linguistiche. Intervenire a tale evento consentirà di entrare in contatto con l'organizzazione promotrice dell'iniziativa, Opera Europa, a cui aderiscono 120 tra imprese ed enti lirici europei.

Le iniziative inserite in tale evento prendono spunto dalla trasformazione del pensiero musicale apportata da Richard Wagner attraverso la sua idea di opera totale, sintesi delle arti poetiche, visuali, musicali e drammatiche.

Perché allora non sintetizzarvi anche la gastronomia e portare l'opera lirica in tavola? Comprendere il contenuto artistico di un'opera culinaria significa divorarla e quindi appropriarsene in senso assoluto.

Il modo di preparazione, di cottura e di consumo è un'arte dove l'estetica, la tradizione, e la storia sono ugualmente importanti, se non di più che il cibo stesso. Ogni fase nella preparazione e presentazione di un piatto è come il movimento di una sinfonia.

Il concorso, che si svolgerà a Paola **Sabato 09/05/2015** si propone di:

- avvicinare i giovani cuochi al mondo dell'opera lirica, in particolare a **Gioacchino Rossini**, grande appassionato di arti culinarie;
- accrescere il proprio bagaglio professionale e culturale, grazie al confronto con le altre scuole;
- permettere all'allievo di esprimere le proprie capacità (organizzative, creative, di coordinamento);
- promuovere la cultura enogastronomica legandola ai prodotti locali e alla loro stagionalità.

REGOLAMENTO

1. Il Concorso si svolgerà **Sabato 09/05/2015**, con inizio alle ore 10.00 c/o IPSAR “San Francesco” Paola sito in Via Sant'Agata, snc - Paola (CS). I partecipanti dovranno essere in sede alle ore 9.00. In base al numero dei partecipanti sarà prevista anche una batteria pomeridiana con inizio alle ore 14.00.
2. Sono ammessi al Concorso tutti gli alunni delle classi III e IV degli Istituti Professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSAR). Al Concorso partecipano 2 alunni per ciascun Istituto (del settore enogastronomia: sala e vendita). L'Istituto partecipante certificherà la classe frequentata dall'alunno concorrente nell'anno scolastico in corso.
3. I concorrenti utilizzeranno la propria divisa di servizio completa e saranno accompagnati dal Dirigente Scolastico o da un suo delegato e da un Docente Tecnico-Pratico.
4. L'uscita dei concorrenti sarà determinata per sorteggio ad inizio concorso.
5. Durante lo svolgimento della gara non saranno ammesse comunicazioni fra gli insegnanti accompagnatori ed i propri studenti, pena la squalifica del concorrente.
6. L'assistenza in gara verrà assicurata esclusivamente dal personale tecnico predisposto dall'Istituto IPSAR “San Francesco” Paola.
7. Gli Istituti partecipanti dovranno trasmettere l'adesione **ENTRO E NON OLTRE IL 15/02/2015** all'indirizzo mail csr07000q@istruzione.it (Allegato A – Allegato C); **successivamente, pena esclusione dal Concorso, ENTRO E NON OLTRE IL 30/04/2015** dovranno inviare **la relazione e la ricetta scritta originale di un piatto unitamente ad una fotografia in formato jpeg (max 300 dpi) del piatto stesso** ispirandosi alle opere di **Gioacchino Rossini** sempre all'indirizzo mail csr07000@istruzione.it (Allegato B); la relazione dovrà contenere l'illustrazione della composizione del piatto in tutte le sue parti e una scheda contenente il titolo della ricetta, le modalità di servizio, il tempo di preparazione, l'abbinamento vino, gli ingredienti per 4 piatti, il calcolo calorico e il procedimento.
8. Tale materiale verrà stampato e raccolto in un fascicolo che, per l'occasione, verrà distribuito alla Giuria.
9. Le ricette pervenute saranno a completa disposizione degli organizzatori ai quali i partecipanti cedono tutti i diritti.
10. Non saranno ammessi prodotti già pronti, confezionati o semilavorati pena esclusione.
11. I concorrenti saranno organizzati in batterie di 3 allievi ciascuna.
12. Gli allievi dovranno creare **una portata** a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert e preparare n° **3 (tre) singoli piatti** per la giuria, più **un piatto di presentazione**.
13. I concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 40 minuti per realizzare i piatti.
14. Durante lo svolgimento la giuria potrà verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento, richiedendo alla squadra partecipante le modalità di esecuzione del piatto.
15. A fine preparazione il concorrente dovrà presentare e descrivere il piatto.
16. Le spese di viaggio saranno a carico delle scuole partecipanti. Ai concorrenti sarà offerto all'arrivo un coffee break e una colazione di lavoro tra le ore 13.00 e le ore 14.00.
17. La Scuola ospitante parteciperà fuori Concorso.
18. Gli allievi degli Istituti iscritti al concorso potranno partecipare ad uno dei 3 incontri di formazione operistica organizzato dall'**Associazione Musicale Orfeo Stillo** che si terranno per la provincia di Cosenza, presso Palazzo Stillo Ferrara in Paola (Cs), mentre per le altre province, in luogo da definirsi.

