



Terre e
SOLE

CONCORSO NAZIONALE

IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA

“Una questione Sociale”

A fronte del rischio a cui oggi assistiamo di un progressivo impoverimento della “tavola” in termini di “valore” e di conseguenza il drammatico svilimento delle forme di rapporto sociale legate all’alimentazione, quattro sono i temi che, dall’analisi condotta, ci appaiono più rilevanti per ritrovare un approccio all’alimentazione più sereno e sostenibile: il recupero di un’autentica dimensione di socializzazione, nella consapevolezza che la convivialità gioca un ruolo fondamentale nel favorire il tramando generazionale ed un approccio equilibrato all’alimentazione; l’accessibilità, vale a dire la possibilità da parte dei consumatori di accedere a un’offerta alimentare ampia e di qualità; la progressiva evoluzione di naturalità, da intendersi come una serie di interventi minimi e strettamente legati alle varie fasi della filiera agroalimentare, fondati sulle migliori conoscenze disponibili; la contaminazione, inteso come integrazione tra le varie culture attraverso l’alimentazione.



LUOGO DI SVOLGIMENTO

Il Concorso si terrà dal **25 al 26 marzo 2019**, all'interno del quartiere fieristico di Foggia in concomitanza della nona edizione di **GATE & GUSTO**, la fiera nazionale specializzata per la ristorazione e l'alberghiero, ed il **MEDITERRANEO FOOD FESTIVAL**.



 terre_e_sole  Terre e Sole  @TerreeSole

 TERRE e SOLE "Mediterraneo Food Festival"

#mediterraneofoodfestival
#terreesole
#fieragate

 info@solutiongroups.it

Il concorso è organizzato da **SOLUTIONGROUPS SRL** con il patrocinio del CNEL Consiglio Nazionale Economia e Lavoro, della REGIONE PUGLIA Assessorato all'Agricoltura, della Provincia di Foggia, del Comune di FOGGIA, della Camera di Commercio di Foggia, dell'Università degli Studi di FOGGIA, dell'Ordine Nazionale Tecnologi, di Compagnie delle Opere Foggia, del Gal Molise Rurale, di Assogal Puglia, dell'Unione Agro Alimentare Italiana e della Re.Na.I.A.



- Ottimizzare la ricerca culinaria finalizzata al recupero dello stile alimentare italiano, sano e genuino;
- Valorizzare le materie prime, i processi, le cotture e le elaborazioni culinarie;
- Conoscere le potenzialità dell'Agroalimentare Italiano mediante l'elaborazione di un menù;
- Individuare, rappresentare ed esaltare i micro-Territori di provenienza delle materie prime;
- Riconoscere e rappresentare tre dei cinque sensi: olfatto, vista e gusto;



CHI PUÒ PARTECIPARE

Il concorso è riservato agli allievi/allieve delle classi quarte degli Istituti Alberghieri ed Enti di Formazione Pubblici e Privati di tutte le Regioni d'Italia e Cuochi non Professionisti accompagnati da un docente tecnico pratico del settore enogastronomico.



 terre_e_sole  Terre e Sole  @TerreeSole

 TERRE e SOLE "Mediterraneo Food Festival"

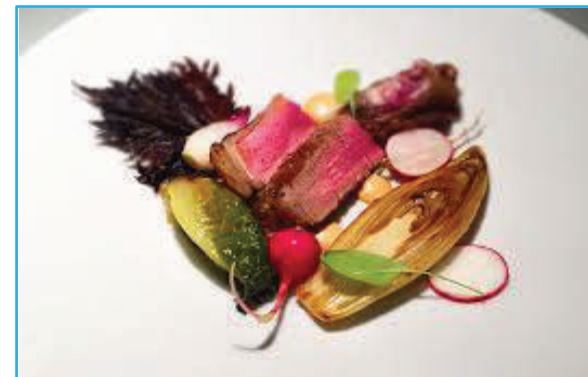
#mediterraneofoodfestival
#terreesole
#fieragate

 info@solutiongroups.it

TEMI DEL CONCORSO

Realizzare un menù completo di quattro portate, (**antipasto - primo piatto - secondo piatto - dessert**) sarà il modo per enfatizzare i temi prescelti:

- Caratteri storici e culturali delle materie prime utilizzate;
- Capacità di raccontare il territorio di provenienza anche in termini etici, sociali e ambientali.
- Tecniche e modalità di preparazione;
- Presentazione gradevole ed invitante;
- Food Marketing, inteso come tratto identificativo della regionalità, senza trascurare lo stile italiano.



Per la valutazione dei piatti si seguiranno i seguenti criteri:

- **ASPETTO ESTETICO**

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; buona presentazione ed armonia di colori; giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

- **ORIGINALITÀ**

Valorizzazione degli alimenti utilizzati; rispetto delle grammature per porzione; accostamenti appropriati.

- **TECNICHE IMPIEGATE**

Corretta conservazione e manipolazione e degli alimenti; corretta cottura degli alimenti; efficacia delle tecniche di cottura impiegate.

- **IDENTITÀ TERRITORIALE**

Tradizione e storia legati alla ricetta; individuazione ed esaltazione dei micro-territori di provenienza delle materie prime; rispetto delle tradizioni e capacità d'inventiva.



- **GUSTO**

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione dei piatti serviti.

- **MISE EN PLACE E PULIZIA**

Capacità di organizzare il proprio lavoro nel rispetto delle norme igieniche e di stoccaggio degli alimenti; rispetto dei tempi d'esecuzione; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione;

- **SERVIZIO**

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio.



La Giuria è composta da:

- Chef professionisti
- Giornalisti gastronomi
- Tour operator
- Commissari di gara.



La cerimonia di premiazione attribuirà i seguenti titoli:

- **1° Classificato, nonché Squadra vincitrice del concorso:**

Trofeo vincitori concorso più un tirocinio di 30 giorni remunerato presso un ristorante famoso italiano ed un premio offerto da un'azienda partner.

- **2° Classificato:**

Coppa squadra seconda classificata più un corso di formazione specializzante gratuito ed un premio offerto da un'azienda partner.

- **3° Classificato:**

Coppa squadra terza classificata ed un premio offerto da un'azienda partner

- **4° Classificato:**

Coppa squadra quarta classificata ed un premio offerto da un'azienda partner

- **5° Classificato:**

Coppa squadra quinta classificata ed un premio offerto da un'azienda partner

- **Altri Classificati**

Medaglia di partecipazione



Patrocini Istituzionali



CAMERA DI COMMERCIO
FOGGIA



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



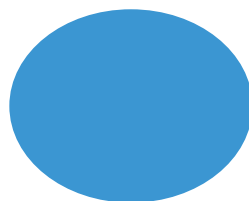
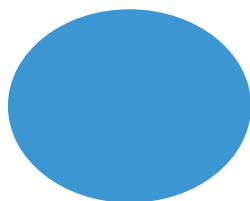
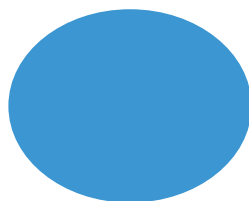
CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



Istituti Partner



Aziende Partner



#terreesole #mediterraneofoodfestival #fieragate

Info: +39 345 6618242 info@solutiongroups.it

@TerreeSole

terre_e_sole

Terre e Sole

TERRE e SOLE "Mediterraneo Food Festival"

www.terreesole.it

W

