



**REGOLAMENTO**  
**CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE**  
**“SantarosaConcaFestival 2016”**  
**5<sup>^</sup> edizione**

**Art. 1 - Tema**

Il Comune, la Pro-loco e l'Associazione A.L.O.E. di Conca dei Marini, nell'ambito della rassegna del “SantarosaConcaFestival 2016”, attività di promozione delle risorse del territorio e, più in generale, della Costa d'Amalfi, sono lieti di presentarVi la 5<sup>^</sup> edizione del Concorso Gastronomico Nazionale “SantarosaConcaFestival”, dedicato ai Maestri pasticceri e ai Barman professionisti.

Il tema di quest'anno per entrambe le categorie è:

***“La Sig.ra SANTAROSA e il Sig. GELATO!”***

*“Come in una coppia ben assortita coesistono fattori apparentemente contrastanti ma che, sapientemente miscelati, formano un connubio perfetto, così, la sfida che proponiamo ai partecipanti è di sposare tra loro, in modo originale, elementi generalmente opposti: caldo/freddo, croccante/morbido, femminile/maschile...”*

I concorrenti del Concorso potranno ispirarsi liberamente al suddetto tema, trovando personali e creative interpretazioni per innovare e celebrare questo squisito dolce dalla storia tanto suggestiva quanto antica.

Il Concorso si prefigge, inoltre, di valorizzare le ricette pervenute promuovendone la loro diffusione.

## Art. 2 - Partecipazione

Il Concorso è composto da due sezioni distinte:

- **La prima** è riservata a tutti i pasticceri e chef professionisti del territorio nazionale.

Tra tutti coloro che invieranno la loro ricetta entro il termine stabilito, verranno selezionati n. 3 finalisti che si sfideranno tra loro al fine di decretare il vincitore assoluto.

- **La seconda** è riservata ai Barman che, con lo stesso tema e le medesime regole dei pasticceri, possono creare dei nuovi cocktail.

Verranno selezionati n. 3 finalisti che si sfideranno tra loro per eleggere il primo classificato e saranno giudicati dagli stessi membri della giuria di qualità del Concorso, coadiuvati da alcuni rappresentanti dell'Associazione di categoria A.I.B.E.S.

La partecipazione al Concorso è gratuita, previa adesione con modulo di iscrizione (Alleg. 1).

## Art. 3 - Preselezione

Le candidature si accettano entro **lunedì 26 settembre 2016**.

Entro tale data dovranno pervenire i seguenti documenti:

- modulo d'iscrizione (allegato 1, in fondo);
- ricetta del dolce o del cocktail (con foto);
- curriculum vitae (solo per i professionisti) e copia di un documento di riconoscimento (o anche solo gli estremi riportati sul documento stesso);

Tra le domande verranno selezionati dalla giuria i concorrenti ammessi alla finale, ai quali verrà data formale comunicazione entro venerdì 30 settembre 2016.

Ciascun concorrente può avvalersi di 1 collaboratore.

## Articolo 4 - Ricette pasticceri e chef professionisti

Alla segreteria organizzativa deve pervenire, entro lunedì 26 settembre, la ricetta dettagliata del dolce.

La ricetta (per 10 porzioni) deve riportare:

- il titolo;
- l'elenco degli ingredienti espressi in grammi;
- la descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione;
- le tecniche di cottura;
- l'elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- una foto del piatto.

L'Organizzazione garantisce, fino all'esibizione del concorrente, la riservatezza in merito alle ricette inviate. Le ricette saranno rese pubbliche solo dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il Comitato Organizzatore riterrà più idonei. L'Organizzazione garantisce, inoltre, che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell'autore.

## **Articolo 4/bis – Ricette Barman Classici e Barchef**

Alla segreteria organizzativa deve pervenire, entro lunedì 26 settembre, la ricetta dettagliata del cocktail.

La ricetta (per 10 porzioni) deve riportare:

- il titolo;
- l'elenco degli ingredienti espressi in centilitri;
- la descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione;
- le tecniche di preparazione, classica o barchef molecular mixologist;
- l'elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- una foto del piatto contenente l'elaborato.

L'Organizzazione garantisce, fino all'esibizione del concorrente, la riservatezza in merito alle ricette inviate. Le ricette saranno rese pubbliche solo dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il Comitato Organizzatore riterrà più idonei. L'Organizzazione garantisce, inoltre, che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell'autore.

## **Articolo 5: Piatto**

La *Mise en place* avviene secondo le seguenti regole:

- n. 1 porzione o cocktail da sistemare sul piatto di presentazione
- n. 9 porzioni o cocktail da sistemare sul piatto di portata o vassoio per la Giuria.

