



Il premio “ Commis della Toscana” è un concorso dedicato agli allievi degli istituti alberghieri della Toscana.

Lo scopo è quello di avvicinare i ragazzi al mondo dei concorsi , e non solo, cercando di far crescere in ognuno di loro quella sana competizione che li porterà a migliorarsi cercando informazioni, utilizzando nuove tecniche di cucina, seguendo i consigli di giurie competenti ed esperte.

Il concorso coinvolge gli istituti alberghieri della Toscana, con allievi compresi tra i 16 ai 19 anni. Il tema di quest’anno sarà “Il pesce dimenticato”, argomento che la Federazione Italiana Cuochi e di conseguenza l’Unione Regionale Cuochi Toscani ha pienamente condiviso , con un protocollo di intesa siglato con Federpesca e nominato “ valorizzazione dei prodotti della pesca attraverso le attività di ristorazione”.

Con questo concorso si intende appunto a valorizzare la filiera dei prodotti della pesca , incentivare il processo di qualificazione dei prodotti ittici attraverso la rete della ristorazione, dare una maggior informazione al consumatore finale, che solo attraverso il cuoco può avvenire, mantenendo fede a quelli che sono i punti cardine di una corretta professionalità , quindi metodologie di cottura, stagionalità , filiera corta, corrette tecniche di preparazione.

Pensiamo infatti che, oltre a tutti i discorsi che si fanno su stagionalità, materie prime di qualità, la filiera corta, le nuove tecnologie ecc, sia di fondamentale importanza il ruolo del cuoco, rispettare il prodotto con i giusti metodi di preparazione, utilizzare al meglio conoscenze e nuove tecnologie.

Gli allievi dovranno rispettare quindi alcuni aspetti fondamentali quali

- Stagionalità
- Filiera corta
- Corrette procedure di preparazione

La stagionalità è uno dei nostri punti guida; oggi con i nuovi metodi di coltura, raccolta e conservazione è possibile trovare qualsiasi prodotto in qualunque momento della stagione ma ciò, oltre ad essere eticamente sbagliato , può essere anche non sano per la nostra salute.

Scegliere prodotti di stagione , consumarli nel loro periodo di maturazione naturale , permetterà di assumere alimenti più sani , ricchi di elementi nutritivi senza tralasciare un altro aspetto fondamentale quale il risparmio.

Prodotti fuori stagione o provenienti da paesi esteri, i primi coltivati in serra su colture fuori suolo , i secondi sottoposti a lunghi periodi di trasporto , pongono un dubbio sulla salubrità dei prodotti stessi.

Quando si parla di filiera corta si parla di un'alimentazione favorevole alla salute, al territorio , all'ambiente e alla società, materie prime prodotte in zone favorevoli in momenti opportuni, con le caratteristiche tipiche , con le connotazioni geofisiche corrette, perché anche l'ambiente condiziona la produzione, le caratteristiche e la specificità di un prodotto, mantenere quella che si chiama biodiversità agraria; ridurre il tempo che passa dalla raccolta, dalla macellazione , dalla pesca o dalla produzione , al consumo è di vitale importanza.

Senza tralasciare l'importanza sociale che riveste , dato che contribuisce a mantenere le tradizioni locali , pensiamo a quante forme di collaborazione ha dato vita la produzione locale.

Ma tutto ciò non ha più senso se chi è addetto alla preparazione di determinati prodotti interviene in modo scorretto.

Quindi l'utilizzo di procedure corrette, controllo delle temperature , tecniche e tecnologie moderne diventa fondamentale.

Ecco quindi perché iniziare questo tipo di percorso con i giovani allievi delle scuole, visto che loro saranno il futuro del nostro lavoro.

Location della manifestazione sarà la fiera T.C.T , appuntamento storico e di riferimento per il mondo enogastronomico internazionale, sede da anni di importanti gare, competizioni di cucina quali gli "Internazionali d'Italia", pasticceria, gelateria , e tutto ciò che ruota intorno alla cucina , alle tecnologie, alla professionalità!

