



Carbonara Day

Concorso Gastronomico riservato
agli alunni delle classi terze, quarte e
quinte dell'indirizzo
enogastronomia.

I.P.S.S.E.O.A. «M. Buonarroti»
Via Garibaldi, 1
Fiuggi

02/05/2022

Regolamento

Art. 1_ FINALITA' DEL CONCORSO

In occasione del "Carbonara day", giornata dedicata ad uno dei piatti più celebri della cultura enogastronomica laziale, l'Istituto Michelangelo Buonarroti propone il primo concorso gastronomico rivolto agli allievi delle classi terze, quarte e quinte dell'indirizzo enogastronomia.

Il concorso si pone come obiettivo quello di stimolare la fantasia e la creatività in cucina partendo da una ricetta tradizionale, stimolare alla sana competizione e alla ricerca innovativa.

La finalità è fare della cucina un importante momento di confronto facendo leva sulla valorizzazione della cultura enogastronomica del passato.

Art. 2_ FASI

Fase 1: Presentazione dell'iniziativa agli allievi e raccolta consensi.

I docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina avranno cura di informare gli alunni delle proprie classi in merito al concorso, illustrando modalità e tempi di partecipazione. Avranno inoltre cura di raccogliere i nominativi dei partecipanti.

Fase 2: Selezione degli alunni

Ogni classe, entro il 22 Aprile, durante il proprio orario di esercitazione pratica, parteciperà ad una selezione interna dalla quale emergeranno due finalisti: tutti gli alunni partecipanti prepareranno una carbonara e il docente di esercitazioni pratiche, decreterà i due piatti migliori. Sarà cura del docente predisporre l'ordine delle materie prime utili alle esercitazioni pratiche.

I nomi dei primi due classificati alla selezione interna dovranno essere comunicati, dal docente della classe, al Prof. Bruno Louis Rea (responsabile del concorso).

Fase 2: La gara finale

Il giorno 02/05/22 i finalisti di tutte le classi prepareranno, in modo scaglionato, i loro piatti in un tempo massimo di 30 minuti.

Le competizioni saranno due: una per le classi terze e l'altra per le classi quarte e quinte.

Una giuria di esperti valuterà ogni preparazione in base ai criteri individuati nell'art.6.

Art. 3_ DESTINATARI

Possono partecipare al concorso tutti gli allievi delle classi terze, quarte e quinte dell'indirizzo enogastronomia dell'I.P.S.S.E.O.A. "Michelangelo Buonarroti" Fiuggi.

Art. 4_ RESPONSABILE DEL CONCORSO

Responsabile del concorso è il Prof. Bruno Louis Rea. Indirizzo e-mail: bruno.rea@alberghierofiuggi.edu.it

Art. 5_GARA FINALE: MODALITÀ E TEMPI

La gara finale si svolgerà il giorno 02/05/2022.

I finalisti saranno suddivisi in 3 gruppi:

- Gruppo 1: n. 6 partecipanti classi terze
- Gruppo 2: n. 8 partecipanti classi quarte
- Gruppo 3: n. 8 partecipanti classi quinte

I tre gruppi gareggeranno in tre diverse fasce orarie così suddivise:

Ore 10:00-11:00: gruppo 1 (n. 3 persone start ore 10:00, n. 3 persone start ore 10:15)

Ore 11:00-12:00: gruppo 2 (n. 4 persone start ore 11:00, n. 4 persone start ore 11:15)

Ore 12:00-13:00: gruppo 3 (n. 4 persone start ore 12:00, n. 4 persone start ore 12:15)

Ogni partecipante avrà a disposizione 30 minuti di tempo per preparare il piatto. All'interno di ciascun gruppo i partecipanti, di comune accordo, avranno cura di iniziare le preparazioni con 15 minuti di differenza come indicato nella suddivisione delle fasce orarie. Ogni minuto di ritardo corrisponderà ad un punto di penalità da decurtare dal punteggio finale.

I candidati potranno presentare piatti all'insegna della tradizione o dell'innovazione, ricercando anche forme nuove e moderne della carbonara.

Ogni partecipante avrà cura di preparare dei mini-assaggi di cui uno per la presentazione e tre per i componenti della commissione giudicatrice e all'atto della presentazione del piatto illustrerà la preparazione.

Art. 6_GIURIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

La giuria sarà composta da tre esperti:

- 1) Rappresentante Federalberghi di Fiuggi
- 2) Docente di cucina di altro Istituto.
- 3) Docente di cucina di altro Istituto.

I giurati attribuiranno un punteggio da 1 a 20, per un totale di cento punti, per ogni criterio di seguito elencato:

- a) Presentazione

- b) Gusto
- c) Tradizione/innovazione
- d) Illustrazione del piatto
- e) Tecnica

Per ogni minuto di ritardo nella presentazione la commissione attribuirà un punto di penalità.

La giuria potrà richiedere delucidazioni in merito alla preparazione.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Alla fine degli assaggi e delle votazioni il docente responsabile del concorso, Prof. Bruno Louis Rea, avrà cura di conteggiare i punteggi espressi dalla commissione giudicatrice e provvederà a comunicare al Dirigente il nome dei vincitori.

Art. 7_PREMI

I premi saranno attribuiti come di seguito.

Per le classi terze: il primo classificato riceverà una casacca personalizzata. Primo, secondo e terzo classificato riceveranno un ricettario da scrivere.

Per le classi quarte e quinte: il primo classificato riceverà un coltello da chef personalizzato. Primo, secondo e terzo classificato un ricettario da scrivere.

A tutti i partecipanti, sia della fase eliminatoria che finale, verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

I premi saranno assegnati dal Dirigente Scolastico al termine dell'evento.

Art. 8_ORGANIZZAZIONE

I tre gruppi utilizzeranno, in simultanea, due laboratori differenti al fine di concedere al personale il ripristino delle postazioni prima della gara del gruppo successivo.

Per ogni laboratorio sono individuati i seguenti docenti responsabili:

- Laboratorio 1: Responsabile Prof. Francesco Femia
- Laboratorio 2: Responsabile Prof. Francesco Santurri

Il docente responsabile, prof. Bruno Louis Rea, coordinerà tutte le attività.

Saranno sospese le attività pratiche nei laboratori centrali il giorno 02/05/2022.

Gli alunni della sede di Paliano raggiungeranno la sede centrale autonomamente.

Gli alunni dell'indirizzo sala avranno cura di predisporre il servizio e gli alunni dell'indirizzo accoglienza di presentare i partecipanti.

Al termine dell'evento gli ospiti partecipanti potranno degustare un piatto di carbonara preparato dai docenti dell'Istituto.