### PROGRAMMA E NORME GENERALI

### MARRONE D'ORO 8<sup>^</sup> EDIZIONE Concorso Nazionale Enogastronomico

### Mercoledi 18 Ottobre 2016

Ore: 9:00 / 9:45 – inizio registrazione concorrenti

Ore 10:00 – inizio gara

Ore 11:00 – incontro con gli studenti delle scuole e chef professionisti

Dalle Ore 12:00 alle ore 20:00 – esposizione e degustazione prodotti tipici del Lazio

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00 – dimostrazioni culinarie

Ore 17:00 – conclusione gara

Ore 18:00 – dimostrazioni culinarie

Ore 19:00 – premiazioni

Ore 19:30 – premiazioni OSCAR RISTORAZIONE LAZIALE

Ore 20:30 - CONCLUSIONE MANIFESTAZIONE

### Il Concorso sarà diviso in 4 categorie: categoria A – B

#### NORME GENERALI

- .Potranno partecipare alla competizione:
  - A. Tutti gli chef professionisti
  - B. I futuri professionisti della Ristorazione,
- Per quanto riguarda la categoria A non esiste nessun limite d'età, potranno partecipare tutti gli Chef professionisti mentre per la categoria B potranno partecipare tutti i concorrenti delle scuole alberghiere che abbiano compiuto la maggiore età all'atto dell'iscrizione (per i minorenni è necessaria l' autorizzazione dei genitori o di chi ne fa le veci).
- Sono ammessi all' 8<sup>^</sup> edizione del Concorso Nazionale "MARRONE D'ORO" tutti coloro che si saranno registrati entro e non oltre il 12 ottobre 2017 e che rispettano le modalità del regolamento.
- In caso d'assenza del partecipante la quota sarà rimborsata al 50% solo in casi particolari.
- Il concorso si svolgerà presso il Ristorante "PANORAMA" Via Pianillo, 2 Segni (Roma) dove saranno esposte le opere dei concorrenti di tutte le categorie.
- L'Associazione Culturale Enogastronomia del Lazio, se lo riterrà utile, utilizzerà il
  materiale fotografico e le ricette della manifestazione senza nessun vincolo da parte dei
  concorrenti.
- Il giudizio della Giuria sarà insindacabile.
- L'Associazione Culturale Enogastronomia del Lazio declinerà ogni responsabilità, al singolo partecipante, per eventuali danni a cose o persone che non dipenderanno direttamente dall' organizzazione.

#### **TEMA DEL CONCORSO**

"A Tavola con le religioni"

Poiché si vuole mirare alla scoperta di tradizioni, usi e consuetudini tra le diverse religioni sia nel mangiare che, nello stare a tavola, l'Associazione per quest' anno vuole mettere al centro del tema il ruolo delle religioni nella cultura gastronomica contemporanea. Il cibo come storia, cultura ed identità di un popolo e come mezzo per capire le diverse culture, perché mangiare è un gesto che soddisfa i bisogni del corpo ma anche quelli dello spirito. Per un confronto ed incontro tra le varie culture religiose e la loro storia ad un atto vitale ma anche spirituale.

Ricette, prodotti utilizzati, metodi di cottura, nel corso del tempo le religioni hanno sempre caratterizzato il modo di mangiare e di fare cucina dei popoli cambiando nel lungo dei secoli caratteristiche e comportamenti fino ad arrivare ai giorni nostri.

Per la ricetta da presentare si può preparare un piatto tradizionale di una religione, anche rivisitato oppure l' utilizzo di determinati prodotti legati ad una religione o, al loro tipo di cucina.

#### REGOLAMENTO

#### Il concorso si svolgerà secondo il seguente regolamento:

#### 1. Preparazione e presentazione dell'opera:

Cat. A. I Professionisti saranno impegnati nella composizione dell'opera da realizzare sul posto assegnato dall'organizzazione. Potranno portare le basi preparate, hanno un tempo di 30 minuti per l'assemblaggio del piatto da degustare per la giuria (3 porzioni). Inoltre avranno 15 minuti a disposizione per l'assemblaggio del piatto e del tavolo da esposizione (in questo caso il piatto può essere già pronto). Il piatto sarà assegnato ad un solo partecipante, anche se questi sarà stato aiutato da un collaboratore (il nome dell'aiutante, non più di una persona, sarà comunicato dall'interessato all'atto dell'iscrizione). Durante la fase della composizione e la preparazione del piatto i concorrenti saranno osservati da commissari individuati dall'organizzazione che controlleranno il lavoro durante il tempo assegnato. I partecipanti per questa categoria non potranno essere superiori a n° 20, di conseguenza l'ordine d'arrivo delle iscrizioni, sarà ritenuto fattore discriminante per la partecipazione.

I concorrenti appartenenti alla suddetta categoria dovranno presentarsi, con la divisa completa e con le loro opere da montare, il giorno mercoledì 18/10/2017 dalle ore 9.00 alle ore 9.45 per l'iscrizione. Inizio gara alle ore 10.00. Ogni singolo concorrente ha a disposizione tavolo 90x90 per l'esposizione e la decorazione del tavolo. Dalle 17,00 alle 18,00 la giuria farà le proprie valutazioni e le opere rimarranno esposte fino alle ore 20,00. Al momento dell'iscrizione dovranno presentare relazione scritta con foto del piatto in cartaceo ed eventuale CD.

