

Regolamento Gara fra Giovani Chef Desco 2018

Obiettivi

Dare maggior stimolo ai giovani.

Promuovere il brand Desco anche presso le giovani generazioni.

Valorizzare i prodotti tradizionali con possibilità anche di rivisitazione moderna attraverso la creatività del lavoro dello Chef.

Offrire al pubblico un momento ludico. Suggestire abbinamenti tra prodotti locali e vini.

Promotori

L'evento è promosso e gestito da Camera di Commercio di Lucca in collaborazione con Darwine&Food su idea di Darwine&Food.

Partecipano all'organizzazione:

- Camera di Commercio di Lucca
- Darwine&Food
- Associazione Italiana Sommelier – AIS Lucca

Selezione dei Partecipanti

La selezione sarà fatta attraverso un bando indetto dalla Camera di Commercio di Lucca, organizzatore de Il Desco, (www.ildesco.eu) a cui potranno partecipare i giovani Chef con i seguenti requisiti:

- età non superiore ai 35 anni
- lavorare in Toscana

Il concorrente dovrà presentare:

- Domanda di partecipazione
- Curriculum Vitae con descrizione delle esperienze professionali e delle attitudini
- Ricetta che più lo rappresenta con descrizione dei passaggi per realizzarla
- Foto della ricetta descritta
- Copia della Carta di identità

Tutti i Curriculum saranno valutati dalla Giuria che selezionerà con voto singolo otto nominativi degli chef sulla base delle informazioni ricevute.

I voti perverranno alla Camera di Commercio di Lucca che renderà pubblica, sul sito del Desco www.ildesco.eu/ la graduatoria dei risultati della votazione, nel caso ci fossero degli impossibilitati a partecipare, si procederà a convocare il primo dei non selezionati e poi a seguire gli altri concorrenti.

Successivamente i concorrenti selezionati saranno convocati dall'impresa Darwine&Food, in quanto soggetto organizzatore della Gara, per le fasi organizzative.

N.B. Il piatto presentato nel curriculum NON dovrà essere quello che sarà presentato alla gara,

Sponsor



con il patrocinio di



Media Partner



Sponsor tecnici



che sarà studiato successivamente in relazione ai prodotti scelti e alle regole di partecipazione alla gara. I prodotti dovranno essere scelti direttamente dagli chef durante il primo weekend di attività del Desco (30 novembre, 1 e 2 dicembre 2018) presso gli stand degli espositori.

Programma

La gara si svolgerà il giorno sabato 8 dicembre 2018 dalle ore 15:30 alle 18:30, durante la manifestazione Desco 2018, presso il Real Collegio nella sala allestita ad area show cooking. E' prevista la preparazione del piatto, l'assaggio e la votazione da parte della Giuria, l'abbinamento al vino, l'assaggio del pubblico.

Regolamento

Saranno ammessi alla partecipazione solo i quattro "Giovani Chef" selezionati che si sfideranno fra loro con una ricetta.

Il piatto dovrà essere **interamente preparato espresso, elaborato in venti minuti esatti e cronometrati** durante i quali ogni Chef dovrà descrivere le fasi di preparazione.

Tra gli ingredienti della ricetta dovranno essere **obbligatoriamente** presenti almeno **quattro prodotti esposti al Desco**, con la possibilità di aggiungerne altri a piacere.

I prodotti del Desco, utilizzati per la gara, saranno offerti gratuitamente dagli espositori.

Tutto il resto, comprese stoviglie, mise en place per la Giuria e coltelleria saranno a carico dei concorrenti.

I concorrenti potranno avvalersi dell'aiuto di un assistente per la gara.

L'ordine di svolgimento delle prove avverrà per estrazione a sorte effettuata dal Presidente di Giuria.

Tutti i piatti saranno presentati, degustati e valutati da una Giuria di professionisti del settore.

Ogni candidato dovrà preparare 1 piatto, di quantità sufficiente per l'assaggio di tutta la Giuria e provvedere, anche servendosi di un aiuto, all'impiattamento di un piccolo assaggio da servire al pubblico presente in sala, circa 40 persone.

Gli assaggi per il pubblico devono essere preparati preventivamente, al fine di un migliore svolgimento della gara stessa.

L' AIS - Associazione Italiana Sommelier selezionerà il vino in abbinamento ad ogni piatto, motivando la scelta. L'abbinamento sarà esplicitato solo dopo l'assaggio e la votazione della Giuria.

Chiarimenti al regolamento:

La preparazione del piatto da presentare alla giuria non può superare tassativamente 20 minuti. Per favorire l'utilizzo degli ingredienti presenti al Desco, tutti quegli alimenti che richiedono un tempo di preparazione molto più lungo di quello a disposizione, potranno essere portati già cotti o in fase avanzata di preparazione per un massimo di 2.

L'elaborazione deve essere fatta obbligatoriamente durante lo Show Cooking.

Alcuni esempi pratici:

- Se si utilizzano dei legumi per la composizione del piatto, questi possono essere portati già bolliti.
- Se si presentano delle paste farcite, la sfoglia si può portare già impastata, ma va tirata e preparata al momento.
- Se si utilizzano dei pesci, si possono portare diliscati, e pronti per la cottura, ma deve essere fatto vedere il pesce intero.

Sponsor



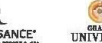
Con il patrocinio di



Media Partner



Sponsor tecnici



- **Le attrezzature messe a disposizione per la gara saranno:**
- 2 piastre a induzione
- 1 forno ventilato classico
- 1 cappa aspirafumi da usare obbligatoriamente

Valutazione

La Giuria dovrà obbligatoriamente esprimere la propria votazione per ogni classe di punteggio che sarà così suddiviso:

- **Presentazione e servizio**, punti 0-20: impressione generale e qualità dell'aspetto, pulizia e ordine nel piatto, semplicità e praticità nella presentazione, con particolare riferimento ad ornamenti superflui e personalizzazioni eccessive.
- **Composizione**, punti 0-20: corretto uso degli ingredienti, preparazione di tipo contemporaneo, adeguatezza nella cottura, armonia dei colori e dei sapori.
- **Esecuzione della ricetta**, punti 0-20: semplicità e professionalità nella realizzazione del piatto in riferimento alla corretta tecnica e modalità di cottura degli alimenti usati (carni, pesce, verdure ed altro). Rispetto dei parametri previsti dal Regolamento.
- **Capacità comunicativa**, punti da 0-20: valutazione della capacità di spiegare al pubblico le varie fasi di preparazione e cottura, simpatia del candidato e autorevolezza nell'esecuzione del piatto.
- **Piacevolezza del piatto**, punti da 0-20: questo parametro si riferisce esclusivamente alla gustosità del piatto.
- Nella valutazione non saranno espressi i mezzi punti.

Premi

Il concorrente che avrà quantificato più punti sarà il vincitore della gara e si aggiudicherà i seguenti premi:

- La Camera di Commercio rilascerà un attestato di Primo Classificato per la Gara Giovani Chef III edizione Il Desco 2018
- DarWine & Food L'evoluzione del Vino e del Cibo, come agenzia di comunicazione, regalerà un mese di visibilità mirata sui propri social, allo Chef vincitore del premio e al locale dove lavora oppure l'organizzazione di una serata evento nel locale stesso.
- Omaggio di prodotti del Desco
- L'Associazione Italiana Sommelier donerà un libro della biblioteca dell' AIS

Giuria

I membri della Giuria saranno personaggi di spicco del settore eno-gastronomico Italiano.

Sponsor



Con il patrocinio di



Media Partner



Sponsor tecnici

