



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA
SOCIO SANITARIO
I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"**

“I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara”

Concorso Regionale di Enogastronomia per Allievi degli Istituti Alberghieri

Bari 1 dicembre 2022

In collaborazione con
Urbani Tartufi – Scheggino (PG)
Accademia del Tartufo nel Mondo
Alberghieri di Puglia
Federazione Italiana Cuochi
Unione Regionale Cuochi Pugliesi A.M.I.R.A. – Puglia
A.I.S. – Puglia

L’I.P.E.O.A. “A. Perotti”, in qualità di vincitore del concorso nella scorsa edizione, è lieta di ospitare presso la propria sede in Bari Via Niceforo n. 8. la seconda edizione del concorso regionale di enogastronomia “I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara” rivolto agli allievi degli istituti alberghieri della Regione Puglia.

Il tartufo rappresenta un’eccellenza enogastronomica valorizzata ed apprezzata sin dall’antichità. La sua prelibatezza ne giustifica il titolo di “diamante della cucina”. Questo pregiato tubero, infatti, ben caratterizza ed esalta la realizzazione dei piatti e ne rappresenta un valore aggiunto. La ricerca e la sperimentazione continua, sia nella produzione che nelle preparazioni culinarie, è motivata dalla peculiarità di un prodotto che consente innovazione e abbinamenti inediti e originali. Questo concorso promuove la sperimentazione di accostamenti con i prodotti più tipici valorizzando le risorse agroalimentari e ittici del nostro territorio.

Il concorso: regolamento e modalità operative.

Norme generali

Il concorso è riservato agli studenti iscritti al 5° anno del corso di enogastronomia settore cucina degli Istituti alberghieri della Puglia.

L’iniziativa ha l’obiettivo di incoraggiare gli studenti, futuri chef, alla ricerca di abbinamenti originali con le risorse del mare al fine di conseguire elaborati gastronomici sul tema **“Pesce della**

biodiversità pugliese e tartufo”, in grado di innovare l’offerta gastronomica del territorio senza tralasciare le peculiarità e l’essenza delle **tipicità locali**.

Da qualche anno il tartufo pugliese è stato riscoperto e valorizzato. In quanto presente in aree boschive è attualmente diffuso in zone della Murgia come Cassano, Santeramo, Gioia del Colle e Sammichele. Si stima che nel parco dell’Alta Murgia ci siano undici mila ettari di patrimonio boschivo vocato al tartufo.

Ciascun Istituto Alberghiero della Regione Puglia che intende partecipare alla manifestazione, dovrà selezionare un alunno del 5° anno del corso di enogastronomia settore cucina, al quale assegnare l’elaborazione di una preparazione gastronomica (convenzionalmente classificata nelle sezioni: antipasti, minestre, pietanze, piatti di mezzo, pre-dessert, dessert) sul tema oggetto del concorso e di un vino pugliese da abbinare.

L’elaborato dovrà pervenire in forma digitale con l’indicazione di tutti gli elementi oggetto di valutazione per la giuria **entro le ore 12: 00 del 4 novembre 2022**.

I concorrenti ammessi al concorso saranno valutati secondo i criteri e le linee guida della Worldchefs.

La commissione tecnica, preposta alla preselezione dei concorrenti, sarà composta da esperti e valuterà, secondo il proprio insindacabile giudizio, gli elaborati pervenuti, al fine di comporre il “Panel dei finalisti” che vedrà in gara un numero massimo di sei finalisti.

L’IPEOA “A. Perotti” partecipa di diritto alla competizione in quanto istituto ospitante. Pertanto, il concorso vedrà coinvolti un numero massimo di sette concorrenti, ciascuno in rappresentanza del proprio Istituto.

Le scuole selezionate per la fase finale del concorso, rappresentate dallo studente finalista e da un accompagnatore, dovranno provvedere a raggiungere la sede dell’IPEOA “A. Perotti” in Bari via Niceforo n. 8 con mezzi propri.

La Commissione provvederà a comunicare il giorno **15 novembre 2022** gli esiti di individuazione dei concorrenti alle scuole partecipanti e finaliste.

Data di svolgimento

Il concorso sarà espletato in un’unica giornata in data **1 dicembre 2022** con inizio alle ore 8:30 presso la sede dell’I.P.E.O.A. “A. Perotti” di Bari via Niceforo n. 8.

