



il regolamento

Regolamento selezione italiana Bocuse d'Or – Bergamo 2010

Articolo 1: Premessa

Il presente documento costituisce il regolamento ufficiale della Selezione Bocuse d'Or Italia. L'atto dell'iscrizione al concorso implica una totale accettazione di questo regolamento da parte dei componenti di ciascuna squadra partecipante.

Articolo 1/a: Oggetto

Il Bocuse d'Or Italia è organizzato dall'Associazione "Promozione del Territorio", presieduta dal dott. Carlo Spinetti, associazione alla quale partecipano in qualità di soci fondatori i seguenti soggetti: Associazione Esercenti e Commercianti della provincia di Bergamo (ASCOM), Bergamo Fiera Nuova, Camera di Commercio di Bergamo (CCIAA), Confindustria Bergamo e Promoberg Ente Fiera. L'iniziativa si avvale della collaborazione di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi).

La selezione italiana del Bocuse d'Or avrà luogo, attraverso apposita competizione, il 15 ed il 16 marzo 2010 nel Polo Fieristico di Bergamo, in occasione della manifestazione CookingExpo.

Il Bocuse d'Or Italia si svolge sotto la regia del Comitato Italiano Organizzatore, presieduto dallo chef signor Giancarlo Perbellini. La competizione ha lo scopo di individuare lo chef che rappresenterà l'Italia al Bocuse d'Or Europa a Ginevra nei giorni 7 e 8 giugno 2010. I primi dodici classificati della Selezione Europa parteciperanno alla finale mondiale del Bocuse d'Or che si svolgerà a Lione nei giorni 25 e 26 gennaio 2011. Organizzazione del concorso: Accademia del Gusto – Ascom Confcommercio Bergamo - Tel. +39 035 41.20.183 – Fax : +39 035 24.98.48 - e-mail: info@ascomformazione.it - web: www.ascomformazione.it.

Articolo 2 : Chef candidati

Il concorso è aperto a tutti i cuochi professionisti di ristoranti o hotel, in possesso dei requisiti sottoelencati.

I candidati devono:

- avere nazionalità italiana (fanno fede il passaporto o la carta d'identità);
- avere almeno tre anni di esperienza lavorativa come chef, sous chef o chef di partita (fa fede il curriculum vitae);
- essere nati prima del 25.01.1988 (di età maggiore o pari a 23 anni il 25 Gennaio 2011).

La squadra può essere composta al massimo da 3 persone: lo chef, un assistente di cucina e un allenatore.

Articolo 2/a : Assistenti

L'assistente dello chef deve avere nazionalità italiana (fanno fede il passaporto o la carta d'identità), essere maggiorenne ed essere nato dopo il 25 gennaio 1989 (di età minore di 22 anni il 25 Gennaio 2011). E' prevista l'assegnazione di un trofeo, da parte de "l'Académie des lauréats du Bocuse d'Or" e dell'Accademia del Gusto, per il miglior commis che si esibirà al concorso.

Articolo 2/b: Allenatore

Ogni squadra può designare al suo interno un allenatore ufficiale. Quest'ultimo è autorizzato a essere presente in scena, di fronte al suo box, e ad allenare il suo candidato durante lo svolgimento del concorso. Avrà una fascia di riconoscimento. La sua presenza all'interno delle cucine e nei backstage è tassativamente proibita. L'allenatore ufficiale deve impegnarsi, se estratto, ad accettare il ruolo di componente del Comitato di Sorveglianza il giorno in cui la sua squadra non concorre. In caso di qualificazione per gli europei di Ginevra e per la finale di Lione, l'allenatore ufficiale della squadra vincitrice sarà designato dal Comitato Organizzatore Italiano a sua totale discrezione, cadrà pertanto il ruolo dell'allenatore designato dal candidato per la selezione italiana.

Articolo 3: Selezione

Le candidature si accettano entro il 25 gennaio 2010.

Entro tale data dovranno pervenire alla segreteria organizzativa, tramite fax i seguenti documenti:

- Il modulo d'iscrizione (allegato A).
- Il formulario della squadra (allegato B).
- La ricetta del piatto di carne.
- La ricetta del piatto di pesce.
- Il curriculum vitae dello chef e fotocopia della sua carta d'identità (o del passaporto).
- Fotocopia della carta d'identità (o del passaporto) dell'assistente e, se previsto, dell'allenatore.

