



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia Mestre

IL GAZZETTINO



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia

Regolamento Piatto del Natale 2017 riservato agli studenti delle classi IV e V degli IPSSAR del Veneto

Organizzazione

La manifestazione è organizzata dalla delegazione di Venezia Mestre e dalla Delegazione di Venezia dell'Accademia Italiana della Cucina, con il quotidiano dei veneti "Il Gazzettino"

Caratteristiche salienti dell'edizione 2017

Le caratteristiche salienti dell'edizione 2017 sono:

1. l'apertura anche alle classi V degli Istituti
2. l'introduzione della categoria Servizio di sala per gli Istituti
3. l'obbligatorietà, per ogni team di ogni Istituto (formato da ragazzi delle classi IV e/o V), di essere composto al massimo da due membri per la componente cucina, più al massimo da due membri per la componente servizio al tavolo (non sono ammessi team solo di cucina o solo di servizio)
4. il vincolo per la categoria Lettori di non partecipazione a coloro i quali abbiano vinto una delle precedenti edizioni del Concorso
5. il vincolo per la categoria Lettori di presentare al massimo due ricette
6. tutte le ricette di entrambe le categorie dovranno rigorosamente essere composte con ingredienti tipici della stagione, essere ispirate alla tradizione gastronomica veneta, e privilegiare il recupero delle materie prime, il riciclo, il riuso
7. per la categoria Istituti saranno valutate positivamente le ricette impostate con un numero limitato di ingredienti, in modo da valutare la creatività dei partecipanti
8. Non saranno valutate positivamente, nella categoria Lettori, ricette eccessivamente innovative ed elaborate, segno di uno studio e ricerca ad hoc e non di proposizione di piatti facenti parte della tradizione familiare veneta, per quanto rivisitati per renderli attuali ai tempi
9. Ogni partecipante alla prova pratica (Lettore o Team di studenti) dovrà portare con sé gli ingredienti previsti per produrre 6 piatti della ricetta proposta senza elementi precotti o semilavorati. La pasta fresca prevista nella categoria Istituti dovrà essere preparata al momento il giorno della prova pratica
10. L'ammissione alla prova pratica (la cd Prova del Cuoco) non dà diritto automaticamente di accedere alla premiazione, in quanto essa serve solo come seconda selezione pratica dopo il primo esame delle ricette inviate dai partecipanti



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia Mestre

IL GAZZETTINO



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia

11. Come nelle edizioni 2015 e 2016, anche quest'anno ci sarà una speciale categoria riservata ai Panettoni artigianali
12. La conviviale di premiazione sarà tenuta presso l'Istituto Cesare Musatti di Dolo
13. Il piatto vincitore sarà inserito nel menu della conviviale di premiazione
14. Non sono previsti vincitori ex aequo

Sede

Sede delle riunioni della Giuria della XXI^a edizione e della conviviale di premiazione sarà l'Istituto Alberghiero Cesare Musatti di Dolo

Date

- Lancio del concorso: ottobre 2017
- Incontro plenario con gli IPSSAR del Veneto il giorno lunedì 9 ottobre 2017 dalle ore 11.00 presso l'Aula Magna de "Il Gazzettino" in via Torino a Mestre
- **Dal giorno 30 ottobre 2017 fino al giorno 8 dicembre 2017:** invio delle ricette, per mail a piattodinatale@gazzettino.it . Per i Lettori che non disponessero della mail possono inviarle in busta chiusa per posta a Il Gazzettino – Piatto di Natale – Via Torino, 110 – 30172 Mestre (VE).
- **Lunedì 11 dicembre 2017 dalle ore 09.00:** prima riunione della Giuria, per:
 - Selezione ricette categoria Lettori da esaminare alla Prova del Cuoco
 - Selezione ricette categoria Istituti da esaminare alla Prova del Cuoco
 - Assaggio prodotti categoria Panettoni
- **Lunedì 18 dicembre 2017 dalle ore 09.00:** seconda riunione della Giuria per
 - Prova del Cuoco delle ricette selezionate nella categoria Lettori
 - Prova del Cuoco delle ricette selezionate nella categoria Istituti
 - Esame del servizio a tavola nella categoria Istituti
- **Sabato 13 gennaio 2018 dalle ore 12.30:** Conviviale di premiazione

