

Concorso gastronomico: “From Veneto To IOWA” 2022

Premessa.

Evento culinario che nasce in occasione del 25esimo anniversario del gemellaggio tra Veneto e Iowa (SISTER STATE RELATIONSHIP) per valorizzare e promuovere alimenti maggiormente diffusi nello stato americano e interpretati da Junior Chef residenti in regione Veneto e che siano di età under 25.

Le ricette liberamente costruite dagli chef under 25, devono avere obbligatoriamente come ingrediente principale uno degli alimenti di seguito indicati:

→Carne di maiale;

→Mais e suoi derivati;

→Grano e suoi derivati;

→Pomodoro e suoi derivati;

La competizione si svolgerà in due tempi:

- a) **Primo tempo** invio di una ricetta e mini video entro il 25/09/2022.
- b) **Secondo tempo** per i soli 8 selezionati, competizione dal vivo presso il Laboratorio di Sirman in un tempo massimo di 1 ora, il giorno 11 Ottobre 2022
- c) A seguito della selezione tra gli otto finalisti che si cimenteranno in una “Master Class” di 45 minuti, per produrre e raccontare la loro ricetta, saranno selezionati n° 2 vincitori.
- d) Ai due vincitori sarà attribuito il seguente premio: viaggio e soggiorno a De Moine, Iowa, USA dal 12 al 26 Novembre 2022
- e) Agli otto finalisti sarà attribuito il seguente premio: una Plutone 7 Minneapolis by Sirman
- f) A tutti i partecipanti alla selezione sarà riconosciuto il seguente premio: un termometro digitale GUN–TER Minneapolis by Sirman

Si invitano tutti gli interessati a leggere dettagliatamente il seguente Regolamento.

Regolamento.

- ✓ Possono partecipare alla gara - **Iowa - Veneto chef Contest** – tutti i cuochi Junior Chef che siano “under 25 anni”.
- ✓ Partecipano alla selezione gli Junior Chef che operano nella Regione Veneto, che risiedono in Veneto o che lavorano come cuochi in realtà ristorative tradizionali, collettive, ricettive situate in Veneto.
- ✓ Ogni candidato è libero di proporre una ricetta, dall’antipasto al dolce, usando obbligatoriamente almeno un ingrediente indicato quale “ingrediente principale”.
- ✓ Ogni candidato è tenuto a registrarsi nell’apposita scheda “google moduli” per indicare i propri dati e autorizzare l’uso delle proprie immagini inviate, della ricetta presentata e di eventuali videoriprese effettuate durante la finale.

Primo tempo:

- ✓ Il candidato dovrà allegare la propria ricetta, in un apposito link che verrà comunicato all'atto dell'iscrizione compilando i seguenti campi:
 - 1) Nome della ricetta,
 - 2) Ingredienti in ordine di impiego per 4 persone,
 - 3) Procedimento della ricetta il più dettagliato possibile,
 - 4) Definizione dei tempi sia di preparazione che di cottura,
 - 5) Allegare una foto del prodotto finito.
- ✓ Il candidato dovrà inoltre farsi una ripresa video indossando la divisa da cuoco, nel quale video, lungo massimo di 90 secondi, racconti le fasi salienti della propria ricetta.
- ✓ La ricetta progettata e proposta per la selezione dovrà chiaramente esprimere il sistema ed il tempo di cottura.
- ✓ La ricetta che prevede obbligatoriamente un alimento tra quelli indicati, potrà essere valorizzata dalla giuria laddove la ricetta stessa preveda anche più alimenti tra quelli indicati.
- ✓ La ricetta è di libera interpretazione e va intesa come espressione della fantasia e delle competenze del cuoco e deve essere progettata per "quattro porzioni".
- ✓ La ricetta è accompagnata da un video racconto di 90 secondi, con fasi salienti della ricetta stessa
- ✓ L'invio della ricetta e del video racconto deve avvenire **entro le ore 23.00 del 25 settembre 2022**.
- ✓ La giuria sarà costituita da:
 - a) Un giornalista del settore;
 - b) Due Chef di Cucina;
 - c) Due Docenti di Scuola Alberghiera;
 - d) 3 Chef pluripremiati, con esperienze internazionali
- ✓ Indicatori per la valutazione:

<i>Ricetta scritta in modo chiaro ed esaustivo</i>	<i>Valorizzazione dell'ingrediente principale nella ricetta.</i>	<i>Riconoscimento di aver utilizzato anche altri alimenti tra quelli suggeriti.</i>	<i>Appetibilità della ricetta ed originalità.</i>	<i>Piacevolezza del video e chiarezza espositiva.</i>
1 – 10	1 – 15	1 - 10	1 – 5	1 – 20

Secondo tempo: Master Class "Iowa - Veneto chef Contest"

- Tutte le ricette e i video racconto pervenuti alla segreteria entro il tempo indicato saranno oggetto di valutazione.
- Si valuterà la ricetta scritta per la sua chiarezza espositiva.
- Si valuterà il videoracconto per verificare la piacevolezza del racconto.
- Entro il **30 settembre 2022** saranno convocati gli **8 Junior Chef** finalisti che avranno superato la selezione.
- Gli 8 Junior Chef finalisti parteciperanno di diritto alla selezione dal vivo Master Class "**Iowa - Veneto chef Contest**" il giorno 11 Ottobre 2022

- I concorrenti sono convocati alle ore 9.00 dell' 11 Ottobre 2022 presso l'Aula Magna di Sirman Spa Viale delle Industrie 38 in Curtarolo
- Gli Junior Chef finalisti porteranno la propria mise-en-place con tutti gli ingredienti utili alla realizzazione della propria **ricetta per 4 persone**.
- La postazione prevede le seguenti attrezzature / tecnologie messe a disposizione dalla Sirman:
 - Piastra induzione
 - Forno convezione
 - Forno microonde
 - Planetaria
 - Frullatore immersione
 - Cutter
 - Affettatrice
 - Pacojet
 - Abbattitore
 - Softcooker
 - (eventuali altri da accordare)
- Il finalista si porterà in autonomia la propria attrezzatura perché non l'avrà trovata tra quella della dotazione.
- Sarà presentato il calendario della Master Class “ **Iowa - Veneto chef Contest** a seguito del sorteggio:

1° finalista -9.15 – 10.00	2° finalista - 10.15 – 11.00	3° finalista - 11.15 – 12.00	4° finalista -12.15 – 13.00
5° finalista -14.15 – 15.00	6° finalista -15.15 – 16.00	7° finalista -16.15 – 17.00	8° finalista -17.15 - 18.00

- Il Junior Chef avrà 45 minuti di tempo per confezionare la propria ricetta per 4 persone.
- Il Junior Chef potrà portare anche alimenti già pronti nel caso in cui abbia scelto di preparare una cottura a bassa temperatura.
- La Master Class prevede una registrazione dal vivo della performance del Junior Chef, mentre lavora, mentre racconta le varie fasi della ricetta, mentre realizza ed impiatta la sua ricetta.
- Il video prodotto della performance del Junior Chef avrà successivamente il montaggio in post produzione.
- Indicatori per la valutazione:

<i>Performance pratica della propria ricetta</i>	<i>Capacità comunicativa e chiarezza espositiva.</i>	<i>Appetibilità della ricetta rispetto alla presentazione al piatto</i>	<i>Valorizzazione degli ingredienti obbligatori</i>	<i>Qualità del gusto e piacevolezza d'insieme del piatto degustato</i>
1 – 10	1 – 15	1 - 10	1 – 5	1 – 20