



Unione Cuochi
Regione Lombardia



**Associazione
Cuochi
di Milano e Provincia**



**ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA**

“El boton d’or”

VIII edizione
riservato a giovani cuochi all’inizio della loro carriera

Concorso Nazionale

Tema

Le ricette dovranno essere realizzate con i prodotti tipici dell’agroalimentare lombardo (vedi - <http://www.buonalombardia.it/>).

Condizioni per la partecipazione

Il concorso è rivolto agli allievi delle scuole e degli istituti professionali, che possono partecipare individualmente o organizzati in squadre di quattro elementi, ognuno dei quali sarà responsabile di un piatto.

Categorie

Sezione A (individuale): piatto freddo, o pensato caldo e presentato freddo.

Sezione B (squadre): elaborazione e realizzazione di un menu (antipasto, primo, secondo con contorno, dessert) pensato caldo e presentato freddo. Successivamente, il menu dovrà essere servito caldo nel corso della fiera Ristorexpo 2010 (14-17 febbraio).

Ciascun allievo potrà concorrere per una sola delle due sezioni. Ogni scuola potrà selezionare per la fase finale un massimo di due squadre.

Modalità

La domanda di partecipazione (vedi modello allegato) dovrà essere corredata da:

– Ricetta completa del piatto che si intende preparare (specificando correttamente: titolo, ingredienti e dosi, specifiche degli ingredienti e metodo di esecuzione, disegno o foto dell’ allestimento del piatto).

– Per la sezione B: il menu completo e relativo abbinamento di vini (scelti fra i vini tipici della regione Lombardia).

Date e Scadenze

Prima fase: La domanda di iscrizione, redatta utilizzando l'apposito modulo allegato, dovrà pervenire all'Associazione Cuochi di Milano e Provincia o all'Associazione Cuochi Brianza entro venerdì 15 gennaio 2010 (farà fede la data del timbro postale). È possibile effettuare le iscrizioni anche direttamente presso le rispettive sedi il lunedì o giovedì dalle 15.00 alle 17.00. **La partecipazione al concorso è gratuita.**

Seconda fase: Previo accordo con la scuola, entro il 5 febbraio 2010 la commissione incaricata provvederà a tenere, presso le sedi degli istituti partecipanti, una prova preliminare. Tale prova avrà la finalità di:

1. Fornire a ogni concorrente indicazioni per migliorare la preparazione;
2. Selezionare i candidati per la finale.

A tutti i concorrenti verrà comunicato l'esito della prova preliminare con relativo elenco dei concorrenti ammessi alla fase finale.

Terza fase sezione A: Si terrà presso i padiglioni dell'esposizione Lariofiere di Erba (CO) nel corso della manifestazione per professionisti del settore ristorazione RISTOREXPO2010 mercoledì 17 febbraio 2010 dalle ore 10.00 in poi. Il piatto dovrà essere esposto al pubblico entro le ore 11.00, fino al termine delle premiazioni.

Terza fase sezione B: Le squadre selezionate presenteranno i loro menu nel corso delle giornate della manifestazione sopra citata. I piatti da esposizione andranno presentati entro le ore 10.00 del giorno assegnato. Il menu, realizzato per 30 persone nelle cucine della fiera a partire dalle ore 10.00, andrà servito ai commensali dalle ore 12.30. Il personale di sala e le attrezzature verranno fornite dall'organizzazione; le materie prime, vini inclusi, saranno a carico delle scuole partecipanti. E' previsto un rimborso spese di € 200,00.

Si precisa che:

All'organizzazione vanno tutti i diritti relativi all'uso delle ricette, delle foto e dei filmati e di quanto prodotto in occasione del concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per i materiali, le attrezzature di proprietà dei singoli ed eventuali danni a terzi. Alla manifestazione si partecipa in perfetta divisa da cuoco (giacca di colore bianco, cappello da cuoco in carta, pantaloni sale e pepe, grembiule bianco).

Criteri di valutazione e punteggi - sezione A

In totale possono essere attribuiti 100 punti. Non sono ammessi mezzi punti.

Praticità di esecuzione della ricetta (punti 0-30)

Corretto equilibrio tra creatività, praticità di esecuzione, economicità del piatto ed esigenze nutrizionali.

