

RistorExpo Young Cup 2024

Trofeo Luigi de Santis

#YoungCup24

Concorso nazionale
di cucina rivolto a
SINGOLI ALLIEVI
e contest talenti speciali



Il concorso è promosso da Lariofere
e dall'Unione Cuochi Regione Lombardia





Unione Cuochi Regione Lombardia e Federazione Italiana Cuochi

in collaborazione con
Associazione Cuochi Como e Associazione Cuochi Brianza
Dipartimento Solidarietà ed Emergenze - DSE - Lombardia

con il supporto operativo nella realizzazione di
Lariofiere - Fiera RistorExpo 2024

indicono il concorso:

RISTOREXPO YOUNG CUP 2024 - VII edizione

Trofeo *Luigi de Santis GranGusto di Lombardia* & Contest 2024 *Allievi con Talenti Speciali*

Lariofiere (Erba - ComoLake): 10/13 Marzo 2024

BANDO DI CONCORSO TROFEO DE SANTIS IL RISO INCONTRA LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE LOMBARDE

Il concorso mette a confronto giovani allievi nella preparazione di **una ricetta a base di riso che consenta di valorizzare a far conoscere i prodotti tipici che rappresentano le eccellenze gastronomiche della regione Lombardia.**

Il concorrente, assistito da un helper, dovrà preparare in diretta una ricetta con l'utilizzo di 500 g di riso. Tempo un'ora. Obiettivo presentare tre piatti di riso alla giuria e distribuire al pubblico assaggi in piatti monouso (forniti dall'organizzazione).

La ricetta dovrà **contenere e valorizzare almeno due prodotti tipici della regione Lombardia, prodotti che rientrano nelle categorie DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) o PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali).** Tutte le informazioni relative ai prodotti tipici e gli elenchi degli stessi sono consultabili nell'area "Prodotti" del sito internet:

<https://www.buonalombardia.regione.lombardia.it/>



Il concorrente dovrà presentare una scheda-ricetta (una sola cartella A4). **Attenzione le ricette (complete di ingredienti, esecuzione, segnalazione allergeni) devono rispettare una redazione precisa in grammi per 10 persone e devono utilizzare i verbi al tempo infinito - es. Preparare, cuocere, tagliare (vedi istruzioni per scrivere una ricetta allegate al bando)**

Oltre alla scheda-ricetta, ogni concorrente dovrà presentare il piatto con un **semplice contenuto multimediale** composto da massimo dieci slide/immagini/grafiche (storytelling) da proiettare al momento in fiera su apposito schermo. Il contenuto multimediale potrà contenere indicazioni in merito alla ricetta, ai prodotti tipici, immagini, curiosità e altri contenuti che possano valorizzare quanto preparato. Durante la partecipazione al concorso il contenuto sarà trasmesso in continuo con i monitor presenti nell'area concorsi (la proiezione avverrà senza audio in quanto non sarebbe di facile comprensione).

L'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti:

- un **laboratorio a vista** provvisto di impianti convenzionali di base (piani di appoggio, taglieri, piastre a induzione, lavandini, area smaltimento rifiuti);
- un tegame basso ad un manico antiaderente **Pentole Agnelli** a induzione per la cottura del riso;
- un set di tre coltelli **Sanelli** per i tagli;
- un set composto da un mestolo e un cucchiaino da cucina per risotti;
- 500 g di riso **Carnaroli da vero Carnaroli Pavese**;
- brodo vegetale non salato (sarà possibile portare un brodo personale predisposto da ogni concorrente).

Il concorrente dovrà provvedere in modo autonomo a tutti restanti approvvigionamenti e alle eventuali attrezzature minute necessarie oltre a quanto già predisposto

L'helper: gli assistenti potranno svolgere solo funzione di scarico e carico materiali. Da quando inizia la gara potrà rimanere vicino al concorrente solo per aiuto al lavaggio e al riordino degli strumenti di lavoro. **Sarà fatto divieto all'helper di manipolare le derrate e intervenire nelle operazioni di cucina.**

PARTECIPAZIONE E ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

Tutti i partecipanti (concorrenti e helper) hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la giacca bianca da cuoco, pantaloni neri, scarpe antinfortunistiche e cappello da cuoco bianco (per deroghe a questa divisa è necessario fare richiesta direttamente all'organizzazione per opportune valutazioni) non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

La partecipazione è riservata agli allievi dei corsi di istruzione e formazione professionale iscritti alla Federazione Italiana Cuochi per l'anno 2024 che stiano frequentando il secondo anno di corso o gli anni di corso successivi.

