



## REGOLAMENTO “CICCHETTI DELLA TRADIZIONE” 2018

“Chef in punta di dita – CICCHETTI DELLA TRADIZIONE” è una competizione Nazionale e Internazionale aperta a tutti i cuochi italiani e stranieri ed ai professionisti operanti in Italia e all'estero” – questa è la 1° Edizione del Campionato di Cicchetti della Tradizione.

La Competizione Ufficiale Cicchetti ed. 2018 è organizzata dal consorzio **Zafferano, Sirman spa e Padovafiore** e con il patrocinio della **Federazione Italiana Cuochi**, organizzazione WorldChefs - Associazione Mondiale dei Cuochi.

La Competizione prevede le seguenti categorie:

- **Concorso di Cicchetti salati per singoli**

aperto a singoli cuochi-chef operanti in Italia e all'estero di età superiore ai 25 anni.

### **GIORNI ED ORARI DI APERTURA**

Le iniziative verranno svolte *il giorno: martedì 09 Ottobre 2018* per tutti i partecipanti.

La manifestazione osserverà i seguenti orari:

- per i visitatori apertura ore 09:30, chiusura ore 18:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 08:30, chiusura ore 18:30.

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.



## **CERIMONIE DI PREMIAZIONE E PUNTEGGIO ASSOLUTO CICHETTI 2018**

La cerimonia di premiazione è giornaliera ed avviene tutti i giorni a partire dalle ore 15:30 nell'area premiazioni.

Per i singoli competitori (categoria Cicchetti della tradizione) il Consorzio Zafferano assegna i seguenti premi:

1. Gold "Cicchetti della Tradizione" 2018, premio del valore di 700,00 € al vincitore del Concorso, un Tritacarne TCG DENVER.

Ogni Partecipante alla 1° Competizione "Chef in punta di dita – Cicchetti della tradizione" riceverà un diploma di partecipazione.

A coloro che si aggiudicheranno i primi tre posti saranno assegnate le relative medaglie.

## **GIURIA INTERNAZIONALE**

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici esperti riconosciuti WorldChefs, e potranno essere affiancati da collaboratori stagisti. Con la partecipazione alla mostra, gli espositori riconoscono il regolamento e le condizioni. Un rappresentante della giuria sarà a disposizione per l'espositore per qualsiasi domanda riguardante il proprio Programma. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

## **PREMIAZIONE:**

L'assegnazione delle medaglie e dei diplomi si svolgerà secondo gli orari indicati nella area delle premiazioni.

Il partecipante concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere).

## **REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE**

L'iscrizione, dovrà essere redatta sul modulo ufficiale elettronico, via internet, che si trova sul sito [www.chefinpuntadidita.it](http://www.chefinpuntadidita.it), devono essere riempiti tutti i campi obbligatori, il pagamento della quota deve avvenire contestualmente all'iscrizione.

Le quote di partecipazione sono stabilite nel seguente modo (iscrizione online):



### **SENIOR programma CICHETTI:**

- Iscrizione: **euro 50**

### **TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE: 15 SETTEMBRE 2018**

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato elettronicamente, sarà cura del partecipante portare con se ricevuta dell'avvenuta registrazione.

### **La quota di partecipazione comprende:**

- **Categoria Cichetti della tradizione:** la quota di partecipazione comprende accesso per un mezzo nella giornata della competizione, ingresso in fiera per 1 concorrente e 2 accompagnatori; il diploma di partecipazione.

**N.B.** L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

### **RESPONSABILITÀ**

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

### **DIRITTI FOTOGRAFICI**

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti.

I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.



**I Box Cucina per le squadre sono così dotati:**

L'organizzazione metterà a disposizione le seguenti tecnologie per ogni cucina, il lay-out sarà pubblicato un mese prima dell'evento.

- Piani di lavoro neutri,
- Lavandino,
- Microonde,
- Forno Trivalente,
- Cutter da banco,
- n° 2 Affettatrice (area comune)
- Taglieri n° 4
- Frullatore immersione,
- Piano cottura o piastre induzione 4 postazioni
- n° 6 Casseruole,
- n° 6 Placche da forno,
- n° 4 Padelle,
- 2 abbattitore – 1 in positivo e 1 in negativo (area comune)
- 1 freezer (area comune)
- 1 banco frigo 2-3 porte.
- 1 planetaria/impastatore.
- Sistema raccolta differenziata.
- Lavastoviglie (area comune).
- Quanto non dichiarato espressamente, sarà a carico dei partecipanti.



## **PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE PER IL PROGRAMMA CICHETTI DELLA TRADIZIONE.**

Sono ammessi come singoli tutti i professionisti a prescindere dalla loro posizione professionale e dalla loro nazionalità.

I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma scelto e relativa partecipazione entro il 15 settembre 2018. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso la scheda del sito [www.chefinpuntadidita.it](http://www.chefinpuntadidita.it) entro il **15 settembre 2018**. L'adesione al concorso é intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento.