Allestimento (punti 0-40)

Presentazione fine ed elegante (armonia di forme e colori). E' richiesta precisione (equidistanza degli elementi dai bordi del piatto, rispetto delle proporzioni, numero dei pezzi pari a uno o tre per alimento). È indispensabile la pulizia del piatto. E' obbligatorio l'uso del piatto tondo, di colore bianco, del diametro massimo di 35 cm e con un bordo di massimo 5 cm.

Tecnica di esecuzione (punti 0-30)

Corretta applicazione del regolamento e delle tecniche impiegate. In particolare saranno valutati la lavorazione e il taglio regolare dei prodotti, la gelatinatura e l'adeguato grado di cottura degli alimenti.

Criteri di valutazione e punteggi - sezione B

In totale possono essere attribuiti 100 punti. Non sono ammessi mezzi punti.

Preparazione professionale (punti 0-20)

Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, predisposizione e riordino delle attrezzature; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; abbigliamento professionale.

Praticità di esecuzione della ricetta (punti 0-20)

Corretto equilibrio tra creatività, praticità di esecuzione, economicità del piatto ed esigenze nutrizionali.

Allestimento (punti 0-20)

Presentazione fine ed elegante (armonia di forme e colori). E' richiesta precisione (equidistanza degli elementi dai bordi del piatto, rispetto delle proporzioni, numero dei pezzi pari a uno o tre per alimento). È indispensabile la pulizia del piatto. E' obbligatorio l'uso del piatto tondo, di colore bianco, del diametro massimo di 35 cm e con un bordo di massimo 5 cm.

Tecnica di esecuzione (punti 0-20)

Corretta applicazione del regolamento e delle tecniche impiegate. In particolare saranno valutati la lavorazione e il taglio regolare dei prodotti, la gelatinatura e l'adeguato grado di cottura degli alimenti.

Sapore (punti 0-20)

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti e delle salse di accompagnamento; armonicità organolettica.

Giuria

I membri della giuria sono esperti del settore designati dall'Associazione Cuochi di Milano e Provincia e dall'Associazione Cuochi Brianza. Le decisioni della giuria sono definitive e incontestabili; non sono ammessi ricorsi.

Premi e riconoscimenti

Per la sezione A: Il titolo di "Allievo dell'anno 2010" sarà assegnato a chi otterrà il miglior punteggio. Verrà inoltre premiata, con una targa, la scuola che riuscirà ad ottenere la media più alta calcolata sui primi tre allievi piazzati in classifica.

Per la sezione B: Il titolo di "Brigata junior 2010" sarà assegnato al team con il miglior punteggio assoluto sulle quattro giornate di manifestazione.

Medaglia e relativo diploma assegnati secondo i criteri qui descritti:

punti 100-86	Diploma e medaglia d'oro
punti 85-70	Diploma e medaglia d'argento
punti 69-55	Diploma e medaglia di bronzo
Punti < 55	Diploma di partecipazione

Sono previsti altri premi e omaggi degli sponsor (attrezzature, coltelleria, ecc...)

Premiazione

La premiazione di entrambe le categorie si terrà il giorno 17 febbraio 2010 alle ore 17.00.

Milano, 29/09/2009

Associazione Cuochi di Milano e Provincia

Il Segretario



Domenico Virgilio

Il Presidente



Leo Bacherini

Associazione Cuochi Brianza

Il Segretario



Alberto Somaschini

Il Presidente



Giovanni Guadagno



**ASSOCIAZIONE CUOCHI
di MILANO E PROVINCIA**

Via Alex Visconti 24/B - 20151 MILANO
Tel. e Fax. 02 33911787
milanocuochi@tin.it – www.milanocuochi.it

ASSOCIAZIONE CUOCHI BRIANZA

Via Giuseppe Verdi 77 - 20038 SEREGNO
Cell. 329 8297620
cuochi.brianza@libero.it
www.cuochibrianza.blogspot.com

DOMANDA d'ISCRIZIONE al Concorso Nazionale "EL BOTON D'OR"
da inviare entro e non oltre il 15 gennaio 2010, alle sedi sopra specificate