TEMPISTICA

L'organizzazione comunica data e ora della competizione. Il concorrente si deve presentare al desk concorsi un'ora prima e consegnare la ricetta e la chiavetta USB con le slide (storytelling).

La gara prevede un'ora di tempo così suddivisa:

- **10 minuti per il controllo dei prodotti** (garantire le normative HACCP sia confezionamento e trasporto),
- **35 minuti per cucinare e per l'allestimento** dei tre piatti per la giuria
- **15 minuti per pulizia** e riassetto postazione.

Il ritardo entro i 5 minuti sarà quantificato con una decurtazione di 3 punti; oltre i cinque minuti il punteggio verrà decurtato di un punto per ogni minuto ulteriore. A fine gara, dopo la premiazione, i giudici sono a disposizione per il feedback con il concorrente previo appuntamento al desk concorsi.

SONO AMMESSE

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate;
- Insalate sfogliate, lavate ma non tagliate e mischiate;
- Carni disossate ma non parate o porzionate;
- Pesce eviscerato, decapitato ma non sfilettato;
- Tranci o darne di pesci di grande pezzatura (tonno, spada, ricciola, ecc.);
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e salati (l'organizzazione del concorso metterà a disposizione un brodo vegetale non salato);
- Le decorazioni (es: cialde) devono essere prodotte sul posto.

SPECIFICHE AL BANDO DI CONCORSO PER IL CONTEST 2024

👉 CONTEST ALLIEVI CON TALENTI SPECIALI



Promosso dal Dipartimento Solidarietà ed Emergenze - **DSE Lombardia**

SPECIFICHE AL REGOLAMENTO GENERALE - DOMENICA 10.03.2024

Il contest è dedicato agli allievi con talenti speciali che frequentano i corsi di istruzione o formazione professionale con una programmazione educativa individualizzata (semplificata o differenziata). Il concorso sarà una preziosa occasione di confronto e crescita con la possibilità di vivere un'esperienza di sostegno e rinforzo anche in una logica di orientamento professionale autodeterminata. **Gli allievi dovranno essere iscritti alla Federazione Italiana Cuochi e al Dipartimento Solidarietà ed Emergenze - DSE - Lombardia.**

La tematica, la tipologia di ricetta e le indicazioni per lo svolgimento del concorso restano i medesimi indicati nelle pagine precedenti, ma la realizzazione del contest prevede le seguenti specifiche e integrazioni:

- la **tempistica** per la realizzazione della ricetta consente di avere un tempo aggiuntivo complessivo di 15 minuti (5 minuti per ogni fase della gara): 15 minuti per il controllo dei prodotti, 40 minuti per la preparazione della ricetta e 20 minuti per le procedure

finali di pulizia e riordino;

- **l'helper** dovrà affiancare nel lavoro l'allievo con talenti speciali e potrà collaborare in modo attivo nelle varie fasi operative del concorso (in team, suggerendo le sole attività da svolgere passo dopo passo, richiamando alcuni errori o imprecisioni da migliorare, ecc.). L'allievo helper potrà aiutare il compagno anche nella realizzazione della presentazione (storytelling) della ricetta.
- **l'adulto accompagnatore** potrà restare in prossimità della cucina per eventuali rinforzi o necessità.

Il Contest DSE Lombardia per ragazzi con Talenti Speciali si svolgerà nella sola giornata di domenica 10.03.2024 con premiazione a fine giornata e trofeo dedicato.