L’organizzazione si riserva il diritto di cancellare o modificare la data della manifestazione per causa di forza maggiore, impegnandosi a darne tempestiva comunicazione.

Modalità operative.

I concorrenti dovranno realizzare una preparazione gastronomica contenente obbligatoriamente una tipologia di tartufo combinata ad una varietà di pesce appartenente alle biodiversità pugliesi e ad un prodotto tipico del territorio. Essi dovranno altresì preparare n° 10 mezze porzioni in forma singola per la degustazione della giuria e n. 1 porzione intera oggetto di valutazione della presentazione del piatto.

Le derrate alimentari e l’attrezzatura da utilizzare per la realizzazione del piatto dovranno essere indicate nella scheda tecnica inoltrata all’Istituto ospitante al momento della candidatura come scheda allegata all’elaborato in forma digitale.

Ogni partecipante potrà utilizzare il proprio set professionale di coltelli.

Durante l’espletamento della gara è vietato ai docenti accompagnatori di essere presenti nei laboratori di preparazione ove gli studenti si cimenteranno personalmente.

Il vino abbinato al piatto sarà fornito dall’Istituto alberghiero di appartenenza del concorrente e sarà servito alla giuria da un alunno dell’Istituto ospitante.

Tempi e scansione oraria del concorso e dell’evento

Nella giornata del concorso sono previste le seguenti attività:

- Ore 8:30 accoglienza e registrazione dei concorrenti;
- Ore 9:00 insediamento della giuria tecnica e di degustazione e sorteggio dell'ordine di partecipazione in gara dei concorrenti;
- Ore 9:30 comunicazione ai concorrenti dell'esito del sorteggio;
- Ore 10:00 inizio della competizione: ad ogni concorrente è assegnato un tempo massimo di 150 minuti per l'elaborazione del piatto e di 15 minuti per il riassetto della postazione di lavoro;
- Ore 10:00 - 11:30 Tavola rotonda sul tema "I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara" con la partecipazione di personalità istituzionali, chef professionisti, esperti del settore, giornalisti.

A seguire avvio della fase di degustazione e valutazione degli elaborati.

- Ore 15:30 - conclusione dei lavori della giuria, feedback e comunicazione degli esiti.

Regole per i concorrenti

Ogni concorrente dovrà preparare i piatti da sottoporre alla giuria che saranno dapprima serviti alla giuria tecnica e dopo cinque minuti alla giuria di degustazione.

Ciascun concorrente dovrà:

- presentare il piatto alla giuria motivando le sue scelte;
- relazionare sul valore nutritivo del piatto;
- presentare il tartufo scelto;
- presentare il vino abbinato al piatto e spiegarne la scelta.

Le derrate alimentari utilizzate per la realizzazione del piatto presentato in concorso, saranno fornite dall'Istituto ospitante e pertanto andranno preventivamente indicate nella scheda tecnica allegata all'elaborato da inviare per la candidatura al concorso. Il concorrente potrà, invece, far pervenire al momento della gara quelle preparazioni che richiedano tempi lunghi (oltre i tempi concessi in gara), stoccate ed etichettate e nel rispetto delle norme HACCP.

Per garantire l'imparzialità e il buon andamento dell'evento, i giudici verificheranno, all'ingresso in postazione dei concorrenti, l'idoneità e la salubrità dei prodotti utilizzati e/o trasportati in concorso e le preparazioni fornite direttamente dal concorrente.

Non è ammesso ai partecipanti di presentare "zoccoli" e guarnizioni realizzati in materiale non commestibile.

Le attrezzature di base saranno fornite dall'organizzazione salvo eventuali attrezzature, minuterie, piatti e porcellane per le quali ogni singolo concorrente riterrà opportuno provvedere autonomamente.

Durante lo svolgimento del concorso l'assistenza ai concorrenti verrà assicurata esclusivamente dal personale tecnico dell'istituto ospitante.

La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca e cappello bianco, pantaloni neri o sale e pepe, grembiule bianco e scarpe antinfortunistiche.

GIURIA

Per la valutazione dei piatti sono previste due giurie: la giuria tecnica e la giuria di degustazione.

La Giuria tecnica sarà composta da sette componenti (un presidente e sei commissari) individuati tra gli Chef della Federazione Italiani Cuochi. La giuria tecnica ha il compito di individuare il vincitore 1° classificato.