Il Comitato Italiano Organizzatore selezionerà, sulla base della documentazione ricevuta, i candidati ritenuti idonei alla competizione. Gli chef prescelti dovranno sostenere, entro il 10 febbraio 2010, un colloquio con i componenti del Comitato Organizzatore al fine di raccontare le loro esperienze professionali e motivare la loro scelta di partecipare al Bocuse d'Or. Al termine della fase dei colloqui, entro il 15 febbraio 2010, il Comitato Organizzatore Italiano selezionerà i sedici candidati che gareggeranno il 15 ed 16 marzo 2010 a Bergamo. La scelta dei sedici candidati è insindacabile e non è prevista possibilità di ricorso. Qualora, a qualsiasi titolo, si verificassero delle rinunce dopo la selezione, il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di rivalutare o meno le candidature degli chef esclusi dai primi sedici.

Articolo 4: Quota di iscrizione

Per accedere al concorso è necessario versare una quota di iscrizione di €. 300,00 tramite bonifico bancario. Il versamento della quota di iscrizione deve avvenire solo da parte dei sedici finalisti che saranno stati selezionati dal Comitato Italiano Organizzatore. I sedici finalisti dovranno versare la quota d'iscrizione entro il 20 febbraio 2010. L'assenza del versamento dei diritti di iscrizione comporta il decadimento della candidatura. Gli importi versati non potranno essere rimborsati.

Articolo 5: Modalità di svolgimento del concorso

Le prove del concorso si svolgono in due giornate ed hanno luogo in uno spazio appositamente allestito per l'occasione. Otto candidati gareggiano il giorno 15 marzo ed otto candidati gareggiano il giorno 16 marzo.

La gara prevede la preparazione "a caldo" di due piatti: uno di pesce ed uno di carne.

Le postazioni di lavoro e la data nella quale i candidati si esibiscono sono sorteggiate il giorno 26 febbraio 2010 e comunicate entro un giorno ai candidati.

L'inizio delle prove ha luogo la mattina, alle ore 10.30.

I candidati cominciano la loro prova a distanza di 10 minuti l'uno dall'altro.

Il primo candidato presenta alla giuria le 14 porzioni a base di pesce 5 ore dopo l'inizio della prova e le 14 portate a base di carne 35 minuti dopo.

Gli altri candidati presentano di seguito i loro piatti ogni 10 minuti.

Articolo 6: Il tema di pesce

1 HALIBUT Sterling bianco intero con testa, di 5/6 kg.

2 decorazioni libere.

Articolo 7: Il tema di carne

1 carré di VITELLO "6 coste" di 3.5 kg circa.

2 decorazioni libere, più, a scelta:

- testina di vitello rasata disossata;
- piedini di vitello;
- animelle di vitello.

L'uso del carré di vitello "6 coste" è obbligatorio.

Sono messi a disposizione del candidato altri tre pezzi (testa, piedi e animelle): è possibile utilizzare uno, nessuno o tutti senza restrizioni di quantità. L'uso della testa, dei piedi e delle animelle di vitello non è dunque obbligatorio (ne terrà presente la giuria durante la votazione). Le quantità di questi tre prodotti opzionali non sono limitate.

Articolo 8: Prodotti

Il vitello utilizzato per il "tema carne", e l'halibut utilizzato per "il tema pesce", sono forniti dall'organizzazione. Tutti i prodotti necessari alla realizzazione delle ricette, eccetto quelli sopra indicati, devono invece essere portati dal candidato.

Sono tassativamente proibiti i prodotti già preparati, eccetto: i fondi per le salse e le verdure crude pelate, pulite ma non tagliate. I candidati devono mostrare i loro prodotti ai commissari (sarà effettuato un controllo prima dell'inizio del concorso).

Tutti i prodotti non autorizzati saranno immediatamente confiscati.

Il Comitato Italiano Organizzatore prenderà le misure necessarie in caso di mancato rispetto del regolamento. In funzione dei diversi accordi con i partner, l'organizzatore si riserva il diritto di imporre, per un certo numero di prodotti, una marca specifica fornita da un partner.

Nessuna marca potrà apparire all'interno della postazione dei candidati all'infuori di quelle indicate dall'organizzazione.

Articolo 9 : Ricette.

Alla segreteria organizzativa devono pervenire, entro il 25 gennaio 2010, le ricette dettagliate, sia del piatto di carne sia del piatto di pesce.

Le ricette, per 14 porzioni, devono riportare:

- Il titolo;
- l'elenco degli ingredienti espressi in grammi e centilitri (limitare, per quanto possibile, la dicitura qb);
- la descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione (es: per la salsa, per i contorni, etc);
- le tecniche di cottura;
- l'elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature utilizzate (v. articolo 11);
- la scelta del piatto (v. articolo 10).

L'organizzazione garantisce, fino all'esibizione del candidato, la riservatezza in merito alle ricette inviate.