Tutto ciò ci permetterà di avere la presenza all'interno della giuria di giudici internazionali , conosciuti ma soprattutto molto preparati, valore che arricchirà il concorso ma in modo speciale , il lavoro dei ragazzi partecipanti.

Di seguito vi riporto il regolamento , poche regole ma precise, che dovranno però essere rigorosamente rispettate....

PRESENTAZIONE

L'unione regionale cuochi toscani , presenta il " Commis della Toscana " , concorso gastronomico riservato agli allievi delle scuole alberghiere del territorio toscano, di età compresa tra i 16 e 19 anni.

Ogni scuola potrà presentare un allievo, accompagnato da un insegnante , che naturalmente avrà funzione unica di accompagnatore .La manifestazione, si svolgerà dal 22 al 26 febbraio 2015 ,un giorno compreso tra i 5 di fiera che decideremo in seguito, in occasione della 35 edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT -Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico "Carrara Fiere" PAD. E, sito in viale Galileo Galilei, 133 - 54036 Marina di Carrara (MS).

La manifestazione avrà i seguenti orari:

- per i visitatori apertura ore 10:00, chiusura ore 19:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 08:00.

Presentazione dei concorrenti alle ore 8 e 30, inizio preparazione ore 9.00, ogni allievo avrà a disposizione 50 minuti , più 15 per riordino e pulizia, il non rispetto dei tempi stabiliti verrà penalizzato a discrezione della giuria.

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione ,di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

ISCRIZIONE

L'iscrizione verrà comunicata alla segreteria U.R.C.T, non oltre il 10 febbraio 2015, presso i seguenti recapiti; antonimorelli71@alice.it , info@cuochitoscani.net.

Nell 'iscrizione andrà indicato nome e cognome del candidato, scuola di appartenenza, e riferimenti telefonici di un docente responsabile che servirà alla segreteria per informazioni e comunicazioni varie.

PROGRAMMA

La ricetta dovrà essere servita al piatto individuale , eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno del Complesso Fieristico ;tema "il pesce dimenticato" realizzazione di un piatto con appunto prodotti ittici appartenenti a questa categoria(consultare il sito federpesca) ,che rispettino stagionalità e tipicità; si potrà preparare o un entrata (antipasto) o un primo o un secondo piatto a scelta , dovranno essere realizzati 4 piatti , uno, per la presentazione espositiva e 3 per la giuria; gli allievi dovranno provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari, portando tutta la mis-en-place completa all'interno dei laboratori assegnati dall'organizzazione ,nel rispetto delle norme haccp. L'organizzazione , d'accordo con il Presidente della Giuria , si riserva il diritto di penalizzare o escludere un allievo in caso di inosservanze delle norme igieniche standard.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un "laboratorio a vista "provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali .Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti .Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili .I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria ,grembiuli , canovacci, ecc...)ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni allievo deve provvedere in modo autonomo. Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti. Ogni concorrente dovrà consegnare , prima della gara al Capo della Giuria ,una copia della ricetta presentata in concorso ,redatta per 4 porzioni. E' ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).

PUNTEGGI E VALUTAZIONI

Le valutazioni saranno redatte secondo le norme internazionali stabilite dalla WACS ,da giudici delegati dall' U.R.C.T. , per un punteggio massimo totale stabilito in 100 punti così suddivisi:

- Set-up organizzazione, ordine e pulizia:0-25 punti
- Preparazione corretta e professionale : 0-25 punti
- Presentazione pratica:0-25 punti
- Aspetto estetico e sapore:0-25 punti.

I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti in base alle valutazioni espresse dalla Giuria

e saranno assegnati secondo i criteri qui descritti La premiazione si terrà il giorno della gara stessa i concorrenti dovranno partecipare in divisa da cuoco.

punti 100 medaglia d'oro con Menzione

punti 90-99 medaglia d'oro

punti 80-89 medaglia d'argento

punti 70-79 medaglia di bronzo

punti 01-69 diploma

Morelli Antonio presidente vicario U.R.C.T. TEL ; 333 5279116 email; antoniomorelli71@alice.it

Via perticata 35 Carrara (MS) 54033.