NOTE LOGISTICHE

- ❖ Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, previste dalle vigenti leggi e regolamenti, tutti i partecipanti dovranno indossare le opportune divise di lavoro complete del logo dell'Istituto di appartenenza.
- ❖ L'accesso ai locali di cucina e sala/bar, ove si svolgeranno le prove, sarà consentito solo agli allievi che si dedicheranno alla preparazione dei piatti, assistiti da tecnici e docenti di settore facenti parte dell'Istituto ospitante e partecipante.
- ❖ Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.
- ❖ Ogni Istituto dovrà provvedere agli ingredienti del piatto utilizzando almeno uno dei prodotti del paniere con i prodotti tipici della Regione Calabria di cui all'elenco sottostante:

1. *Olio extravergine*
2. *Pasta tipica*
3. *Caciocavallo silano DOP – pecorino crotonese*
4. *Pesce azzurro*
5. *Neonata conservata*
6. *Cipolla rossa IGP*
7. *Suino nero*
8. *Capocollo, Pancetta, Soppressata, DOP*
9. *Peperoncino IGP*
10. *Fichi secchi*
11. *Cedro*
12. *Liquirizia*

- ❖ Gli ingredienti specifici della ricetta, eventuali spezie, aromi, guarnizioni (commestibili) e piccola utensileria particolare, sono a carico dei concorrenti.
- ❖ La presentazione dei piatti verrà determinata mediante sorteggio.
- ❖ L'azienda vitivinicola che offrirà i vini è **Cantine Ferrocinto di Castrovillari**.
- ❖ Al termine del proprio elaborato, il gruppo di lavoro dovrà lasciare completamente in ordine le postazioni di lavoro utilizzate.
- ❖ L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e cose e per smarrimenti di attrezzature personali dei concorrenti, utilizzate per il concorso.
- ❖ A conclusione del Concorso seguirà Concerto lirico e cerimonia di premiazione con orario e luogo da definirsi .

GIURIA

- ❖ La **Giuria Tecnica** sarà composta dal fiduciario **A.M.I.R.A. (sez. Sila) Biagio Talarico**, dal rappresentante **F.I.C. "Collegium Cocorum", Francesco Larotonda** e dal Presidente del **Consorzio Assapori, Concetta Greco**. Il giudizio della giuria è inappellabile e insindacabile. Inoltre il **Presidente dell'Associazione Musicale Orfeo Stillo, Luigi Stillo**, assegnerà un giudizio di carattere artistico con riferimento alla relazione del piatto con le opere di **Gioacchino Rossini**
- ❖ A coordinare tutte le operazioni di giuria sarà un Presidente nominato dalla Giuria stessa all'inizio dei lavori il cui voto prevarrà in caso di parità di punteggio tra i concorrenti.
- ❖ Il Presidente sarà affiancato da un segretario con il compito di registrare le varie fasi relative alle operazioni di voto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione la Giuria prenderà in esame i seguenti indicatori:

