



Federazione Italiana Cuochi
U.R.C.L. Unione Regionale Cuochi Lazio



SEGRETERIA DI ROMA

REGOLAMENTO

Articolo 1 – Norme Generali di Partecipazione

1. Il concorso è valido come 1° edizione organizzato dall'Associazione Italiana Celiachia Lazio in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Lazio F.I.C. La finale è indetta per il giorno 14 Marzo 2010 alle ore 18.00 presso l'Hotel Holiday Inn in Viale Castello della Magliana 65-00148 Roma (zona Parco de' Medici) Tel. 06/65581.820 ed è aperto a concorrenti individuali afferenti per fascia d'età nelle categorie raggruppate "**Allievi e Ragazzi**" o "**Professionisti**". Nella categoria unica rientrano tutti come: **concorrenti individuali**
2. Il concorso è a titolo gratuito per i partecipanti. Alla manifestazione sono ammessi: cuochi, pasticceri professionisti, allievi degli istituti alberghieri, ragazzi delle scuole professionali e ristoratori, amatoriali.
3. I partecipanti dovranno attenersi rigorosamente al tema del concorso: "In Cucina senza glutine, con le Chef". Utilizzare solo ingredienti che possono essere idonei ai celiaci (www.celichia.it). Le ricette di cucina e pasticceria, dovranno pervenire in loco già pronte soltanto da rigenerare con delle piastre a induzione che metteremo a disposizione insieme alla minuteria di cucina, nel luogo della gara Hotel Holiday Inn, Viale Castello della Magliana 65-00148 Roma. Soltanto i primi tre classificati dovranno preparare il piatto in diretta le restanti altre sette ricette selezionate verranno premiate con un diploma di partecipazione. Dovranno inoltre ispirarsi a piatti della tradizione (primi, pizza e dessert), adoperare possibilmente ingredienti tipici del territorio. **Gli ingredienti per la realizzazione dei piatti, la strumentazione occorrente speciale per le preparazioni e per la presentazione dei piatti o delle opere sono a totale carico dei partecipanti.**

4. L'organizzazione metterà a disposizione di ogni concorrente, dal 4 al 10 classificato indipendentemente dall'elaborato e dalla categoria di appartenenza, uno spazio espositivo di m. 1.00 x 1.00. dove potrà esporre il suo piatto già pronto, impiattato come singola porzione solo ai fini dimostrativi per la giuria e non degustativi.
5. All'Unione Regionale Cuochi Lazio e all'Associazione Italiana Celiachia Lazio vanno i diritti concernenti l'uso pubblicitario e la pubblicazione delle ricette e delle opere, i filmati e le relative fotografie. L'URCL, a sua discrezione, si impegna a citarne gli autori.
6. L'organizzazione AIC Lazio si riserva il diritto di cancellare la manifestazione o di modificare gli orari, il giorno e il luogo di svolgimento.

Articolo 2 – Modalità di adesione

1. I candidati dovranno far pervenire LA RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE al concorso esclusivamente tramite e-mail a: info@unioneregionalecuochilazio.com all'attenzione dello chef Alessandro Circiello e per conoscenza a sabrinapulcini@libero.it tel 333 2034972 **ENTRO IL 1 MARZO 2010.**
2. I concorrenti saranno preventivamente selezionati per raggiungere un numero massimo di 10 per tutte le categorie . L'organizzazione confermerà l'ammissione al concorso telefonicamente o tramite e-mail ai soli candidati selezionati.
3. La commissione organizzativa si riserva di scegliere, sulla base della documentazione fornita, della rappresentatività e dell'interesse suscitato dal piatto o dall'opera, i candidati idonei al concorso. Le valutazioni e le scelte della commissione a riguardo sono inappellabili.
4. La richiesta di partecipazione dovrà contenere:
 - DATI ANAGRAFICI del candidato e sintetiche informazioni sull'attività lavorativa trascorsa e attuale.
 - LA RICETTA ORIGINALE, redatta adeguatamente negli INGREDIENTI, QUANTITA', PROCEDIMENTI e FASI di LAVORO, nonché una breve descrizione storico geografica dei prodotti e della RICETTA TRADIZIONALE alla quale si è ispirata la rivisitazione presentata. UNA FOTOGRAFIA (possibilmente in formato JPG) del piatto allestito o dell'opera da presentare.
 - RECAPITO TELEFONICO, INDIRIZZO ed E-MAIL del candidato per essere rintracciato dall'organizzazione del meeting la quale confermerà, ai soli concorrenti selezionati, l'ammissione al concorso.

Art. 3 - Programma

Art 3.1 Presentazione Cucina Calda

1. Il concorso prevede PRESENTAZIONI DI CUCINA CALDA con ricette che dovranno rigorosamente ispirarsi a piatti della Cucina per Celiaci Rivisitati e adoperare possibilmente ingredienti tipici del territorio. Posta tale imprescindibile condizione i concorrenti potranno presentare a propria scelta come elaborato:
 - *PIATTO UNICO TRADIZIONALE RIVISITATO* (confezionato e presentato in monoporzione : es timballi, o altri tipi di piatti tradizionali composti)
 - *ANTIPASTI CALDI* (un antipasto caldo complesso presentato in monoporzione)
 - *RICETTA LAZIALE RIVISITATA* (pizza, primi piatti e dessert), presentati in monoporzione);
2. Per le preparazioni calde verranno realizzate in loco solo dai primi tre classificati, l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti una postazione di cucina demo per un tempo di circa 40 minuti entro il quale i concorrenti dovranno completare la preparazione di 1 elaborato finito per la foto e 10 assaggi per la giuria. Lavoreranno i tre finalisti in parallelo in sala da pranzo dell'hotel.
3. Considerata l'esigua disponibilità di tempo per le preparazioni calde, la giuria consente ai concorrenti di pervenire con salse o elementi del piatto che richiedono lunghi tempi di preparazione, si consiglia di portare gli elementi già puliti, tagliati e dove richieste cotture anticipate di portare i cibi già cotti, e quivi solo finite o completate. I concorrenti dovranno comunque dimostrare alla giuria di essere in grado di dominare correttamente ogni passaggio della preparazione proposta. Sono accettate solo decorazioni costituite da elementi commestibili.

Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema del quale concorrono.