Tutti sono tenuti a rispettare il regolamento. Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare abiti professionali (ovvero: cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).

### **Concorso Individuale Cicchetti della tradizione prevede il seguente programma:**

**PROGRAMMA:** rivolto a cuochi professionisti che abbiano compiuto il 25° anno d'età.

Questa edizione sarà caratterizzata dal tema: **Cicchetti della Tradizione.**

Saranno ammessi un massimo di n° 20 concorrenti per giorno.

#### **Regolamento:**

Ogni concorrente dovrà preparare un totale n° 4 tipologie di Cicchetti della tradizione, salati per 5 persone (per un totale di 20 pezzi). Si dovrà privilegiare il gusto, gli elementi del territorio e la ricerca della tradizione.

- di cui n° 4 tipologie di cicchetti salati, (2 pensati caldi e presentati caldi e 2 pensati freddi e presentati freddi per 5 persone)

Ogni concorrente presenterà i propri Cicchetti.

- in un vassoio per l'esposizione costituito da 16 pezzi (4x4), ciascuno mangiabile in massimo 2 bocconi, di grammatura massima 50g, tutti adatti all'esposizione;
- un piatto porzione completo costituito da 4 tipologie di Cicchetti (1x4), utile alla giuria per la valutazione.

Ogni concorrente partecipante avrà realizzato il vassoio (dei 16 pezzi), secondo i criteri internazionali.

- Compete al singolo concorrente presentare i propri cavalieri, cartoncini, con i nomi ben definiti di ogni singola proposta gastronomica, indicando nome e ingredienti impiegati.

Nel Concorso individuale le preparazioni, possono essere portate da casa già pronte, sarà possibile, negli spazi fieristici, informare, preparare i cicchetti e allestire i vassoi espositivi e il piatto di presentazione.



## **TEMPI DELLE GIORNATE**

### **Turno concorrenti:**

- ore 08:30 Ingresso e registrazione concorrenti;
- ore 09.00-10:00 Incontro con la giuria, assegnazione della postazione per assemblaggio;
- ore 11:00 Esposizione dei vassoi e del piatto porzione su postazione assegnata ed allestita liberamente dal concorrente;
- ore 12:30 Passaggio della giuria per la valutazione:
- ore 14:00 Termine della valutazione, passaggio libero dei visitatori.

### **MATERIE PRIME E COSTI**

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni sono a carico dei partecipanti. Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate. Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.

### **PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI INDIVIDUALI**

Ogni singolo partecipante dovrà provvedere altresì alla presentazione del proprio programma stampato sui cavalieri/cartoncini espositivi. Sono gradite eventuali schede ricette.

### **CRITERI VALUTAZIONE DEL PROGRAMMA SPUNZIONI:**

#### **MISE EN PLACE E PULIZIA**

#### **PUNTI 10**

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di assemblaggio; rispetto delle norme igieniche.

#### **PREPARAZIONE PROFESSIONALE**

#### **PUNTI 10**

Corretta mondatura, taglio, delle materie prime, attenzione e rispetto dei sistemi di cottura applicati, corretto uso delle grammature e delle porzioni; abilità nella gestione dei pezzi espositivi.

**ASPETTO ESTETICO****PUNTI 30**

Disposizione pulita ed ordinata dei Cicchetti nel vassoio e nel piatto individuale, evitare guarnizioni artificiali e non commestibili; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; grado di appetibilità d'insieme, grado di ripetibilità del singolo cicchetto.

**GUSTO****PUNTI 50**

Impatto cromatico piacevole ed elegante; coinvolgimento sensoriale di ogni singolo pezzo (dolce/salato, croccante soffice, etc.); gusto riconoscibile e gradevole; armonia d'insieme tra tipologie diverse di alimenti utilizzati; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte nel vassoio; corretta esposizione del piatto porzione.

Non sono ammessi mezzi punti.

**TOTALE DEI PUNTI 100**

ATTENZIONE: i volontari assistenti non devono vestire con la giacca bianca da cucina ma con grembiule e copricapo diverso dagli chef, e adeguato abbigliamento a norma HACCP. Gli assistenti devono svolgere solo funzioni alla plonge e per il riordino dei laboratori utilizzati, non possono manipolare le derrate alimentari e dare assistenza durante il servizio. Devono inoltre essere rispettate tutte le linee guida per l'igiene personale e quelle previste all'interno degli spazi espositivi.

La scheda di partecipazione deve pervenire all'organizzazione insieme al riscontro del pagamento all'indirizzo email: [angela@studioverde.it](mailto:angela@studioverde.it) o al numero di FAX 049/9620567: una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute e non potranno concorrere.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, grembiuli, canovacci, ecc.), né sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente singolo, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente. Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti. Ogni concorrente individuale deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia delle ricette presentate in concorso corredata da eventuale foto.