

# LA RICETTA DEL SINDACO® 2016

8<sup>a</sup> edizione

*Concorso di cucina riservato ai  
Sindaci del Friuli Venezia Giulia*

Da un'idea di

Germano Pontoni e Diego Tassi

In collaborazione con Associazione Culturale Progetto Quattro Stagioni

Organizzazione



Con il Patrocinio



## SCOPO DEL CONCORSO

Diffondere la cultura gastronomica locale favorendo lo sviluppo e l'uso consapevole dei prodotti del territorio (Prodotti Agroalimentari Territorio P.A.T. e prodotti certificati AQUA Agricoltura Qualità Ambiente)

Recuperare una memoria storica sui piatti che hanno caratterizzato la cucina della nostra regione.

Fornire una contributo professionale per attualizzare la ricetta storica, senza stravolgere gli aspetti organolettici e la caratteristica propria del piatto, ma intervenendo ove necessario, per rispondere alle esigenze sempre più sentite di una cucina moderna e salutista.

Promuovere le produzioni locali facendo conoscere i produttori e le zone di produzione.

## IL CONCORSO

La scheda di adesione con la relativa ricetta deve pervenire entro il 23 aprile 2016

Il concorso si articola in due differenti momenti:

### **5 maggio 2016**

La realizzazione della ricetta nella cucina attrezzata presso l'Europalace School della Scuola Alberghiera IAL FVG sita in Monfalcone con un tempo massimo di realizzazione e relativo impiattamento di ore 3.

Gli ingredienti, così come eventuale attrezzatura particolare o decorazione sarà a carico del Sindaco.

L'orario della prova verrà concordata personalmente, si prevedono sessioni di 3 ore a partire dalle h 9.

Il sindaco potrà usufruire dell'assistenza di uno studente della Scuola Alberghiera.

Le riprese e le foto che verranno realizzate verranno poi assemblate e pubblicate sul sito [www.alberghiera.it](http://www.alberghiera.it).

La giuria selezionerà i tre piatti che meglio rispondono alla filosofia del concorso.

### **12 maggio 2016**

Premiazione presso l'Europalace School a Monfalcone a partire dalle ore 18 e con un buffet finale realizzato dagli studenti dello IAL Fvg con i prodotti ERSA .

## DOCUMENTAZIONE E DIFFUSIONE

Tutte le ricette, così come testi/materiali fotografici e video realizzati in occasione della preparazione dei piatti, verranno, utilizzati per pubblicazioni specifiche a mezzo stampa e diffusi attraverso radio, tv e web nell'interesse della più ampia promozione degli scopi del concorso.

Ai produttori, se fornitori del prodotto caratterizzante la ricetta, verrà riservato uno spazio

gratuito all'interno della sezione dedicata al concorso su [www.alberghiera.it](http://www.alberghiera.it) ed uno spazio da concordare nell'evento finale.

## REGOLAMENTO

### PARTECIPANTI

La competizione è riservata ai Sindaci della regione Friuli Venezia Giulia.

Non sono ammessi professionisti o terzi che affianchino il sindaco nella preparazione ed esclusione degli studenti delle scuole alberghiere.

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione è gratuita, a carico del partecipante sono invece gli ingredienti per la realizzazione della ricetta.

### MODALITA' DI ISCRIZIONE

L'iscrizione avviene tramite invio dei documenti in modalità:

- Posta elettronica all'email (con allegati in formato pdf): [ricettadelsindaco@alberghiera.it](mailto:ricettadelsindaco@alberghiera.it)

Posta all'indirizzo: IALFVG - "La Ricetta del Sindaco" - via C. Cosulich 20 - 34074 Monfalcone alla c.a Davide Sfiligoi

La documentazione deve essere completa di:

- 1) scheda di iscrizione, compilata in tutte le sue parti (scaricabile dal sito [www.alberghiera.it](http://www.alberghiera.it))
- 2) descrizione ricetta
- 3) eventuali note storiche a supporto

**Il termine ultimo per l'iscrizione al concorso La ricetta del Sindaco 2016 è stata fissata il 28 aprile 2016.**

### CARATTERISTICHE DELLA RICETTA (vedi scheda Ricetta)

E' possibile presentare qualsiasi tipo di pietanza.

Il prodotto base od eventuali altri prodotti tipici che compongono il piatto dovranno essere portati dai partecipanti in quantità valida a realizzare **1 PIATTO DA MOSTRA/FOTO e 4 PIATTI A CARATTERE DI ASSAGGIO**

La ricetta dovrà rappresentare la tipicità del territorio del Sindaco.

La ricetta proposta riportata sulla scheda di partecipazione dovrà essere leggibile e dettagliata nelle fasi per poter essere riprodotta correttamente, ovvero:

dovrà contenere l'elenco di tutti gli ingredienti con le relative quantità, il procedimento e i tempi d'esecuzione.

Facoltativo ma consigliato: note caratteristiche che ne evidenzino la tipicità (storia del piatto, ricetta di famiglia, sviluppo coltivazioni esistenti, ecc). **IMPORTANTE:** tutti i materiali forniti devono essere liberi da diritto in quanto verranno condivisi in rete.

## **ESECUZIONE DELLA RICETTA**

I sindaci avranno a disposizione gli attrezzatissimi laboratori della Scuola alberghiera dello IAL. Saranno affiancati da un allievo cuoco che li assisterà nella preparazione anche supportandolo con accorgimenti tecnici per una perfetta riuscita della ricetta.

Qualora il partecipante necessiti di particolari attrezzature sarà sua cura portarle.

## **CRITERI DI SELEZIONE RICETTA**

Le ricette, su insindacabile giudizio della commissione, saranno valutate seguendo i seguenti criteri:

ricetta rappresentativa del territorio

riproducibilità e quindi il contributo che essa può dare alla diffusione di una cultura enogastronomica del territorio

elementi innovativi e/o miglorie finalizzati ad una alimentazione che rispetti le esigenze salutiste moderne

## **I PREMI**

A tutti i partecipanti verrà consegnato una confezione di Prodotti certificati AQUA, il grembiule della manifestazione e la pergamena attestante la partecipazione.

### Primo Premio

Collaborazione per la realizzazione di un evento di promozione del piatto qualificato nella comunità del Sindaco a cura dell'Unione Cuochi FVG.

Tempi e organizzazione da concordare.

### Secondo Premio

Incontro ludico/educativo per bambini in età scolare sulla corretta alimentazione a cura della Federazione Italiana Cuochi - Unione Cuochi FVG e dalle Lady Chef. Tempi e organizzazione da concordare.

### Terzo Premio

Il paniere di prodotti Aqua

I tre Sindaci saranno invitati a presentare la propria ricetta durante gli Show Cooking che avranno luogo al Salone dell'Agroalimentare CUCINARE 2017 a Pordenone.

## **REFERENTE DEL CONCORSO**

Unione Cuochi Friuli Venezia Giulia

Germano Pontoni Maestro di Cucina Presidente Unione Cuochi FVG tel. 0432 699584 - 349

4291310 - [ricettadelsindaco@alberghiera.it](mailto:ricettadelsindaco@alberghiera.it)  
Maura Pontoni 3284929750