Giuria:

la Giuria sarà così composta:

1. Franco Zorzet – Delegato AIC Venezia Mestre, Presidente della Giuria
2. Rosa Maria Rossomando Lo Torto – Delegato AIC Venezia, Co Presidente della Giuria
3. Roberto Papetti – Direttore de "Il Gazzettino"
4. Anna Cortesi – AIC Venezia Mestre, Segretaria del Concorso
5. Claudio De Min – curatore della pagina gastronomica de "Il Gazzettino"



IL GAZZETTINO



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia Mestre

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia

6. Ettore Bonalberti – Delegato onorario AIC Venezia Mestre
7. Maria Bonaldo – AIC Venezia Mestre
8. Teresa Croze – AIC Venezia
9. Michela Mayneri – AIC Venezia
10. Roberto Robazza – Presidente Centro Studi Territoriale del Veneto, AIC
11. Michela Berto – Ristorante San Martino, Scorzè
12. Gianni Bonaccorsi – Ristorante Il Ridotto, Venezia
13. Renato Cattapan – Ristorante Cà delle Anfore Quarto d'Altino, Presidente Associazione Cuochi Venezia
14. Lionello Cera – Ristorante Antica Osteria da Cera
15. Arrigo Cipriani – Harry's Bar (in attesa di conferma)
16. Franco Favaretto – Ristorante Baccalàdivino Mestre
17. Mara Martin – Ristorante Da Fiore, Venezia
18. Raffaele Ros – Ristorante San Martino, Scorzè
19. Francesco Tuzzato – Ristorante Nalin, Mira
20. Delegato ALMA

NB: se un membro della Giuria per qualsiasi motivo fosse impossibilitato a partecipare alla prima riunione, non potrà partecipare alla seconda, questo al fine di salvaguardare l'unitarietà della valutazione, che non può essere legata al solo assaggio materiale del piatto.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia Mestre

IL GAZZETTINO



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia

Categoria Istituti professionali alberghieri del Veneto – sezione cucina

La categoria è riservata alle penultime ed ultime classi, divise in team di non più di due membri ciascuna per la sezione cucina, obbligatoriamente insieme a non più di due membri per la sezione servizio di sala. I team potranno essere composti da membri di classi diverse.

Per i giovani delle penultime ed ultime classi la partecipazione alla manifestazione avverrà via mail piattodinatale@gazzettino.it dal giorno 30 ottobre 2017 fino al giorno 8 dicembre 2017, nella quale essi dovranno specificare:

1. Titolo della ricetta, che dovrà essere di carattere innovativo/creativo ispirata ai valori della tradizione del periodo Natalizio. Per l'edizione 2017 la ricetta dovrà riguardare il piatto di portata: **PRIMO PIATTO**, con **ingrediente primario la Pasta fresca**, che dovrà essere preparata dai partecipanti il giorno della prova del cuoco
2. Nomi dei componenti, Classe e Istituto del team partecipante
3. Ingredienti per 4 persone
4. Procedimento dettagliato e puntuale, ossia:
 - a. precisione delle grammature per 4 persone
 - b. corretto utilizzo della terminologia tecnica
5. Una o due immagini del piatto.

Nella prova pratica, invece, l'equipe di cucina dovrà preparare 6 porzioni della propria ricetta, due delle quali saranno servite dai ragazzi del servizio di sala ai cinque giudici della sezione, mentre le restanti quattro dovranno essere servite ai giudici della sezione Cucina.

La valutazione del piatto per la sezione Cucina, dopo la prova pratica, sarà basata sugli aspetti tecnici alla base del piatto (ricetta, grammature, ecc.), sulla esecuzione vera e propria, l'originalità nella scelta dei prodotti, la contestualizzazione della ricetta con il tema del Concorso. Essa sarà espressa in voti da 0 a 10, che concorreranno con la valutazione del servizio di Sala a formare il voto complessivo della equipe. A parità di voto tra più equipe prevarrà quella con il voto di Cucina più alto. Ad ulteriore parità la Giuria sceglierà a suo insindacabile giudizio l'equipe vincitrice.