La Giuria tecnica valuta ogni singola preparazione e attribuisce una valutazione, secondo gli indicatori di seguito riportati.

BIANCO <input type="checkbox"/> ROSATO <input type="checkbox"/> ROSSO <input type="checkbox"/> SECCO <input type="checkbox"/> DOLCE <input type="checkbox"/> FERMO <input type="checkbox"/> SPUMANTE <input type="checkbox"/>		SUFFICIENTE	DISCRETO	BUONO	OTTIMO	ECCELLENTI
Estetica e Bellezza	COMPOSIZIONE CROMATICA	6	7	8	9	10
	PRESENTAZIONE DEL PIATTO E ORIGINALITA'	6	7	8	9	10
Materia Prima-	PRESENZA EFFETTIVA NEL PIATTO	6	7	8	9	10
PROFUMI AROMI E PIACERE GUSTATIVO	EQUILIBRIO OLFATTIVO (Sfumature e ricordi dei profumi)	9	11	12	13	15
	EQUILIBRIO GUSTATIVO (Fascino sensoriale e serbevolezza)	9	11	12	13	15
FINEZZA E ARMONIA	EMOZIONE E ARMONIA (Considerazioni personali ed emozionali)	6	7	8	9	10
	GESTIONE POSTAZIONE DI LAVORO ED ETICAPROFESSIONALE	6	7	8	9	10
	NARRAZIONE DEL PIATTO	6	7	8	9	10
	ABBINAMENTO CON IL VINO E CONSIDERAZIONI FINALI	6	7	8	9	10

Le decisioni espresse dalla Giuria tecnica sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

Durante lo svolgimento della competizione, due commissari componenti la giuria tecnica presenzieranno e vigileranno sulle operazioni di preparazione dei concorrenti, riservandosi di segnalare al presidente della giuria eventuali inosservanze o irregolarità.

La Giuria di degustazione sarà composta da cinque componenti individuati dall'Istituto ospitante ed ha il compito di assegnare n. 3 premi speciali come di seguito dettagliato:

1. Prevenzione scarti edibili e sostenibilità: I concorrenti saranno valutati per la loro capacità nel prevenire, ridurre e/o riutilizzare gli eventuali scarti durante le fasi di preparazione, esecuzione e impiattamento).
2. Miglior abbinamento vino
3. Migliore interpretazione nell'abbinamento del tartufo con le biodiversità del pesce pugliese

L'organizzazione del concorso si riserva tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati dell'intera manifestazione.

PREMI E RICONOSCIMENTI

I° Premio

Colui che nella valutazione avrà conseguito il massimo punteggio dalla giuria tecnica, 1°

classificato, sarà insignito del titolo “**Truffle Junior Ambassador per la Puglia**”.

Il concorso prevede un solo vincitore al quale sarà assegnato in premio uno stage di 3 giorni offerto a due persone, che saranno ospiti della famiglia Urbani, titolari dell’omonima azienda “URBANI TARTUFI” con sede in Scheggino (PG).

Premi speciali

La giuria di degustazione assegnerà, invece, i tre premi speciali come sopra riportati

Riconoscimenti

Tutti i concorrenti riceveranno una menzione speciale quale riconoscimento alla partecipazione e l’invito a partecipare alla Fiera Nazionale del Tartufo.

Modalità di partecipazione e scadenza della candidatura

Ogni istituto potrà inviare la propria candidatura entro le ore 12:00 del 4/11/2022 inoltrando la SCHEDA DI ISCRIZIONE e la SCHEDA TECNICA all’indirizzo: barh01000n@istruzione.it ed in copia a concorsotartufoinpuglia@modugno.edu.it

Comitato promotore:

On. Dott. Giuseppe L’Abbate - già Sottosegretario di Stato al MIPAAF
Prof.ssa Maria Anna Manicone – Dirigente Scolastico IPEOA “A. Perotti” di Bari
Cav. Uff. Giuseppe Cristini - Presidente dell’Accademia del Tartufo nel Mondo

Contatti:

Referente Organizzativo:

prof. Michele Rago Phone: 3395890020

Referente Tecnico:

prof.ssa Antonia Cantarella Phone: 3204850872

Web site: <https://www.istitutoperottibari.edu.it>