

MAGMA

MOSTRA ALIMENTARE GASTRONOMICA
DELLA MOZZARELLA E DELL'AGRICOLTURA

REGOLAMENTO

CONTEST
I SAPORI DELLA FILIERA

7 APR 2024

ORE 11:00

NEXT

NUOVA ESPOSIZIONE
EX TABACCHIFICIO
CAPACCIO PAESTUM (SA)

REGOLAMENTO CONTEST



ART. 1 ORGANIZZAZIONE

La Società **AD GROUP Srls**

Indice ed organizza un Contest a carattere Nazionale

denominato: "**I SAPORI DELLA FILIERA™**" che si disputerà il giorno: **7 APRILE 2024**

presso **NEXT – NUOVA ESPOSIZIONE EX TABACCHIFICIO**

sito in VIA CAFASSO, 21 – 84047 CAPACCIO PAESTUM (SA)

ART. 2 PARTECIPAZIONE

Il contest è riservato esclusivamente agli istituti alberghieri e alle scuole di cucina del territorio.

Non saranno, pertanto, prese in considerazione le candidature avanzate dalle aziende partecipanti al salone della Mostra Alimentare Gastronomica della Mozzarella e dell'Agricoltura (MAGMA), siano esse aziende sponsor dell'evento o semplici aziende espositrici all'interno del salone. Potranno partecipare al contest "I Sapori della Filiera™" un numero massimo concordato di 6 istituti specializzati, a cui non sarà richiesta alcuna tassa di iscrizione per la partecipazione all'evento. Gli istituti interessati al contest potranno sottoscrivere la propria adesione, entro e non oltre il **31 Marzo 2024**, inoltrando la propria richiesta all'indirizzo di riferimento: segreteria@magmaexpo.it. L'Organizzazione, nell'evenienza di numerose richieste di partecipazione sopraggiunte, si riserva il diritto e la possibilità di modificare il numero dei partecipanti ed il format dell'evento (riportato come da regolamento negli artt. successivi).

ART. 3 FORMULA DEL CONTEST

Il contest "I Sapori della Filiera™" rispetta la procedura ed i contenuti presenti all'interno di questa documentazione circa lo svolgimento e la conclusione delle operazioni. L'Organizzazione diffida da cambiamenti in corso d'opera avanzati da attori terzi non legati strettamente con l'Organizzazione stessa. Nonostante tale precisazione, è concesso all'Organizzazione di modificare il normale svolgimento del contest nel caso sopraggiungessero delle condizioni tali da richiedere con estrema necessità un provvedimento dell'ultimo minuto, dall'articolazione del format alle tempistiche di svolgimento dello stesso.

Gli istituti che avranno manifestato volontà di partecipare al contest si sfideranno dinanzi ad una giuria d'eccellenza nella creazione di piatti unici ispirati dalla creatività personale dei partecipanti. La condizione obbligatoria da rispettare è l'impiego all'interno delle ricette di almeno un prodotto della filiera bufalina (carni, salumi, formaggi, latticini, condimenti, ecc...). Rispettato il vincolo alimentare, ogni contendente sarà chiamato a preparare nei tempi prestabiliti (indicati rispettando i criteri riportati nel successivo art. 7) un menù di quattro portate da sottoporre ai giudici previsti per l'occasione. Ogni istituto non potrà esimersi dal prendere parte a tutte e quattro le pietanze previste dal menù, pena la squalifica dal contest.

Ogni istituto, indicata la propria presenza ufficiale e definitiva al contest, è tenuto a rispettare la partecipazione garantita attraverso la consegna del modulo di iscrizione. La mancata presenza il giorno dell'evento, confermata da regolare modulo di iscrizione consegnato all'indirizzo mail indicato all'art. 2, è punibile con un'ammenda pari a €500,00 per aver procurato un danno d'immagine al salone e aver ostacolato la partecipazione di altri istituti al contest.

Il mancato pagamento dell'ammenda da parte del soggetto giuridico colpevole dell'assenza, da completare entro i 30 giorni dal giorno di assenza dalla Manifestazione, autorizzerà l'Organizzazione del MAGMA a procedere per vie legali con l'unico fine di tutelare il progetto e la Società Organizzatrice.



REGOLAMENTO CONTEST

ART. 4 PREPARATIVI PARTECIPANTI

Ogni istituto avrà una postazione dedicata dove poter cucinare e programmare le successive portate da presentare ai giudici votanti. Circa lo svolgimento di una manche, ogni squadra partecipante potrà scegliere un numero massimo di 2 (due) studenti/aspiranti cuochi da impiegare nella preparazione del piatto scelto per il proprio menù. Da una manche all'altra, l'istituto partecipante potrà cambiare, ruotare e sostituire i propri cuochi, impiegando così un massimo di 8 (otto) studenti/aspiranti cuochi. Definiti i due partecipanti della manche, è tassativamente vietato l'alternarsi di cuochi in postazione (chi inizia il round lo finisce), salvo gravi necessità fisiche comprovate.