Categoria Istituti professionali alberghieri del Veneto – sezione servizio di sala

Da questa edizione alla sezione Cucina la Giuria ha deciso di affiancare una apposita Sezione dedicata al servizio di Sala, parte integrante e fondamentale del servizio di ristorazione. Il giorno della prova pratica sarà allestito un apposito tavolo con la sola tovaglia, con alcuni membri della Giuria a simulare dei normali clienti. I partecipanti dovranno apparecchiare il tavolo (portando con sé il necessario per 5 coperti), accompagnare e fare accomodare al tavolo gli ospiti e servire loro un piatto con la pietanza preparata dai membri di Cucina della loro equipe (due piatti per l'intero tavolo).



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia Mestre

IL GAZZETTINO



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia

I partecipanti dovranno anche portare con sé un vino in abbinamento al piatto proposto, illustrandolo e servendolo ai giudici: questo per valutare i criteri di scelta e servizio del vino (pur non pretendendo ovviamente un atteggiamento da sommelier professionista)

Aspetti importanti che saranno valutati dalla Giuria saranno:

1. I diversi aspetti della mise en place
2. L'accoglienza
3. I diversi aspetti del servizio al tavolo
4. La spiegazione del piatto
5. La presenza della persona

La Giuria, pur nella doverosa considerazione che si sta valutando studenti e non esperti professionisti, ma nella convinzione che la Sala è un aspetto di enorme importanza nella ristorazione, capace di offuscare anche il piatto meglio preparato, potrà fare delle domande ai partecipanti, atte a valutare la loro prontezza di risposta in diverse situazioni che possono accadere nella realtà del servizio di Sala di un ristorante.

La valutazione del piatto per la sezione Sala, dopo la prova pratica, sarà espressa in voti da 0 a 10, che concorreranno con la valutazione del servizio di Cucina a formare il voto complessivo della equipe. A parità di voto tra più equipe prevarrà quella con il voto di Cucina più alto. Ad ulteriore parità la Giuria sceglierà a suo insindacabile giudizio l'equipe vincitrice.

Premi per la categoria Istituti Professionali Alberghieri

1. Vincitore:
 - a. **Corso di una settimana presso la ALMA Summer School ad agosto 2018:** 2 posti offerti da ALMA, 2 posti offerti dalle Delegazioni di Venezia Mestre e Venezia dell'Accademia Italiana della Cucina (spesata l'iscrizione, il vitto e l'alloggio. Unico vincolo la maggiore età alla data di inizio del Corso)
 - b. **Piatto in silver**, conservato dall'Istituto fino alla edizione successiva
 - c. **Lezione magistrale** di uno chef componente la Giuria
 - d. Un **regalo** (da definire)
2. Secondo classificato:
 - a. **Stage di cucina di una settimana** (entro settembre 2018) presso uno dei ristoranti dei componenti la Giuria
 - b. **Stage di sala di una settimana** (entro settembre 2018) presso uno dei ristoranti dei componenti la Giuria
 - c. Un **regalo** da definire
3. Terzo classificato:



IL GAZZETTINO



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia Mestre

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Venezia

- a. **Stage di cucina di una settimana** (entro settembre 2018) presso uno dei ristoranti dei componenti la Giuria
- b. **Stage di sala di una settimana** (entro settembre 2018) presso uno dei ristoranti dei componenti la Giuria
- c. Un **regalo** da definire

Sono previste almeno **4-5 uscite giornalistiche** inerenti alle diverse fasi in cui si sviluppa la manifestazione con evidente ricaduta sul piano comunicativo esterno

La partecipazione al pranzo di premiazione dei componenti le equipe premiate, unitamente al Dirigente Scolastico, al Professore tutor della equipe di cucina e a quello tutor della equipe di sala sarà a carico dell'organizzazione del Concorso, mentre eventuali accompagnatori (**altri** professori, parenti, ecc.) dovranno pagare il costo della Conviviale