Mi iscrivo per la sezione A B

Cognome _____ Nome _____

Luogo di nascita _____ Data di nascita / / _____

Residente a _____ CAP _____

Via/Piazza _____ N° _____

Tel.(casa) _____ Cellulare _____

Istituto Frequentato _____

Istruttore
di cucina _____ Classe _____

Allego la ricetta: _____

Per la sezione B allego: _____ Menu completo con vino in abbinamento _____

Secondo componente _____
(NOME E COGNOME)

Terzo componente _____
(NOME E COGNOME)

Quarto componente _____
(NOME E COGNOME)

Data / / _____

Firma del concorrente

Visto il Dirigente Scolastico

(TIMBRO E FIRMA)



**ASSOCIAZIONE CUOCHI
di MILANO E PROVINCIA**

Via Alex Visconti 24/B - 20151 MILANO
Tel. e Fax. 02 33911787
milanocuochi@tin.it – www.milanocuochi.it

ASSOCIAZIONE CUOCHI BRIANZA

Via Giuseppe Verdi 77 - 20038 SEREGNO
Cell. 329 8297620
cuochi.brianza@libero.it
www.cuochibrianza.blogspot.com

Regolamento di attuazione del concorso nazionale “El Boton d’or” 2010 – VIII edizione

Questo regolamento è stato sviluppato dall’Associazione Cuochi di Milano e Provincia e dall’Associazione Cuochi Brianza sulla base delle direttive della WACS (Associazione Mondiale Federazione Cuochi)

- 1) Per motivi di future applicazioni nella pratica quotidiana si dovrà cercare di ottenere il migliore effetto con l’impiego di mezzi semplici. La preparazione dei piatti dovrà essere perfetta, sana e priva di inutili accessori, funzionale dal punto di vista culinario e del servizio e con l’utilizzo dei prodotti interamente commestibili.
- 2) Il peso di una porzione deve corrispondere alle normali regole dell’ alimentazione. I piatti non dovranno essere sovraccaricati; l’eventuale salsa deve essere presentata a parte e comunque non coprire gli alimenti.
- 3) Le carni dovranno essere tagliate convenientemente e presentate in modo ordinato, con la parte tagliata rivolta verso l’osservatore. Non si arrostita una carne rossa troppo al sangue ma piuttosto “à point” al fine di evitare, una volta nappata di gelatina, che il sangue fuoriesca.
- 4) Si tengano i legumi croccanti per consentire una migliore conservazione. I contorni e i vari altri ingredienti devono accordarsi con la pietanza base nella quantità, qualità, colore, forma e dimensione.
- 5) I piatti, pensati caldi ed esposti freddi, dovranno essere velati con gelatina per mantenere la loro freschezza. I piatti presentati in gelatina devono essere privi di sgocciolature. Gelatinare sempre il fondo del piatto. Il bordo del piatto dovrà essere mantenuto libero.
- 6) La decorazione deve essere semplice, pratica, moderna, intelligente e di gusto attuale. Sul dessert saranno particolarmente apprezzate decorazioni a base di cioccolato o zucchero lavorato. I dessert al piatto dovranno essere presentati accompagnati da una salsa adeguata e non è obbligatorio gelatinarli.
- 7) La denominazione della ricetta deve essere esatta, non di fantasia ma descrittiva degli ingredienti impiegati.
- 8) I piatti esposti possono essere tagliati dalla giuria per verificarne l’effettiva composizione.
- 9) La preparazione deve risultare corretta e confezionata con la tecnica culinaria più appropriata.
- 10) E’ richiesta precisione:
 - a) equidistanza degli elementi dai bordi del piatto e fra loro;
 - b) rispetto delle porzioni;
 - c) numero dei pezzi uno, tre o multipli di tre;
 - d) pulizia del piatto;
 - e) è obbligatorio l’uso del piatto tondo, di colore bianco, del diametro massimo di 35 cm e con un bordo di massimo 5 cm.

Associazione Cuochi di Milano e Provincia

Il Segretario

Domenico Virgilio

Il Presidente

Leo Bacherini

Associazione Cuochi Brianza

Il Segretario

Alberto Somaschini

Il Presidente

Giovanni Guadagno