



REGOLAMENTO
CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE
“SantarosaConcaFestival”
IV° 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 2015”, attività di promozione delle risorse del territorio e, più in generale, della Costa D'Amalfi, organizzano la IV edizione del Concorso Gastronomico Nazionale “SantarosaConcaFestival”, dedicato ai maestri pasticciieri, e da quest'anno, riservato anche ai barman professionisti.

Il tema proposto per entrambe le categorie, è:

“La Santarosa... in rosa!”

“Lo spunto per il tema di quest'anno è nato dal ricordo di un aneddoto raccontato tanti anni fa dal vecchio proprietario del Monastero Santarosa, Pierluigi Caterina, una persona molto colta ed uno storico appassionato. Il curioso e simpatico episodio è legato alla Sfogliatella Santarosa e alla sua creazione, avvenuta nel 1700 nel monastero di Conca dei Marini, nel cuore della Costiera Amalfitana.

Si narra che alle suore di clausura che abitavano il monastero fosse severamente vietato avere contatti con il mondo esterno, ma il caso volle che proprio il muro in prossimità della cucina del convento presentasse una piccola fenditura che permise ad una monaca di istaurare, seppur in modo molto labile, un contatto umano con un contadino che lavorava la terra del convento.

Questa crepa veniva coperta e nascosta dalla suora con un immagine sacra, e accortamente rimossa ogni qualvolta la monaca sapeva di incontrare il contadino, al quale donava, attraverso la piccola fenditura, un pezzo di pane, preziosissimo agli occhi e alla pancia dell'uomo. Un giorno, però, la suora invece di passare il solito pane al contadino, gli donò un pezzo del nuovo dolce che lei stessa aveva inventato. Il giorno dopo, riposta nella fenditura, la monaca poté ammirare una bellissima rosa...

Che sia proprio questo episodio ad aver dato il nome alla Sfogliatella Santarosa?

I concorrenti del concorso potranno ispirarsi liberamente a questo 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

Da quest'anno Il concorso è composto da tre sezioni distinte:

La prima è riservata, come per le precedenti edizioni, a tutti i pasticciere 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 per eleggere il vincitore assoluto.

La seconda sezione è dedicata invece agli alunni del 5° anno delle scuole alberghiere di tutt'Italia, i "pasticciere di domani". Questa sezione junior selezionerà tra tutti i partecipanti un vincitore assoluto che avrà così la possibilità di presentare il proprio dolce alla giuria di qualità e ai giornalisti di settore del concorso. Inoltre, come ulteriore premio, avrà la possibilità di partecipare per una settimana a uno stage gratuito nel laboratorio di Sal De Riso, presidente di giuria.

La terza sezione è riservata ai Barman che, con lo stesso tema e le medesime regole dei pasticciere, possono creare dei nuovi cocktails.

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 il **25 maggio 2015**.

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 il 30 maggio 2015.

Ciascun concorrente può avvalersi di 1 collaboratore (l'allievo della scuola alberghiera può essere accompagnato da un suo docente).

Articolo 4 - Ricette pasticciere e chef professionisti

Alla segreteria organizzativa deve pervenire, entro il 25 maggio, la ricetta dettagliata del dolce.

La ricetta (per 6 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 il 25 maggio, la ricetta dettagliata del cocktail.

La ricetta (per 6 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 cocktails 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 il giorno **06 giugno 2015** presso un Hotel di Conca dei Marini. Ai finalisti verrà chiesto di produrre in loco i dolci e i cocktails da loro proposti. I dolci e i cocktails 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 cocktails in un tempo massimo che va dai 15 ai 30 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 il **06 giugno 2015**

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

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

A tutti i partecipanti verrà consegnato un premio, come finalista del concorso.

(La giuria si riserva 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 il giorno **25 maggio 2015**

tramite fax al numero **089831516** o all'indirizzo email: santarosaconcafestival@gmail.com

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

www.santarosaconcafestival.com - 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

IV° Concorso Gastronomico Nazionale
“SantarosaConcaFestival”
“La Santarosa... in rosa”

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 _____