Ogni istituto dovrà presentarsi, con tutti i preparativi ed i propri prodotti, alle 10:30 presso l'area indicata all'interno del NEXT in cui si terrà la manifestazione. L'inizio del contest è previsto per le ore 11:00.

Le postazioni saranno arredate con cucina a gas, piano da lavoro, planetaria ed altri supporti basilari per lo svolgimento della mansione. Sarà compito dei partecipanti, invece, provvedere alle attrezzature specifiche da impiegare nelle proprie lavorazioni, come coltelli, mattarello, stampi, ecc.

Gli ingredienti principali dei propri lavori saranno garantiti dalle aziende espositrici presenti al salone.

Qualora un partecipante ritenesse opportuno richiedere l'utilizzo di particolari ingredienti specifici per la propria portata, sarà dovere del contendente adoperarsi per recuperare quanto necessario.

Circa la divisa da indossare per l'occasione, sarà richiesto un abito conforme agli standard dei più rinomati chef di cucina: paranzana bianca, pantalone nero, scarpe nere, toque di categoria.

È assolutamente vietato invadere lo spazio organizzativo di un altro partecipante, pena la squalifica dal contest.

È assolutamente vietato usare sostanze chimiche o altri ingredienti per alterare la regolarità del prodotto della concorrenza.

Nel corso degli assaggi, è concessa la possibilità ad ogni giudice di prendere nota circa le possibili votazioni da conferire ai partecipanti. Il voto, tuttavia, va espresso solo al termine di tutti gli assaggi dei rispettivi menù.

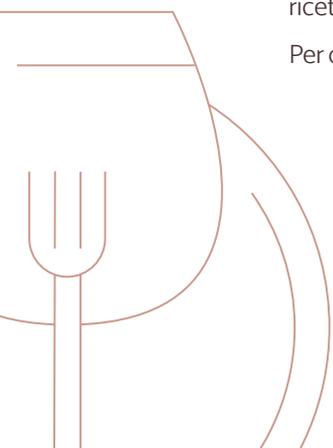
ART. 5 LA SFIDA

Il contest "I Sapori della Filiera™" è ideato e prodotto con lo scopo di premiare e valorizzare i prodotti genuini del territorio e l'arte culinaria del territorio. In virtù di ciò, l'Organizzazione ha pianificato per l'occasione la preparazione di un menù composto da 4 (quattro) portate, riassunte in:

1. Antipasto;
2. Primo Piatto (di terra o di mare);
3. Secondo Piatto (di terra o di mare);
4. Dolce/Dessert;

In ogni categoria, l'azienda partecipante avrà libera scelta di presentare il piatto che ritiene più opportuno presentare, il tutto affinché venga rispettata la consegna inizialmente indicata all'art. 4 (obbligo di inserire all'interno delle ricette almeno un prodotto della filiera bufalina come protagonista della pietanza).

Per ogni manche delle quattro sopraindicate, i cuochi scelti saranno chiamati a preparare più di un piatto della propria



REGOLAMENTO CONTEST

pietanza, così da permettere ai diversi giudici di poter assaggiare e valutare il prodotto finito in maniera corretta.

Ogni squadra partecipante avrà un tempo limitato per l'esecuzione delle proprie portate, che differirà di round in round. Secondo quanto previsto da regolamento, i cuochi avranno il rispettivo tempo entro cui completare i propri piatti:

1. Antipasto - 30 minuti;
2. Primo Piatto (di terra o di mare) - 45 minuti;
3. Secondo Piatto (di terra o di mare) - 45 minuti;
4. Dolce/Dessert - 30 minuti;

I cuochi saranno chiamati a presentare quanto preparato in questo lasso di tempo. Ciò che verrà cucinato dopo il termine effettivo del tempo non sarà preso in considerazione dai giudici.