Le ricette saranno rese pubbliche dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il Comitato Italiano Organizzatore riterrà più idonei. L'organizzazione garantisce che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell'autore.

Articolo 10: Piatti

L'impiazzamento avviene secondo le seguenti regole: 10 porzioni sono sistemate sui piatti da presentazione e 4 porzioni sono sistemate su piatti da portata (un piatto per la foto, un piatto per il Presidente d'Onore, un piatto per i Presidenti di Giuria, un piatto per il Presidente del Concorso).

I piatti sono obbligatoriamente forniti dall'organizzazione.

Ogni squadra deve trasmettere all'organizzazione, entro il 25 gennaio 2010, la scelta del piatto per la carne e del piatto per il pesce, indicando la scelta su ciascuna ricetta.

Dimensioni:

Piatto A – rotondo, 80 cm di diametro

Piatto B – rettangolare, 90x60 cm

Piatto C – ovale, 100x60 cm

Articolo 11 : Materiali ed attrezzature.

Ogni postazione di lavoro comprende una piastra di cottura, un forno, un piano di lavoro, un frigorifero, un lavello. Il concorrente può portare con sé solamente piccole attrezzature, specificandone la potenza elettrica in fase di presentazione delle ricette. Nello spazio riservato al materiale comune il concorrente ha a disposizione un abbattitore ed una macchina sottovuoto a campana.

Ogni domanda specifica riguardo al materiale dovrà essere fatta prima del concorso, direttamente al Comitato Italiano 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.

Dopo la prova, saranno effettuati l'ispezione della postazione di lavoro, la restituzione del materiale e l'inventario. La postazione di lavoro e i materiali devono essere restituiti puliti. I candidati non possono lasciare la loro postazione prima che un membro dell'organizzazione l'abbia verificata.

Articolo 12: Comitato di Sorveglianza della cucina

Otto controllori formano il Comitato di Sorveglianza della cucina. Saranno presenti nel back stage per controllare il materiale, i prodotti dei candidati e il corretto svolgimento del concorso. Questo comitato è formato da quattro allenatori di squadra (due per giorno), la cui designazione è sorteggiata e da sei controllori designati dal Comitato Italiano Organizzatore. Gli allenatori presenzieranno il giorno in cui la loro squadra non gareggia. Il comitato osserverà la metodologia, l'igiene ed il corretto utilizzo dei prodotti.

Questa osservazione, che sarà valutata con un massimo di 20 punti, servirà a decretare il migliore in eventuali casi di ex aequo.

Articolo 13: Valutazione

Il Bocuse d'Or Europa è attento alle tendenze più attuali della cucina internazionale e vuole privilegiare il gusto. Il Comitato Organizzatore del Bocuse d'Or Italia condivide appieno questa filosofia e si pone l'obiettivo di selezionare, per la competizione europea, un candidato che riesca ad esprimere quanto più possibile le peculiarità del gusto italiano.

I candidati dovranno evitare qualsiasi elemento decorativo superfluo nella disposizione del cibo nei piatti. Saranno eventualmente accettate solo le decorazioni naturali (come i gusci e le conchiglie). Sono ammessi piccoli bicchieri, cucchiari curvi e qualsiasi tipo di contenitore di servizio per alimenti.

Tutti i piatti e le preparazioni devono essere interamente confezionati sul posto e saranno controllati dal Comitato di Sorveglianza della cucina.

La valutazione è stabilita su un totale di 60 punti, 40 per la degustazione e 20 per la presentazione.

Un voto di "metodologia - pulizia - corretto utilizzo dei prodotti" (massimo 20 punti) è dato ad ogni candidato dal Comitato di Sorveglianza della cucina. Questo voto tiene conto del rispetto dei prodotti, del metodo, della pulizia e della corretta utilizzazione delle merci per limitarne lo spreco. Questo voto serve a spartire gli eventuali ex aequo.

Il voto più basso e il voto più alto non sono presi in considerazione nel conteggio totale.

I voti finali risultano dalla somma dei voti ottenuti dai candidati ad ogni prova.

Il Comitato Italiano Organizzatore riunisce i candidati la mattina delle due giornate di concorso, prima delle prove, alle ore 9.30, per ricordare i punti del regolamento e per rispondere alle domande durante un briefing.

Articolo 14: Penalità

In caso di non rispetto degli orari, saranno applicate le seguenti penalità:

- tra 0 e 3 minuti di ritardo: nessuna penalità;
- tra 3 e 5 minuti di ritardo: la penalità di 1 punto per ogni membro della Giuria (10 punti per il piatto di carne e/o 10 punti per il piatto di pesce);
- oltre i 5 minuti di ritardo: penalità di 1 punto per ogni membro della Giuria (10 punti per il piatto di carne e/o 10 punti per il piatto di pesce) ed il candidato presenterà i suoi piatti dopo tutti gli altri.

