

Federazione Italiana Cuochi
Associazione Cuochi Macerata "Nebbia"

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

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MACERATA

BANDO DEL XII CONCORSO "ANTONIO NEBBIA":
Il piatto della festa

Dal 1985 la Federazione Italiana Cuochi, sezione provinciale di Macerata, ha adottato a corredo del marchio nazionale, un'effigie dedicata ad Antonio Nebbia (tra i primi cuochi a pubblicare un ricettario nel tardo Settecento), volendo sottolineare l'attualità delle proposte fatte dallo stesso cuoco maceratese, giunte a noi attraverso il suo famoso ricettario.

Il concorso si prefigge l'obiettivo di rielaborare le ricette della memoria ed in particolare quelle che Antonio Nebbia scrisse ne "Il cuoco maceratese" edito a Macerata nel 1782.

Il direttivo dell'associazione provinciale sceglie ogni anno una ricetta tra le più rappresentative dal suddetto ricettario e la indica come oggetto del concorso, predisponendo, quanto occorre, affinché le preparazioni vengano realizzate in loco.

Lo stesso direttivo FIC nomina una giuria competente alla valutazione degli elaborati secondo le disposizioni nazionali e relativa degustazione e premia i primi tre classificati.

Regolamento generale

1) Possono partecipare al concorso tutti i cuochi professionisti operanti sul territorio regionale che hanno particolare cura per la cucina del territorio iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.

2) 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 2008.

Il modulo d'iscrizione e la ricetta da elaborare sono disponibili al sito internet www.assocuochimacerata.it o richieste al nr. di fax 0733-1870100 indicando il numero di fax al quale si vuole siano inviate. Trattandosi di un concorso a numero chiuso verranno considerate le iscrizioni in base al timbro postale.

3) Il ritrovo dei partecipanti alle ore 14.30 del giorno 2 novembre con inizio gara alle ore 15.00 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.

4) I concorrenti saranno forniti della divisa ufficiale e rimanervi per tutto lo svolgimento della manifestazione, verranno accompagnati in cucina da un incaricato FIC, commissario di gara - che seguirà lo svolgimento del concorso e compilerà una scheda di valutazione sulla correttezza, pulizia, ordine, organizzazione e pulizia della cucina.

Ai concorrenti verrà consegnata una scatola contenente tutti gli ingredienti necessari alla realizzazione della ricetta per 8 persone, gli strumenti di base dovranno essere portati dal concorrente, altra strumentazione sarà disponibile comunque a cura dell'organizzazione. Ogni concorrente può portare solo una decorazione già

pronta, pena la squalifica.

5) Lo scopo del concorso è la realizzazione di preparazioni adatte al gusto moderno, pur mantenendo inalterate le prescrizioni del Nebbia, per cui si consiglia di approcciare il ricettario in oggetto con anticipo, prendendo in considerazione anche altre preparazioni ed indicazioni di massima. La creatività e l'interpretazione personale di ogni chef potrà essere espresso nel metodo di cottura, nella presentazione del piatto e nell'eventuale abbinamento di un contorno aggiunto

6) Per la preparazione di eventuali contorni, guarnizioni e salse in abbinamento la FIC imbandirà un banchetto con ortaggi e verdure in modo che ognuno possa poi liberamente approvvigionarsi al momento; Ogni concorrente si impegna a rilasciare lo spazio di lavoro pulito e in ordine come lo ha trovato;

7) La prova avrà la durata di due ore ; i partecipanti inizieranno ad intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, di modo che i piatti verranno presentati nello stesso ordine, precedentemente estratto dal commissario di gara, la presentazione dei piatti alla giuria avverrà senza che la giuria possa sapere chi sia il concorrente. Nessun materiale potrà essere fornito alla giuria.

8) La presentazione della ricetta deve essere un piatto da esposizione e 1 piccola porzione completa, come sopra, da assaggio per ogni membro della giuria. Il vassoio o piatto può essere in ceramica, acciaio, vetro, argento o padella/pentola idonea, scelta e portata direttamente dal concorrente ad 8 piatti per la degustazione della giuria. E comunque il piatto non potrà avere nessun segno distintivo che permetta di risalire al concorrente:

9) 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;

10) La giuria viene nominata ogni anno dal direttivo FIC provinciale ed è composta da chef professionisti di comprovata esperienza, docenti delle scuole alberghiere, delegati delle locali associazioni di categoria, enogastronomi, giornalisti, e storici del territorio;

11) 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

Composizione ed abbinamento: da 0 a 20;

Difficoltà di esecuzione: da 0 a 20;

Gusto: da 0 a 20;

Interpretazione e aderenza storica: da 0 a 20;

Scheda del commissario di gara: da 0 a 20.

Il totale massimo dei punti totalizzati è di 120; nel caso di preparazioni a pari merito vengono considerati i valori decimali espressi.

12) Ogni partecipante riceverà un attestato di partecipazione;

13) Il primo premio è indicato nel modulo d'iscrizione;

14) E' previsto un riconoscimento particolare per il concorrente più giovane che si cimenta ai fornelli;

15) La FIC provinciale non riconosce alcun rimborso per le spese sostenute dai concorrenti a qualsiasi titolo;

Questo bando si compone di 15 articoli ed è in vigore dal 1985.

XII Concorso di Cucina per Professionisti “Antonio Nebbia” Cibaria, 2 Novembre 2009

con il patrocinio di:



Piatto di baccalà con salsa di noce

Prendete una cazzaruola con olio, cipolla, ed erba d'odore (maggiorana), fate soffriggere, poneteci il baccalà in pezzi con sale e spezieria dolce, fatelo incorporare, poneteci sugo, o brodo di pesce, fatelo cuocere, e cotto prendetene un pezzo, ponetelo al mortaio con mezzo spico di aglio, affinatelo bene, prendete un pugno di noci purgate, ponetele in detta composizione, tornatela a pestare con la mollica di un pane stata in infusione e spremuta, pestate assieme ogni cosa, fate incorporare, stemprate questa salsa col brodo, o composizione del baccalà sopradetto, passatela per staccio, ponete poi a riscaldar questa salsa, aggiustate il baccalà nel piatto, e sopra poneteci la detta salsa, e mandatelo in tavola.

Piatto di zucca alla parmigiana

Pulite e fettate a quadrelli la zucca, lessatela con sale. Fatela quindi scolare, e poi prendete una cazzaruola con due oncie di butiro, poneteci la zucca in quadrelli con sale e spezieria dolce, fateli soffriggere, e rivolgeteli sottosopra, ed incorporati, poneteli in un piatto, e conditeli come li maccheroni, cioè con parmigiano e butiro, poneteli al fornello di campagna con fuoco sotto e sopra, e fatto il brulé, mandateli ecc.

Ricetta tratta da “Il cuoco maceratese” di Antonio Nebbia
edito da Camera Commercio di Macerata

Associazione Provinciale Cuochi Macerata

sede: tel. 0733/260142 segreteria: fax 0733/1870100 email: segreteria@assocuochimacerata.it
www.assocuochimacerata.it



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: info@assocuochimacerata.it

Scheda iscrizione
XII Concorso di cucina per professionisti "Antonio Nebbia"

patrocinio



da compilare in stampatello

nome e cognome.....

data di nascita.....

indirizzo.....

città.....

telefono.....

cellulare.....

email.....

professione svolta presso:.....

data: firma:

Premio del concorso:

1° classificato: assegno di 500,00 euro

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