

RistorExpo Young Cup 2024

Trofeo Torta Lombardia

#YoungCup24

Concorso per
giovani allievi
TORTA LOMBARDIA
"Sapori Olimpici 2026"



aste
Lombardia

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

PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA
RistorExpo

Unione
Cuochi
Regione
Lombardia

Federazione Italiana Cuochi



Unione Cuochi Regione Lombardia e Federazione Italiana Cuochi

in collaborazione con
Associazione Cuochi Como e Associazione Cuochi Brianza

nello sviluppo del progetto dell'Unione Cuochi Regione Lombardia
Taste 26 Lombardia - Sapori olimpici di Lombardia

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

indicono il concorso:

RISTOREXPO YOUNG CUP 2024 - VII edizione

Trofeo *Torta Lombardia*

Lariofiere (Erba - ComoLake): 10 Marzo 2024

BANDO DI CONCORSO

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

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/>



TORTA DA CREDENZA

Il concorso promuove la realizzazione di una torta da credenza che sia **un dolce "simbolo" del territorio regionale** e che possa essere selezionata per le attività di promozione turistica che saranno attivate in occasioni delle Olimpiadi 2026. **La torta dovrà essere per 6 persone.** Si ricorda che **si intende per torta da credenza** una preparazioni di pasticceria artigianale che, da tradizione, è conservata nella credenza ad una temperatura fresca. Crostate, plumcake, torte soffici, ciambelle, i dolci da credenza sono ricette semplici che si



caratterizzano fra le preparazioni di pasticceria per l'utilizzo di pochi ingredienti di facile reperibilità (con una base spesso caratterizzata da uova, zucchero e farina) e l'assenza di creme, spume e farciture (per facilitarne la conservazione).

PARTECIPAZIONE

Il concorrente, supportato da un helper, 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, montare a neve, 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).

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.**

Ulteriori specifiche

- **L'orario d'inizio** gara sarà comunicato dall'organizzazione. I giudici verificheranno il rispetto dei tempi, le pulizie e le tecniche usate durante lo svolgimento della competizione. Verranno penalizzati eventuali ritardi in base a criteri stabiliti dalla giuria e comunicati preventivamente ai concorrenti.
- **Tutti i prodotti alimentari e le attrezzature saranno a carico della scuola.**
- **L'organizzazione fornirà** esclusivamente piastre elettriche a induzione, forni e abbattitore, lavandini, frigoriferi, tavoli da lavoro, impastatrice planetaria da banco.
- **Ogni area di lavoro avrà alcune prese di corrente** per l'allaccio di piccole attrezzature (es. frullatore a immersione) con corrente a 220V. Resta sempre utile provvedere ad eventuali riduzioni o prolunghe.
- **Ogni partecipante dovrà portare** tutto il materiale necessario non previsto dall'organizzazione.

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 **120 minuti** di tempo così suddivisa:

- **10 minuti per il controllo dei prodotti** (garantire le normative HACCP sia confezionamento e trasporto),
- **90 minuti per la preparazione e la cottura della torta**
- **20 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

Secondo le consuetudini dei concorsi internazionali è consentito portare:

- frutta pulita, lavata, mondata, sbucciata ma non tagliate;
- impasti allo stato grezzo per il rispetto dei tempi di riposo (es. pasta sfoglia, frolla, ecc.) comprovando il tempo di preparazione necessario;
- pan di Spagna, biscuit, meringhe pronti ma non tagliati o porzionati;
- purea di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati;
- le decorazioni (cialde, cioccolato, zucchero) devono essere elaborate sul posto ma è ammesso l'uso di prodotti che richiedono un comprovato lungo tempo di preparazione;
- gli ingredienti già pesati e bilanciati per le ricette.

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

PREMIO FINALE

Torta Lombardia trofeo - Trofeo Sapori Olimpici del territorio

La premiazione avverrà nel pomeriggio del 10 marzo 2024 al termine delle competizioni previste dal trofeo.



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

ASPETTO ESTETICO - punti 15

- 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
- Valorizzazione dei prodotti tipici lombardi

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 Torta Lombardia

Lariofiere (Erba - Como): 10 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			

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.