



Concorso di Cucina “Metti un fiore in tavola”

Art. 1 - Promotori

L'edizione 2022 del Concorso di cucina con i fiori eduli è un progetto che fa parte del contenitore culturale “Festival della Cultura di Alassio” promosso per il quarto anno dal Comune di Alassio e per il secondo anno in collaborazione con l'Istituto IIS FRANCESCO MARIA GIANCARDI di Alassio, capofila del concorso e sede ospitante insieme all'Associazione Ristoranti della Tavolozza.

Art. 2 - Obiettivo del concorso

Obiettivo del concorso è valorizzare l'aspetto gastronomico dei fiori, una delle maggiori ricchezze dell'intera Riviera del Ponente ligure e protagonista, anche per il 2023 di un importante evento nazionale di primavera della Città di Alassio. La cucina con i fiori, utilizzati come ingrediente principale della preparazione e non come semplice abbellimento della presentazione del piatto, è in continua crescita ed arruola sempre nuovi appassionati a livello internazionale come ha dimostrato la Kermesse Nazionale che si è tenuta ad Alassio lo scorso aprile 2022.

Art. 3 - Modalità di svolgimento della prova finale

I concorrenti per la prova avranno a disposizione complessivamente 70 minuti così calcolati:

- 5 minuti per la preparazione della mise en place;
- 45 minuti per elaborare la propria versione;
- 10 minuti per pulire la postazione.

I laboratori non sono provvisti di piatti, porcellane e piccole minuterie per le quali ogni concorrente dovrà provvedere autonomamente. L'istituto ospitante provvederà ad inviare una lista delle attrezzature presenti.

Art. 4 - Luogo del concorso e programma della manifestazione

- Location finale contest: presso le cucine dell'Istituto IIS FRANCESCO MARIA GIANCARDI.
- Data e orari finale: 31 marzo ore 8.30 inizio lavorazioni - ore 11.30 uscita dei piatti.
- La premiazione: prevista al termine dello svolgimento delle prove alle ore 16.00 presso il Grand Hotel Diana di Alassio.

Art. 5 - Requisiti e norme di partecipazione e abbigliamento

La partecipazione al concorso è aperta agli alunni delle classi, quarte e quinte settore enogastronomico degli Istituti Professionali in concorso. Ogni Istituto potrà partecipare con un alunno di cucina, uno di pasticceria e uno di sala.



Sono ammessi:

l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate.

L'uso di prodotti che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione come: i fondi di cottura e brodi, alimenti marinati, prodotti cotti in bassa temperatura (che dovranno essere completati in sede di gara).

L'iscrizione è gratuita.

I concorrenti dovranno provvedere autonomamente, o tramite l'istituto alberghiero di provenienza, per tutti gli approvvigionamenti necessari alla gara.

Non è ammessa la presentazione dei cibi su piatti da buffet.

Il piatto deve essere bianco e senza scritte o disegni vari, il bordo del piatto non deve essere ingombro da cibi o decorazioni, tutto ciò che si serve nel piatto deve essere commestibile.

I concorrenti di cucina, pasticceria e sala dovranno presentare n. 1 piatto e n.5 mini porzioni per la giuria.

Art. 6 – Giuria

La giuria, coordinata da Claudio Porchia, giornalista e presidente Associazione Ristoranti della Tavolozza, sarà formata da n. 6 esperti del settore con una presenza di chef e giornalisti enogastronomici.

Per la valutazione della prova la giuria prenderà in considerazione i seguenti criteri:

- impiattamento e presentazione;
- corretta preparazione;
- valorizzazione della presenza dei fiori;
- armonia tra gli ingredienti;
- gusto e sapore.

Il giudizio della giuria sarà insindacabile. La classifica finale sarà redatta tenendo conto dell'apposita scheda compilata dai componenti della giuria.

La giuria “Mettili un fiore in tavola” sarà composta da:

- Francesco Impieri, chef Federazione Italiana Cuochi
- Francesco Luise, chef
- Gregorio Meligrana, chef Federazione Italiana Cuochi
- Claudio Porchia, giornalista e coordinatore della giuria
- Barbara Ronchi della Rocca, giornalista
- Loretta Tabarini, organizzatrice concorso Darfo Boario Terme “Un Fiore nel Piatto”



Art. 7 - Premi

La premiazione è prevista al termine dello svolgimento delle prove presso il Diana Grand Hotel Alassio.

Sono previsti premi e riconoscimenti per tutte le scuole e a tutti i concorrenti sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Infine la brigata vincitrice, in virtù del gemellaggio con il Concorso "Un Fiore nel Piatto" di Darfo Boario Terme, accompagnata da un insegnante, il 22 maggio 2023 parteciperà alla cena di gala che verrà organizzata in onore della finale del Contest "Un Fiore nel Piatto" durante la quale presenterà il piatto vincitore del Contest gastronomico del Festival della Cultura di Alassio "Metti un fiore in tavola".