I piatti o i vassoi faranno parte della piccola attrezzatura del concorrente.

## **Articolo 6: Materiali ed attrezzature**

Il concorrente può portare con sé solamente piccole attrezzature. Ogni domanda specifica riguardo al materiale deve essere fatta, prima del Concorso, direttamente al Comitato Organizzatore. Lo chef deve portare i propri attrezzi da cucina personali (coltelli, minipimer, cutter, bilancia, etc). L'elenco delle attrezzature va indicato specificatamente in ciascuna ricetta. Anche il barman deve portare i propri attrezzi da bar personali.

## **Art. 7 – La finale**

La finale del Concorso si terrà **venerdì 7 ottobre 2016** presso l'Hotel "La Conca Azzurra" di Conca dei Marini. Ai finalisti verrà chiesto di produrre in loco i dolci e i cocktail da loro proposti. I dolci e i cocktail saranno ancora una volta valutati da esperti del settore. Il dolce deve essere preparato in un tempo massimo di tre ore e presentato alla giuria, che provvederà alla degustazione. I partecipanti possono portare pronti alcuni passaggi della lavorazione e gli ingredienti che ritengono importanti per la realizzazione del dolce.

I barman e i barchef devono preparare i cocktail in un tempo massimo di 15 minuti.

E' possibile chiedere alcuni ingredienti all'organizzazione che provvederà a farli trovare ad ogni partecipante, previa richiesta per iscritto almeno 5 giorni prima del Concorso.

## **Art. 8 - Giuria e criteri di giudizio**

I preparati e le ricette saranno valutate da un'apposita Giuria formata da esperti gastronomi, giornalisti del settore e rappresentanti del Comune e dell'Associazione A.L.O.E., che svolgeranno le valutazioni nel corso della manifestazione. La Giuria, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la presentazione, gli aspetti gustativi e l'intensità della percezione, in base ai criteri definiti dagli esperti.

## **Art. 9 - Premiazioni**

La premiazione avverrà *venerdì 7 ottobre 2016*.

Saranno premiati, tra i professionisti, i primi classificati di ogni sezione del Concorso con:

- Premio in ceramica artistica locale, più un week-end per 2 persone in un albergo a Conca Dei Marini.

A tutti i partecipanti verrà consegnato il premio di finalista del Concorso.

(La giuria si riserverà il diritto di eventuale premio speciale aggiuntivo a colui che si distinguerà per particolari meriti)

## **Art. 10 - Diritti/Assicurazione/Contestazione**

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comune di Conca dei Marini tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale, le fotografie, ecc. anche per eventuali pubblicazioni.

Le decisioni della Giuria sono senza appello.

## **Art. 11 - Varie**

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore. Si riservano altresì il diritto esclusivo di pubblicazione della documentazione di ogni parte dell'evento. Durante il Concorso, i concorrenti verranno intervistati, con discrezione, dai giurati e dai presentatori. Ogni concorrente dovrà presentarsi in perfetta e completa divisa da pasticciere tenuta in ordine e pulita.

## **Art. 12 - Iscrizione**

Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre ***lunedì 26 settembre 2016***

tramite fax al numero 089831516 o all'indirizzo email: [santarosaconcafestival@gmail.com](mailto:santarosaconcafestival@gmail.com)

La scheda di iscrizione è scaricabile dai siti degli enti promotori:

[www.santarosaconcafestival.com](http://www.santarosaconcafestival.com) - [www.concadeimarini.org](http://www.concadeimarini.org)

Per informazioni e chiarimenti:

**Direttore Organizzativo:** Dott.ssa Tiziana Carbone – Via S. Angelo, 5 84010 Conca dei Marini (Sa)

T. +39 089831376 – M. +39 3381504773

**5° Concorso Gastronomico Nazionale**  
**“SantarosaConcaFestival”**  
**“La Sig.ra SANTAROSA e il Sig. GELATO!”**

**SCHEDA ISCRIZIONE:**

Presentata da: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Partecipo come:  TITOLARE  DIPENDENTE

Sede \_\_\_\_\_

Nome e breve descrizione del dolce o del cocktail:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Note o modalità di servizio:

La sottoscrizione di questa scheda implica l'accettazione di tutto il regolamento di cui sopra.  
I dati da Voi forniti saranno trattati solo per l'evento in questione, la sottoscrizione darà diritto  
all'organizzazione al trattamento dei dati personali.  
Si riceverà conferma dell'adesione tramite e-mail.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_