Cat. B. Gli allievi delle scuole alberghiere saranno impegnati nella composizione dell'opera da realizzare sul posto assegnato dall'organizzazione. Potranno portare le basi preparate, hanno un tempo di 30 minuti per l'assemblaggio del piatto da degustare per la giuria (3 porzioni). Inoltre avranno 15 minuti a disposizione per l'assemblaggio del piatto e del tavolo da esposizione (in questo caso il piatto può essere già pronto). Il piatto sarà assegnato ad un solo partecipante, anche se questi sarà stato aiutato da un collaboratore (il nome dell'aiutante, non più di una persona, sarà comunicato dall'interessato all'atto dell'iscrizione). Durante la fase della composizione e la preparazione del piatto i concorrenti saranno osservati da commissari individuati dall'organizzazione che controlleranno il lavoro durante il tempo assegnato. I partecipanti per questa categoria non potranno essere superiori a nº 20, di conseguenza l'ordine d'arrivo delle iscrizioni, sarà ritenuto fattore discriminante per la partecipazione. I concorrenti appartenenti alla suddetta categoria dovranno presentarsi, con la divisa completa e con le loro opere da montare, il giorno mercoledì 18/10/2017 dalle ore 9.00 alle ore 9.45 per l'iscrizione. Inizio gara alle ore 10.00. Ogni singolo concorrente ha a disposizione tavolo 90x90 per l'esposizione e la decorazione del tavolo. Dalle 17,00 alle 18,00 la giuria farà le proprie valutazioni e le opere rimarranno esposte fino alle ore 20,00. Al momento dell'iscrizione dovranno presentare relazione scritta con foto del piatto in cartaceo ed eventuale CD.

- 2. Le richieste di iscrizione per le categorie A e B dovranno pervenire entro e non oltre il 12/10/2017 tramite posta elettronica info@acelazio.com della ricetta da realizzare e del vino da abbinare. Si ricorda che i prodotti e i vini dovranno essere rigorosamente del territorio di appartenenza.
- 3. I premi assegnati dall'organizzazione saranno suddivisi per ciascuna categoria:
  - Cat. A. Al 1° classificato con l'opera che avrà totalizzato più punti, sarà assegnato il MARRONE D'ORO, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio in beni ed attrezzature pari a € 300,00 e la possibilità di partecipare al giro del Lazio organizzato da APCI LAZIO. Al 2° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnato il MARRONE D'ARGENTO, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio in beni ed attrezzature pari a € 200,00. Al 3° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnato il MARRONE DI BRONZO, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio in beni ed attrezzature pari a € 100,00.
  - Cat. B. Al 1° classificato con l'opera che avrà totalizzato più punti, sarà assegnato il MARRONE D'ORO, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio in beni ed attrezzature pari a € 200,00 e la possibilità di partecipare al giro del Lazio organizzato da APCI LAZIO. Al 2° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnato il MARRONE D'ARGENTO, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio in beni ed attrezzature pari a € 100,00. Al 3° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnato il MARRONE DI BRONZO, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio in beni ed attrezzature pari a € 50,00.
- **4.** Alle ore 19,30 avrà luogo l'assegnazione dei premi ai primi tre classificati appartenenti alle due categorie ed il premio per l' Oscar della ristorazione Laziale, medaglie e attestato di partecipazione a tutti i concorrenti. Seguirà il discorso di chiusura delle autorità presenti.

### **5.** La valutazione delle opere avverrà secondo i seguenti aspetti:

#### **CATEGORIA A:**

Originalità e creatività:	da 0 a 25
Uso degli ingredienti indicati al rispetto,	
dell'equilibrio dei sapori:	da 0 a 15
Armonia e bellezza della presentazione:	da 0 a 10
Attenzione alla cucina macrobiotica e ciliaca:	da 0 a 25
Motivazione dell' abbinamento:	da 0 a 15
Valutazione scheda tecnica:	da 0 a 50
Comportamento ed eleganza in cucina :	da 0 a 15

#### **CATEGORIA B:**

Gusto:	da 0 a 10
Uso degli ingredienti indicati al rispetto,	
dell'equilibrio dei sapori:	da 0 a 15
Maturazione e forma:	da 0 a 10
Tecnica di preparazione:	da 0 a 10
Originalità e creatività:	da 0 a 10
Motivazione dell' abbinamento:	da 0 a 15
Valutazione scheda tecnica:	da 0 a 15
Ordine e pulizia del tavolo di lavoro:	da 0 a 15

Il punteggio che collocherà il concorrente in graduatoria sarà ottenuto dalla somma dei punteggi acquisiti per ogni aspetto. In caso di ex aequo verrà affidata ai concorrenti una sfida extra di cui la direzione si riserva la modalità.

**6.** Il costo dell'adesione varia a seconda della categoria di appartenenza:

Categoria A euro 50,00 Categoria B euro 30,00

Per chiunque voglia aderire al Concorso può iscriversi versando il contributo al seguente indirizzo: IBAN IT 03 M 08327 39430 intestato a: "Associazione Culturale Enogastronomia del Lazio – Via Pianillo, 2 – 00037 Segni (RM)", con la causale "iscrizione concorso Marrone d'Oro Cat. \_\_\_", oppure direttamente tramite prepagata o carta di credito a segreteria@acelazio.com.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alle sedi dell' Associazione: Associazione Culturale Enogastronomica del Lazio

Sito Web: <a href="www.acelazio.com">www.acelazio.com</a>
E - Mail: <a href="mailto:info@acelazio.com">info@acelazio.com</a>