ART. 6 VOTAZIONI E PUNTEGGIO

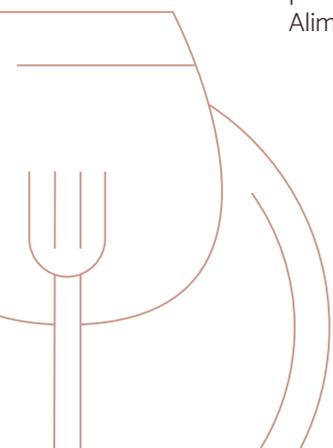
La giuria del contest sarà composta da sette (in via di definizione) esponenti del mondo della cucina italiana, appartenenti alle più importanti federazioni del settore. I giudici (s'intendono in via di definizione, sarà onore ed onere dell'Organizzazione entrare in contatto con le personalità indicate qualora non fossero pervenuti ancora contatti tra le parti) si divideranno in:

- 1 membro della Associazione Italiana Cuochi
- 1 membro della Federazione Italiana Cuochi
- 1 membro della Associazione Professionale Cuochi Italiani
- 1 membro della Associazioni Cuochi Cilentani
- 1 membro della Federazione Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Maria Sarnataro, Coordinatrice Commissione Didattica Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
- Presidente Consorzio Mozzarella di Bufala DOP e/o delegato riconosciuto

Ogni giudice sarà chiamato ad assaggiare le pietanze preparate per assegnare ad ognuna un voto assoluto da 1 (uno) a 5 (cinque). I voti ottenuti in ogni prova, non annunciati al termine della singola degustazione, saranno successivamente sommati tra di loro dall'organizzazione, ottenendo così un unico punteggio finale da tenere in considerazione per ogni contendente in gara.

Il vincitore definitivo sarà l'istituto partecipante con il più alto punteggio complessivo registrato al termine della degustazione dell'intero menù. Non sono previsti voti speciali in grado di sovvertire l'ordine finale della graduatoria.

Nel caso in cui **due o più partecipanti arrivino a pari punti al termine del calcolo del punteggio**, l'organizzazione procederà ad una seconda votazione eliminatória. I giudici saranno chiamati a scegliere il proprio vincitore tra i candidati a punteggio eguale. Chi riceverà più voti otterrà il successo finale. Nel caso di ulteriore parità in seguito alla seconda votazione, l'Organizzazione detiene il diritto di premiare due vincitori ad ex aequo o di indire una prova di spareggio tra gli istituti ancora in gara con ingredienti provenienti dagli sponsor del salone della Mostra Alimentare Gastronomica della Mozzarella e dell'Agricoltura (MAGMA).



REGOLAMENTO CONTEST

ART. 7 PREMIAZIONI

Le premiazioni del contest "I Sapori della Filiera™" avverranno al termine della competizione. Saranno premiati l'istituto vincitore nella classifica complessiva ed i vincitori delle singole manche previste dal menù (antipasto, primo piatto, secondo piatto, dolce/dessert). I vincitori riceveranno un premio originale, non in denaro, ideato dall'Organizzazione. L'istituto vincitore riceverà un premio non in denaro offerto da uno degli sponsor della Manifestazione, finalizzato al miglioramento delle attività scolastiche ed extra-scolastiche. Non sono previsti singoli premi per tutti i dipendenti dell'istituto vincitrice.

Al termine della giornata indicata per lo svolgimento del contest è contemplata la possibilità che un partecipante torni a casa con più di un'onorificenza, a discapito di altri attori protagonisti. Il contest nasce per premiare, infatti, le eccellenze del settore in modo trasparente e meritocratico.

ART. 8 RECLAMI

Eventuali reclami dovranno essere presentati entro **20' (venti minuti)** dalla fine della gara.

La presentazione del reclamo deve essere accompagnata dal pagamento di una tassa di €100,00 da versare all'organizzazione. L'inosservanza di uno o più aspetti sopraindicati renderà nulla la richiesta di reclamo. La cifra, inizialmente versata, non sarà soggetta a restituzione o rimborso, se non nel caso di comprovata colpevolezza della controparte nel rispetto della procedura.

L'attivazione della procedura di reclamo può comportare un notevole ritardo nella conclusione dell'evento e nelle celebrazioni conclusive, causando danni all'Organizzazione e agli altri partecipanti. Non saranno, pertanto, tollerati reclami fittizi o consegnati senza la dovuta serietà del caso, pena la squalifica dal contest e un'ammenda pari al valore massimo della quota di reclamo moltiplicato x10 (€100,00 x 10 = €1.000,00).

ART. 9 ASSICURAZIONE

È responsabilità di ogni istituto/scuola di cucina partecipante assicurarsi della bontà e della sicurezza dei prodotti in gara. L'organizzazione è responsabile della regolarità dell'evento, non delle conseguenze comportate dalla degustazione dei prodotti lavorati dai contendenti in gara e assaporati dai giudici votanti.

L'Organizzazione si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche o variazioni al programma e/o al format del progetto.

Sarà onore ed onere della segreteria del "MAGMA" entrare in contatto preventivamente con le personalità presenti in programmazione, ove non siano stati già contattati.

Il format è un marchio registrato e tutelato da copyright.

