



“ PELLEGRINO ARTUSI ”

Distr.scol.n. 41

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc. 90003100394

Tel: 054671113 Fax: 054671859

(cod.RARH020004)

E-mail: segreteria.ipartusi@racine.ra.it

E-mail: rarh020004@istruzione.it

Web: www.racine.ra.it/ipartusi



22° Edizione Rassegna “Il piatto Verde”

“Le Erbe del Cuore”

28 marzo 2014

Regolamento

- **Art. 1 - L'organizzazione**

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Riolo Terme in collaborazione con la Società d'Area “Terre di Faenza” organizza la manifestazione **Il Piatto Verde** dedicata a tutti gli amanti della buona cucina.

- **Art. 2 - Le finalità**

Lo scopo della rassegna è quello di stimolare la conoscenza e l'utilizzo delle erbe aromatiche favorendo l'incontro tra amanti della cucina provenienti da regioni e realtà socio culturali diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro. Per conseguire questi obiettivi, la rassegna propone due concorsi nazionali, di cui uno riservato a tutto il pubblico di appassionati della cucina con le erbe aromatiche.

- **Art. 3 - La partecipazione**

Possono partecipare al concorso tutti i privati cittadini, inviando la propria ricetta inedita nei termini previsti dal regolamento.

La partecipazione è completamente gratuita.

I finalisti saranno ospitati a Riolo Terme per la giornata della gara (venerdì 28 marzo 2012) fino al mattino successivo.

Il viaggio e il materiale per realizzare la ricetta e il servizio sono a carico dei partecipanti.

- **Art. 4 - Il tema**

Il tema di questa edizione è “**Le Erbe del Cuore**”

I partecipanti dovranno inviare la ricetta di un piatto a scelta fra antipasto, primo, secondo o dessert, che utilizzi tra i suoi ingredienti una o più delle piante selezionate dall'organizzazione, nelle parti indicate (foglie, fiori, semi, radici).

Per l'elenco delle piante si veda la scheda allegata.



“ PELLEGRINO ARTUSI ”

Distr.scol.n. 41

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc. 90003100394

Tel: 054671113 Fax: 054671859

(cod.RARH020004)

E-mail: segreteria.ipartusi@racine.ra.it

E-mail: rarh020004@istruzione.it

Web: www.racine.ra.it/ipartusi

La ricetta, inedita, dovrà essere dettagliatamente formulata per 4 persone; è possibile partecipare anche con un massimo di due ricette ma in categorie diverse.

Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comitato Organizzatore tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

• **Art. 5 - Le prove**

Selezione: i concorrenti dovranno far pervenire le ricette presso l'IPSSAR di Riolo Terme preferibilmente tramite posta elettronica in formato Microsoft Word (segreteria.ipartusi@racine.ra.it), oppure per fax (0546.71859) o per posta ordinaria Via Monsignor Tarlombani 7 - 48025 - Riolo Terme - (Ravenna), **entro sabato 22 febbraio 2014** (farà fede il timbro postale):

le ricette devono essere accompagnate dalla propria richiesta di adesione corredata dai dati personali, l'accettazione di tutte le norme del concorso, oltre alla titolazione della ricetta, secondo la scheda allegata.

Prova finale: Verranno selezionati un massimo di sei finalisti; a ciascuno dei partecipanti alla selezione sarà data comunicazione ufficiale di ammissione o meno alla prova finale.

La prova finale si svolgerà presso le cucine dell'IPSSAR di Riolo Terme nella giornata di venerdì 28 marzo 2014 dalle ore 14.30 alle ore 17.30.

Ogni concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di un'ora e trenta minuti: l'inizio e la presentazione delle preparazioni sarà scaglionato di dieci minuti uno dall'altro.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni concorrente dovrà realizzare la propria ricetta per quattro persone più un piatto da esposizione e presentarla su singoli piatti.

Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti cotti, e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Terminato il proprio elaborato, il concorrente dovrà riordinare la propria postazione e lasciare la sede della gara.

Tutti gli ingredienti necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso, nonché attrezzatura particolare, devono essere portati dai partecipanti.

I piatti singoli per il servizio saranno forniti dall'IPSSAR di Riolo Terme.

• **Art. 7 – I criteri di giudizio**

Le ricette pervenute saranno valutate da una apposita Commissione di Selezione nominata dal Preside dell'IPSSAR di Riolo Terme composta da due chef e da un esperto enogastronomo che, a proprio insindacabile giudizio, selezionerà i sei finalisti.



“ PELLEGRINO ARTUSI ”

Distr.scol.n. 41

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc. 90003100394

Tel: 054671113 Fax: 054671859

(cod.RARH020004)

E-mail: segreteria.ipartusi@racine.ra.it

E-mail: rarh020004@istruzione.it

Web: www.racine.ra.it/ipartusi

Una volta ammessi alla prova finale i punteggi verranno azzerati; per la valutazione della prova finale la Giuria, prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- Preparazione da 0 a 15
- Presentazione da 0 a 15
- Degustazione da 0 a 20
- Originalità da 0 a 20

Massimo 70 punti.

I concorrenti che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti.

Il punteggio massimo raggiungibile sarà di 70 punti; la votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda.

Il punteggio conseguito da ogni partecipante corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee all'organizzazione; l'assistenza ai concorrenti verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSSAR di Riolo Terme.

• Art. 8 – La giuria

La giuria sarà composta da tre membri, esperti nel settore, più un segretario senza diritto di voto.

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto prevale in caso di parità.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile.

• Art. 9 – La premiazione

La premiazione avverrà in occasione della serata di gala a Riolo Terme che si svolgerà venerdì 28 marzo 2014 presso la sede dell'Istituto Alberghiero.

I sei partecipanti alla fase finale saranno ospiti d'onore alla cena durante la quale verranno assegnati i seguenti premi:

- Al Primo classificato:
Una Ceramica Artistica di Faenza e una confezione di prodotti del territorio.
- Al secondo classificato:
Una ceramica Artistica di Faenza

Per informazioni e chiarimenti:

- Tel. 0546.71113 – 71636 – 71456

_ Prof.ssa Pelliconi Angela

_ Prof. Fabbri Alex

_ Sig. Scalegni Sergio

Allegati:

- Scheda di adesione
- elenco Erbe del Cuore



“ PELLEGRINO ARTUSI ”

Distr.scol.n. 41

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc. 90003100394

Tel: 054671113 Fax: 054671859

(cod.RARH020004)

E-mail: segreteria.ipartusi@racine.ra.it

E-mail: rarh020004@istruzione.it

Web: www.racine.ra.it/ipartusi

22° Edizione Rassegna “Il piatto Verde”

“Le Erbe del Cuore”

28 marzo 2014

SCHEDA DI ADESIONE AL CONCORSO

Nome e Cognome.....

Località.....Provincia.....

Via.....n°.....CAP.....

Tel.....Fax.....e.mail.....

Si dichiara l'accettazione del Concorso secondo le norme del regolamento.

TITOLO RICETTA

.....

Antipasto Primo Secondo Dessert

Si richiede l'ospitalità gratuita la sera di venerdì 28 marzo 2014

- SI**
- NO**

La firma in calce alla presente scheda attesta l'accettazione integrale del Regolamento

Firma