✓ Cura e portamento	0-10
✓ Mise en place – pulizia	0-10
✓ Corretta preparazione professionale	0-15
✓ Gusto – Sapore – Cromia	0-30
✓ Creatività – Fantasia - Originalità	0-15
✓ Motivazione degli abbinamenti	0-10
✓ Relazione del piatto con l'opera alla quale ci si è ispirati e relativa motivazione	0-10
Totale generale	100

Al termine delle prove, il Presidente di Giuria leggerà i risultati delle votazioni.

PREMI

1° classificato: Attestato di merito, Coppa e stage di 3 settimane per l'apprendimento delle diverse tecniche di preparazione presso una o più strutture aderenti al Consorzio Assapori

2° classificato: Attestato di merito, Coppa e stage di 2 settimane per l'apprendimento delle diverse tecniche di preparazione presso una o più strutture aderenti al Consorzio Assapori

3° classificato: Attestato di merito, Coppa e stage di 1 settimana per l'apprendimento delle diverse tecniche di preparazione presso una o più strutture aderenti al Consorzio Assapori

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione**.

RIEPILOGO TERMINI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Gli Istituti partecipanti dovranno trasmettere l'adesione **ENTRO E NON OLTRE IL 15/02/2015** all'indirizzo mail csr07000q@istruzione.it (*Allegato A – Allegato C*); successivamente, pena esclusione dal Concorso, **ENTRO E NON OLTRE IL 30/04/2015** dovranno inviare **la relazione e la ricetta scritta originale di un piatto unitamente ad una fotografia in formato jpeg** (max 300 dpi) **del piatto stesso** ispirandosi alle opere di **Gioacchino ROSSINI** sempre all'indirizzo mail csr07000@istruzione.it

Per ulteriori informazioni e/o chiarimenti rivolgersi a:

- **Associazione Musicale Orfeo Stillo - www.associazionestillo.it**
Referente Dott.ssa Giusy Ferrara
- **IPSAR “San Francesco” Paola - www.ipssarpaola.it**
Referente Prof. Alessandro Turco

CONCORSO ENOGASTRONOMICO “L’OPERA NEL PIATTO”

SCHEMA DI ADESIONE

<u>Denominazione della scuola</u>	
Via	
Città	
Provincia	
Telefono	
E-mail	
<u>Dirigente Scolastico</u>	
Tel	
E-mail	

Nome e Cognome allievi:

Classe sez..... nato il a

Classe sez..... nato il a

Nome e Cognome del docente accompagnatore

.....

Tel.....CELL.....

EMAIL.....

Con la presente **si dichiara di accettare il regolamento nella sua totalità** e si chiede di essere ammessi alla selezione del Concorso.

Data

Ft.o Il Dirigente Scolastico

SCHEDA

Titolo della ricetta		
Modalità di servizio		
Tempo di preparazione		
Abbinamento vino	Nome	
	Motivazione abbinamento vino	
Ingredienti per 4 portate		
Calcolo calorico		
Procedimento		

Data, _____

F.to Il Dirigente Scolastico

CONSENSO

Art. 23 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n° 196

Il sottoscritto _____

nat. a _____ il _____

genitore dell'alunno/a _____

ai sensi dell'art 13 del D. Leg. N. 196/2003, dichiaro di esprimere in piena libertà il consenso al trattamento, a puro scopo informativo e di divulgazione, da parte dell'Associazione Musicale Orfeo Stillo e dell'IPSAR "San Francesco di Paola", delle immagini fotografiche e video di mio figlio/a eventualmente acquisite in occasione dello svolgimento del 1° Concorso Gastronomico "L'Opera nel Piatto" che si svolgerà **Sabato 09/05/2015** presso l'IPSSAR "San Francesco di Paola"

Data, _____

Firma del Genitore o di chi ne fa le veci