GIURIA composta da giudici riconosciuti FIC PUNTEGGI

- P. 100 medaglia d'oro e menzione
- P 99 - 90 medaglia d'oro
- P 89 - 80 medaglia d'argento
- P 79 - 70 medaglia di bronzo
- P 69 - 50 diploma d'onore
- P 49 - < attestato di partecipazione

PREMI FINALI

GranGusto di Lombardia - Il riso incontra le Eccellenze Gastronomiche Lombarde:

- Primo posto assoluto - **Trofeo GranGusto di Lombardia Luigi de Santis 2024**
- Secondo posto assoluto - **Trofeo GranGusto di Lombardia Pentole Agnelli 2024**
- Terzo posto assoluto - **Trofeo GranGusto di Lombardia Coltellerie Sanelli 2024**

GranGusto di Lombardia - Contest Allievi con Talenti Speciali

- Primo posto assoluto - **Trofeo Talenti Speciali - Dipartimento Solidarietà ed Emergenze Lombardia 2024**
- Secondo posto assoluto - **Trofeo Talenti Speciali - Associazione Cuochi Como**
- Terzo posto assoluto - **Trofeo Talenti Speciali - Associazione Cuochi Brianza**

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Prima di procedere **LEGGERE CON ATTENZIONE IL REGOLAMENTO**

La domanda d'iscrizione, redatta utilizzando l'apposito modulo allegato, dovrà pervenire via mail all'indirizzo:

concorsi@cuochilombardia.it

entro e non oltre il 29 febbraio 2024, per esigenze di carattere organizzativo le domande presentate oltre tale data non saranno prese in considerazione salva conferma degli organizzatori. **L'iscrizione è gratuita.**

Per informazioni 3292215061 (Giovanni Guadagno – inviare messaggio whatsapp)

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

MISE EN PLACE - punti 10

- Rispetto delle norme igieniche
- Capacità di organizzare il proprio lavoro
- rispetto dei tempi D'esecuzione
- Capacità di predisporre e riordinare le attrezzature
- Rispetto dei programmi e degli orari stabiliti
- Pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione

PREPARAZIONE PROFESSIONALE - punti 25

- Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti
- Corretta cottura degli alimenti
- Corretto uso delle grammature e delle porzioni
- Tecniche impiegate e la loro efficacia
- Corretta impostazione della ricetta

SERVIZIO - punti 5

- Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali (non edibili)
- Uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo
- Uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto
- Capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio

ASPETTO ESTETICO - punti 10

- Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante
- Buona presentazione in armonia di colori
- Giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione

GUSTO - punti 50

- Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato
- Uso corretto dei condimenti

Disclaimer

Il comitato promotore si riserva, a suo insindacabile giudizio, di sospendere il concorso, previa dovuta comunicazione. I diritti relativi al concorso restano in capo all'ente organizzatore che potrà documentare le attività con fotografie o video. Il concorso non presenta finalità commerciali e il trattamento dei dati personali sarà effettuato dall'Unione Cuochi Regione Lombardia e dalle associazioni territoriali in quanto responsabili del trattamento come previsto dalla politica per la gestione dei dati sensibili indicata dalla Federazione Italiana Cuochi alla pagina web <https://fic.it/iscrizioni/privacy>

RISTOREXPO YOUNG CUP 2024 Trofeo Luigi de Santis

Lariofiere (Erba - Como): 10/13 Marzo 2024

MODULO D'ISCRIZIONE

Inviare entro il 29.02.2024 alla mail concorsi@cuochilombardia.it

Compilare tutti i campi in STAMPATELLO

	COGNOME	NOME	TELEFONO CELLULARE
Concorrente			
Helper			
Dati della scuola			
Scuola			
Indirizzo e-mail			
Via/Piazza			
CAP	Città	Provincia	
Telefono			
Dati del docente/formatore di cucina (indicare anche i dati di più di un docente)			
Nome e Cognome			
E-mail			
Telefono cellulare			

Si esprime la preferenza del giorno di partecipazione			
<input type="checkbox"/> Domenica 10.03.2024 Data riservata al Contest Talenti Speciali	<input type="checkbox"/> Lunedì 11.03.2024	<input type="checkbox"/> Martedì 12.03.2024	<input type="checkbox"/> Mercoledì 13.03.2024

Per informazioni: 3292215061 (Giovanni Guadagno – inviare solo messaggio whatsapp). L'organizzazione confermerà data e ora della competizione. Sarà necessario presentarsi al desk almeno 60 minuti prima dell'inizio della competizione.

