

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL CONTRIBUTO DI



XV° CONCORSO NAZIONALE CUCINA IN RSA

riservato ai Cuochi delle strutture residenziali per anziani

17 aprile

Cena Sociale

c/o Bologna Fiera

I COLORI DELLA SALUTE

. L'armonia cromatica gioca un ruolo fondamentale nell'influenzare il giudizio, ma è anche indice di qualità igienica e nutrizionale. I colori dipendono dalla qualità degli ingredienti, ma anche dalle tecnologie di trasformazione e dagli abbinamenti.

Regolamento

ANSDIPP intende valorizzare la figura professionale del cuoco operante nelle strutture residenziali per anziani ed esaltarne la professionalità attraverso un concorso di cucina.

- Il tema proposto per l'edizione 2024 è **“un primo o un secondo piatto della tradizione regionale”**.
- Anche per motivi logistici, il concorso è riservato esclusivamente a n° 5 partecipanti (5 squadre di 2 cuochi);
- Possono partecipare esclusivamente cuochi impiegati presso le RSA/Strutture socio sanitarie per Anziani aderenti al concorso, sia come gestione diretta, sia come appalto; Il piatto, preparato secondo una ricetta regionale, deve essere preparato in modo da salvaguardare il più possibile i

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL CONTRIBUTO DI



colori, 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.
- Ogni piatto può essere proposto da Strutture singole o in collaborazione.
- Ogni Struttura (o associazione di Strutture) può presentare fino a due ricette (un primo ed un secondo piatto); potrà tuttavia essere selezionata una sola ricetta.
- Dovranno essere adeguatamente documentati nella scheda ricetta da presentare gli ingredienti utilizzati, i vari cicli di preparazione, in particolare di cottura e di abbattimento di temperatura, nonché le modalità di conservazione, di trasporto e di rimessa in temperatura.
- La preselezione avverrà sulla base dell'esame delle schede ricetta da parte della giuria tecnica.
- Il piatto da presentare deve essere pensato in relazione all'utenza che ogni giorno si deve soddisfare (residenti nelle Strutture); con ciò il piatto deve anche risultare ben curato nella preparazione e nella presentazione, giustamente creativo;
- La struttura residenziale selezionata 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 il pernottamento di due persone per ogni struttura e i mezzi di trasporto al riguardo utilizzati,
- Viene richiesto ad ogni struttura di preparare anche **n.5 porzioni del piatto, destinate esclusivamente alla giuria tecnica**, in una forma adeguata a soddisfare le **esigenze di un utente disfagico**.
- 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 entro il **08 marzo 2024 p.v.** la ricetta che intendono svolgere

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL CONTRIBUTO DI



compilando la scheda specifica. Questa richiesta viene effettuata per dar modo agli organizzatori di far fronte per tempo ad eventuali necessità organizzative; Le schede dovranno essere inviate a : dr Luigi Tonellato luigi@tonellato.it e in cc alla segreteria di Ansdipp info@ansdipp.it

- **Per motivi logistici ed organizzativi, non potendo contare su una cucina come nelle edizioni precedenti, i partecipanti dovranno arrivare con i piatti selezionati in legume refrigerato, in contenitori termici idonei, rispettando le norme di corretta prassi igienica durante il trasporto.**
- **Ogni squadra avrà un tempo massimo disponibile per la rimessa in temperatura di 30 minuti. Saranno disponibili nella location all'interno di un padiglione della fiera: n.2 forni elettrici 5 griglie, 6 piastre induzione 2,5kW e n. 2 carrelli mantenitori/rigeneratori 20 griglie cad.**
- **Ogni squadra dovrà provvedere in proprio al pentolame, utensileria, taglieri, coltelli, ... minuteria necessaria, in quanto non vi sarà alcun servizio di lavaggio stoviglie, né pentolame, né altre minuterie messe a disposizione. Anche questi aspetti di adattamento in condizioni precarie saranno oggetto di valutazione.**
- L'impiattamento, come nelle precedenti occasioni rappresenta l'occasione per una fattiva collaborazione tra i partecipanti, con sani confronti e scambi di esperienze.
- La somministrazione dei piatti ai commensali verrà effettuata da personale di un'azienda di catering appositamente incaricata. Questa provvederà all'allestimento della sala ed alla messa a disposizione di piatti, bicchieri e posate.
- 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, nutrizione, organizzazione dei servizi di ristorazione, cuochi, ... e 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);

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL CONTRIBUTO DI



- 3 Presidenti Regionali (od un loro delegato), scelti o resisi disponibili, fra le regioni dove è costituita la sezione regionale e che non hanno strutture impegnate;
- Sponsor aderente all'iniziativa scelto dalla Presidenza Nazionale;

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.