La Giuria potrà prendere delle misure diverse e supplementari in funzione del ritardo constatato.

Articolo 15: Controllo

I candidati non potranno né introdurre né far uscire alcun materiale, o derrata alimentare, dal loro box di cucina una volta iniziato il loro lavoro, eccetto i piatti di presentazione. L'uso di apparecchi fotografici e telefoni cellulari è severamente vietato durante tutta la competizione, pena la squalifica.

Articolo 16: Foto ufficiale e vestiario

Il primo giorno del concorso sarà realizzata una foto ufficiale.

La tenuta obbligatoria è costituita da: pantaloni neri, scarpe nere, grembiule bianco, giacca e cappello bianco per l'aiutante, giacca e cappello ufficiali (forniti dall'organizzazione) per lo chef.

Questa tenuta è obbligatoria per gli chef, gli aiutanti e gli allenatori per tutta la durata del concorso e durante la consegna dei premi.

Non dovrà apparire alcun logo sulle vesti ufficiali di cui sopra, se non quelli forniti direttamente dall'organizzazione.

Articolo 17: Giuria

Il Comitato Italiano Organizzatore nominerà uno o più Presidenti di Giuria e un Presidente d'Onore.

I Presidenti di Giuria ed il Presidente d'Onore non votano i piatti.

La Giuria è composta da venti giurati (dieci per il pesce e dieci per la carne), obbligatoriamente cuochi professionisti di ristorante o hotel.

L'intero concorso è presieduto dallo chef Giancarlo Perbellini (Presidente del Concorso), che non vota i piatti, ma il cui giudizio, in caso di contestazioni, è decisivo ed irrevocabile.

Ogni giurato si impegna, accettando di partecipare alla Giuria, a prendere parte a tutte le degustazioni senza riserva alcuna, comprese ragioni di salute o criteri filosofici. Nessuna rinuncia è accettata dal Comitato Italiano Organizzatore oltre il 25 gennaio 2010. I membri della Giuria si riuniranno ogni mattina dei due giorni di concorso, prima delle prove, per un briefing per ricordare ai candidati il funzionamento, i criteri di valutazione ed i punti salienti del regolamento. La Giuria avrà anche la possibilità, se lo desidera, di riunirsi in occasione delle sedute di votazione, su domanda del presidente di Giuria. L'uso di apparecchi fotografici e telefoni cellulari è severamente vietato durante le degustazioni.

Articolo 18: Classifica e Premi

Ai primi tre classificati saranno riconosciuti i seguenti premi:

- 1° premio: 6.000,00 euro
- 2° premio: 2.500,00 euro
- 3° premio: 1.500,00 euro

Il primo classificato accede alla selezione europea del Bocuse d'Or che si svolgerà a Ginevra il 7 e l'8 giugno 2010. La partecipazione al concorso di Ginevra e, se classificato, a quello di Lione (25 e 26 gennaio 2010), costituiscono elementi contrattuali imprescindibili al fine di acquisire il diritto alla conservazione del premio. Al primo classificato il premio verrà consegnato dopo la sua partecipazione alla competizione europea.

Articolo 19: Modifica del regolamento – Annullamento

Il Comitato Italiano Organizzatore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al regolamento, dettata dalle circostanze e/o da cause di forza maggiore e, allo stesso modo, di annullare il concorso. Le comunicazioni saranno tempestivamente fornite ai candidati.

Articolo 20: Diritti di immagine

Tutti i partecipanti al concorso (presidente, giurati, candidati, aiutanti, allenatori, incaricati della promozione, etc) cedono tutti i diritti d'immagine alla società organizzatrice.

Articolo 21: Assicurazione

La società organizzatrice è in possesso di una polizza assicurativa che copre la sua responsabilità civile durante la manifestazione. Ogni altra assicurazione è a carico di ciascun candidato.

Il candidato deve essere in possesso di una polizza assicurativa che copra i rischi per lui e per terzi collegati a lui in occasione del concorso.

Articolo 22: Contestazione

Le decisioni della Giuria sono senza appello.

Articolo 23: Allegati

Due allegati costituiscono parte integrante del presente regolamento:

- A. Il modulo d'iscrizione.
- B. Il formulario della squadra.

Gli allegati, debitamente compilati, dovranno pervenire al Comitato Organizzatore insieme ai documenti specificati nell'articolo 3.