

Federazione Italiana Cuochi  
Associazione Cuochi Macerata "Antonio Nebbia"

sede provinciale: c/o "Osteria dei Fiori"  
Via Lauro Rossi, 61 – 62100 Macerata – Tel. 0733/260142

BANDO DEL 1° CONCORSO DI PASTICCERIA PER CUOCHI E PASTICCERI "Danilo Garbini"

L'Associazione Provinciale Cuochi di Macerata nel 2009 ha scelto di indire un concorso di pasticceria dedicato all'amico e collega Danilo Garbini.

Il concorso si prefigge l'obiettivo di creare dei dessert al piatto e delle torte che abbiano almeno un ingrediente fra i prodotti della ditta Varnelli.

-----

L'Associazione Provinciale Cuochi di Macerata nomina una giuria competente alla valutazione degli elaborati secondo le disposizioni nazionali e relativa degustazione e premia il primo classificato di ogni categoria.

Regolamento generale

1. Possono partecipare al concorso tutti i cuochi e i pasticceri professionisti operanti sul territorio regionale che hanno particolare cura per la cucina del territorio.
2. Il concorso prevede due categorie, cuochi e pasticceri. Nel modulo d'iscrizione va indicata la categoria per la quale si vuole concorrere. I cuochi dovranno portare un dessert al piatto monoporzione. I pasticceri una torta per sei persone. Entrambe le categorie devono usare per la loro ricetta almeno un ingrediente a loro scelta fra i prodotti della ditta Varnelli.
3. Le iscrizioni dovranno pervenire per posta alla sede provinciale della FIC Macerata c/o " Rist. Osteria dei Fiori " Via L. Rossi, 61 Macerata entro e non oltre il 28 ottobre 2009.
4. Il ritrovo dei partecipanti è alle ore 16.30 del giorno 1 novembre 2009 presso lo stand dell'associazione della fiera Cibaria (Villa Potenza) l'ordine di presentazione dei lavori verrà sorteggiato prima dell'inizio della gara e comunicato ai concorrenti.
5. I concorrenti dovranno presentarsi con la divisa il capello e rimanervi per tutto lo svolgimento della manifestazione.
6. Il dessert al piatto monoporzione e/o la torta dovrà essere portata già pronta e deve contenere almeno un ingrediente della Ditta Varnelli, l'organizzazione del concorso mette a disposizione solo tavoli per il montaggio del piatto o della torta che può essere effettuato in loco. L'organizzazione non fornisce né piccola né grande attrezzatura. Per particolari esigenze contattare l'organizzazione nei giorni precedenti il concorso.
7. Le decorazioni sia del dessert al piatto che della torta dovranno essere tutte commestibili. Ogni

concorrente si impegna a rilasciare lo spazio di lavoro pulito e in ordine come lo ha trovato.

8. I piatti saranno presentati ad intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, in modo tale da seguire lo stesso ordine, precedentemente estratto dall'organizzazione. La presentazione dei piatti alla giuria avverrà senza che la giuria possa sapere chi sia il concorrente.
9. La presentazione del piatto deve avvenire su un piatto da esposizione più 3 piccole porzioni da assaggio per la giuria. Il vassoio o piatto può essere in ceramica, acciaio, vetro, argento scelto e portato direttamente dal concorrente. L'organizzazione non è responsabile in alcuna maniera della custodia e della pulizia del materiale portato dal concorrente. Il piatto d'esposizione dovrà essere disponibile fino alla fine manifestazione.
10. Il ritardo nella presentazione comporterà una detrazione di 5 punti: il concorrente verrà automaticamente scavalcato e presenterà il piatto per ultimo, in modo da non penalizzare gli altri.
11. La giuria viene nominata ogni anno dal direttivo FIC provinciale ed è composta da chef e pasticceri professionisti di comprovata esperienza, docenti delle scuole alberghiere, delegati delle locali associazioni di categoria, enogastronomi, giornalisti, e storici del territorio. La giuria valuterà i singoli piatti a secondo della categoria di appartenenza creando due classifiche differenti, una per i cuochi e l'altra per i pasticceri.
12. Il giudizio della giuria è inappellabile e fa comunque sempre riferimento alle disposizioni nazionali in tema di concorso culinario che vengono qui di seguito sinteticamente riportate:  
  
Presentazione ed impressione generale da 0 a 20  
Difficoltà di esecuzione: da 0 a 10  
Gusto: da 0 a 30  
  
Il totale massimo dei punti totalizzati è di 60; nel caso di preparazioni a pari merito vengono considerati i valori decimali espressi.
13. Ogni partecipante riceverà un attestato di partecipazione.
14. Il primo premio per ogni categoria, cuochi e pasticceri, è indicato nel modulo d'iscrizione.
15. All'arrivo il concorrente dovrà fornire all'organizzazione la ricetta per 6 persone completa di ingredienti, modalità di preparazione ed esecuzione. La ricetta deve essere stampata e non scritta a mano. La ricetta rimarrà di proprietà dell'associazione cuochi di Macerata che potrà pubblicarla su supporto cartaceo o elettronico anche in collaborazione alla ditta Varnelli. Sarà obbligo dell'associazione pubblicarla specificando sempre la paternità della ricetta indicando il nome del concorrente e il locale presso cui svolge l'attività.
16. La FIC provinciale non riconosce alcun rimborso per le spese sostenute dai concorrenti a qualsiasi titolo.

Questo bando si compone di 16 articoli ed è in vigore dal 2009.



**Federazione Italiana Cuochi**  
Sezione Provinciale di Macerata  
c/o Ristorante "Osteria dei Fiori"  
Via Lauro Rossi, 61 – 62100 Macerata  
Tel. 0733 260142

www.assocuochimacerata.it

email: segreteria@assocuochimacerata.it

Scheda iscrizione

**1° CONCORSO DI PASTICCERIA PER CUOCHI E PASTICCERI "Danilo Garbini"**

da compilare in stampatello

nome e cognome.....

data di nascita.....

indirizzo.....

città.....

telefono.....

cellulare.....

email.....

professione svolta presso:.....

barrare la categoria per la quale si vuole concorrere:                      Cuochi                      Pasticceri

data: .....                      firma: .....

**Premio del concorso:**

1° classificato categoria pasticceri: due buoni acquisto di 150,00 euro, uno della Ditta Varnelli e uno della ditta DE.RA.MA.

1° classificato categoria cuochi: due buoni acquisto di 150,00 euro, uno della Ditta Varnelli e uno della ditta DE.RA.MA.

Il presente modulo va inviato per posta all'indirizzo riportato nell'intestazione entro il 28 ottobre 2009.