



## ***Convention ANSDIPP 2017***

***COLOGNO AL SERIO (BG), 25 maggio 2017***

***XII^ Gara Nazionale***

***Ristorazione di Qualità***

***nei Centri di Servizio alla Persona***

***Cena Sociale del giorno 25 maggio***

***“Antico Borgo La Muratella Hotel & Restaurant”***

***S.P.122 La Francesca 10 - 24055 Cologno al Serio (BG)***

***“Km zero”***

La qualità dell'alimentazione nelle strutture socio-assistenziali prevede tra i numerosi parametri anche il costante collegamento col territorio di appartenenza, non soltanto come riferimento alle ricette della tradizione locale, ma oggi anche per quanto riguarda l'origine degli ingredienti.



## **Regolamento**

***ANSDIPP intende valorizzare la figura professionale del cuoco operante nei Centri di Servizio alla Persona ed esaltarne la professionalità attraverso un concorso di cucina.***

- Il tema proposto per l'edizione 2017 è **“Km zero”**, da proporre caldo o freddo.
- Il piatto, per quanto riguarda grammature ed apporto energetico, si configura come **“piatto proposto a pranzo”**.
- Il piatto, **preparato con riferimento alla tradizione locale**, deve essere ottenuto, seguendo – anche in forma rivisitata – una ricetta tipica, in modo da raggiungere l'obiettivo in termini di caratteristiche organolettiche, grazie all'uso appropriato delle tecnologie, oggi disponibili.
- Il piatto è legato alle **tradizioni gastronomiche degli ospiti** della struttura partecipante e può essere proposto nel menu normale o in occasione di particolari ricorrenze. Dovrà essere fornita adeguata documentazione di tale inserimento nel menu della struttura.
- Il piatto da presentare deve essere **pensato in relazione all'utenza** che ogni giorno si deve soddisfare (**ospiti delle case di riposo, ultrasettantenni**); con ciò il piatto deve anche risultare ben curato nella preparazione e nella presentazione, giustamente creativo.
- Per motivi logistici, il concorso è riservato a n° 5 partecipanti (squadre di 2 persone). La cucina messa a disposizione si configura come **“cucina satellite” attrezzata prevalentemente per la rimessa in T° e l'eventuale cottura della pasta**. La preparazione proposta dovrà pertanto essere gestita secondo i **principi operativi del “catering/banqueting”**.
- Possono partecipare esclusivamente cuochi impiegati da almeno un anno presso le RSA/case di riposo o Centri Servizi alla Persona, aderenti al concorso, sia come gestione diretta, sia come appalto.
- Ogni squadra è di norma formata da due persone. Per problemi logistici, la partecipazione di una terza persona non potrà essere autorizzata.
- Ogni piatto può essere proposto da strutture (RSA, case di riposo, centri di servizio alla persona, ecc...) singole o in collaborazione.



- Ogni struttura (o associazione) può presentare fino a due ricette; potrà essere selezionata una sola ricetta.
- Dovranno essere adeguatamente documentati nella scheda ricetta da presentare gli ingredienti utilizzati e soprattutto la loro origine, i vari cicli di preparazione, in particolare di cottura e di abbattimento di temperatura, nonché le modalità di conservazione.
- La preselezione avverrà sulla base dell'esame delle schede ricetta da parte della giuria tecnica.
- La struttura partecipante si assume l'onere di mettere gratuitamente a disposizione i prodotti occorrenti per la preparazione del piatto d'interesse, partendo dal presupposto indicativo di circa 100 partecipanti alla cena; come pure, e sempre che la struttura in gara lo desideri, può a proprie spese accompagnare il piatto proposto con il vino del luogo che più gli si va ad addire; ANSDIPP assicura, d'altro canto, il rimborso spese per i mezzi di trasporto al riguardo utilizzati, nonché la sistemazione logistico-alberghiera del relativo personale impegnato.
- Sarà cura del Presidente Nazionale ANSDIPP nominare un responsabile tecnico-organizzativo dell'evento che fornirà ogni utile indicazione ed informazione ai partecipanti;
- I partecipanti devono comunicare la ricetta che intendono svolgere compilando la scheda specifica. Questa richiesta viene effettuata per dar modo agli organizzatori di far fronte per tempo alle necessità dei partecipanti;
- I partecipanti dovranno concordare con il responsabile tecnico-organizzativo la preparazione di basi e/o semilavorati presso le loro strutture ed avranno a disposizione 3 ore di tempo per preparare o completare il piatto;
- La valutazione dei piatti verrà effettuata da una giuria tecnica e da una giuria "popolare";
- La Giuria tecnica:
  - sarà composta da 3/5 esperti in gastronomia, scienze dell'alimentazione e nutrizione, organizzazione dei servizi di ristorazione, cuochi
  - valuterà le modalità di preparazione, il rispetto delle norme igieniche, l'apporto nutrizionale, il rispetto della tradizione, le modalità di presentazione, ecc... attribuendo un punteggio da 1 a 20
- La Giuria "popolare" sarà composta da
  - Presidente Nazionale ANSDIPP (od un suo delegato);
  - 3 Presidenti Regionali (od un loro delegato), scelti o resisi disponibili, fra le Regioni dove è costituita la sezione regionale, senza concorrenti in gara;



- 3 Sponsor di ANSDIPP scelti dalla Presidenza Nazionale;
  - Altri 12 commensali estratti a sorte, che valuterà la cura della presentazione e la qualità organolettica del piatto, attribuendo un punteggio da 1 a 10.
- La Giuria tecnica, alla fine, predisporrà una graduatoria dove verranno riportati i punteggi assegnati ai concorrenti;
  - Il punteggio assegnato ad ogni concorrente corrisponderà alla media dei punteggi della giuria tecnica sommata alla media dei punteggi della giuria “popolare”;
  - Si aggiudicherà la gara il concorrente che avrà totalizzato il punteggio più elevato;
  - Verranno premiati i primi 3 concorrenti.
  - Verranno inoltre assegnati i seguenti premi:
    - Premio della giuria popolare
    - Premio per il piatto più equilibrato dal punto di vista nutrizionale
    - Premio per il piatto più curato e ritenuto più gustoso