Timbro e firma Dirigente Scolastico per conferma frequenza allievi

ISTRUZIONI E AZIONI PER SCRIVERE UNA RICETTA DI CUCINA

art 1. Premessa e Titolo Ricetta

La ricetta è un testo regolativo; un testo regolativo stabilisce regole, detta prescrizioni, fornisce istruzioni da seguire. È centrato sul destinatario con lo scopo di disciplinare ("regolare") il suo comportamento, spiegargli come si deve comportare (obblighi, regole, divieti) o suggerirgli scelte e azioni.

Azioni titolo:

- fornire indicazioni in modo chiaro e dare istruzioni esaustive;
- mettere un titolo che sia sintesi del testo: breve e significativo (verificare riferimenti cucina internazionale e nazionale);

art 2. Ingredienti e dosi

L'elenco preciso degli ingredienti e delle dosi è la base operativa sulla quale impostiamo la progettazione e la programmazione del lavoro. Utilizzando il foglio di calcolo per lo sviluppo degli acquisti, dei costi e degli apporti energetici è indispensabile ragionare preventivamente e definitivamente su ogni quantità impiegata. Intolleranze e allergie alimentari ci impongono il rigoroso impiego degli ingredienti dichiarati in ricetta.

Azioni ingredienti e dosi:

- elencare tutti gli ingredienti (attenzione agli allergeni da evidenziare in grassetto) in ordine di impiego;
- indicare le dosi per 10 persone (metodo foglio di calcolo);
- ogni ingrediente deve essere quantificato;
- come unità di misura usare solo grammi (si scrive "g" e non "gr") o numero (per uova, bustine, carciofi e poco altro);
- abolire tutte le altre unità di misura;
- abolire "q.b.";
- ragionare sempre sulla quantità per una persona e quindi sulla resa monoporzione; ecco delle indicazioni di massima per ragionare sulle quantità:

Un primo piatto pronto al consumo ha un peso compreso fra 200 e 350 g (considerando anche piatti in brodo); un secondo piatto ha un peso compreso fra 350 e 450 g - comprensivo di salsa e contorno; un dessert un peso compreso fra 100 e 150 g (comprensivo di salse e frutta). Un menu (non si scrive con l'accento) completo prevede una quantità di cibo sostenibile dal nostro stomaco e una grammatura indicativa di 500-650 g.

art 3. Metodo

Nel metodo devono essere descritte le fasi di preparazione in ordine progressivo utilizzando la micro lingua codificata. La terminologia tecnica di cucina permette di descrivere l'operazione utilizzando un solo vocabolo appropriato. Prima si fa un'operazione e poi l'altra, per questo la gradualità ci aiuta a rendere le nostre ricette proceduralmente corrette, facilmente eseguibili ma soprattutto comprensibili.

Azioni metodo:

- seguire una progressione graduale e precisa (numerare le fasi);
- utilizzare i verbi all'infinito (es: tritare, mettere, farcire);
- verificare la congruenza fra il metodo e gli ingredienti, non dimenticare alcun passaggio e nessun ingrediente;
- Indicare sempre tempo e temperatura di esposizione al calore oppure in alternativa indicare la temperatura della camera di cottura e lo strumento di cottura (es: forno statico, ventilato, ecc.) e la temperatura al cuore del prodotto (nel caso usiate un termometro a sonda).
- concludere il metodo con istruzioni su come allestire il piatto, allegare un disegno schematico dell'allestimento e una foto del piatto finito.
- Prevedere sempre uno spazio per note integrative e variabili. Solo in questo spazio sarà possibile inserire tutti gli elementi (dagli ingredienti ai metodi di lavorazione) accessori o sostitutivi della ricetta sopra codificata.