



***L'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"V. CROCETTI – V. CERULLI"
GIULIANOVA (TE)***

è lieto di presentare la

3° Edizione

Brodetti dell'Adriatico a confronto

Concorso culinario e rassegna enogastronomica





Il Brodetto non è soltanto una zuppa di pesce, raffigura il connubio tra l'Adriatico e le sue colline che solamente mani sapienti guidate da gesti quasi rituali possono sancire. Oggi più che mai il brodetto con le sue caratterizzazioni è uno strumento in grado di promuovere la cultura enogastronomica di un territorio, di salvaguardare le tradizioni marinare e le arti contadine, di rappresentare il pregio e l'orgoglio della cucina italiana nel mondo. Per tanto si è scelta questa preparazione per mettere alla prova i professionisti della ristorazione nell'accendere i sensi e raccontare il proprio territorio.....

FINALITÀ

Il Concorso alla sua terza edizione, ha lo scopo di mostrare il brodetto tradizionale e contestualmente una versione reinterpretata dai partecipanti, con la prerogativa di mantenere salde le radici della propria tradizione, valorizzare le risorse del territorio seguendo la stagionalità dei prodotti e con lo sguardo proiettato verso una consapevole innovazione del gusto.

DESTINATARI

Il Concorso prevede il gemellaggio tra gli allievi degli Istituti alberghieri assieme ai migliori ristoranti del proprio territorio. Ogni squadra sarà composta da: 2 allievi del settore cucina frequentanti le classi 3°,4°,5°; 1 allievo del settore sala e vendita frequentante le classi 3°,4°,5°; 1 rappresentante del ristorante scelto dalla propria scuola, che potrà seguire gli allievi sia nella fase di preparazione che di esposizione.

La competizione vedrà il confronto tra le differenti realtà del brodetto che caratterizzano la costa adriatica.

REGOLAMENTO

Il concorso si svolgerà il **28/04/2020** presso la sede IPSEdOC "V. Crocetti", sita in via Bompadre 2, dell'IIS "V. Crocetti - V. Cerulli" di Giulianova. Per ogni Istituto Alberghiero potrà partecipare una sola squadra composta da 2 allievi di cucina e 1 allievo di sala e vendita, gemellato con un ristorante del proprio territorio custode della tradizione del brodetto. La domanda di partecipazione, redatta attraverso il **modulo di adesione** (allegato 1 e allegato 2), dovrà pervenire all'indirizzo e-mail brodettiaconfronto@gmail.com, entro e non oltre il **31/01/2020**.

Ogni squadra dovrà produrre una **scheda di presentazione** nella quale emergano i cenni storici della preparazione tradizionale, le caratteristiche dei prodotti utilizzati e la presentazione della versione rivisitata. Tale scheda dovrà essere inviata all'indirizzo e-mail brodettiaconfronto@gmail.com, entro e non oltre il **04/04/2020**.

I partecipanti dovranno presentarsi entro le ore **13,00** del **28/04/2020**, dove avverrà l'estrazione dell'ordine di uscita.



Per ogni squadra è richiesto:

- 1) allestire una **postazione rappresentativa** del territorio con prodotti tipici e decorazioni legate alle tradizioni culinarie e marinare locali, sulla quale avverrà l'esposizione della portata tradizionale e di quella rivisitata;
- 2) realizzare, in un tempo massimo di 90 minuti, n.1 portata espositiva della **versione tradizionale** e la preparazione per n. 7 assaggi della **versione rivisitata** che verrà ultimata davanti alla giuria in un tempo massimo di 30 minuti;
- 3) servire il **vino in abbinamento** al piatto rivisitato.

L'Istituto ospitante metterà a disposizione i propri laboratori per la preparazione, mentre le derrate alimentari, il vino in abbinamento, pentolame specifico per la cottura e piatti di presentazione dovranno essere procurati dai rispettivi partecipanti. Per eseguire la breve dimostrazione della portata rivisitata dinnanzi alla giuria, la squadra avrà a disposizione per eventuali cotture, 1 piastra a induzione ed 1 lampada di sala.

La Commissione presieduta dal Dirigente Scolastico Ing. Prof. Luigi Valentini, sarà composta da esperti dell'enogastronomia e della ristorazione.

Per la valutazione delle performance saranno applicati i seguenti criteri:

- Gusto: da 0 a 20 punti;
- Scelta delle materie prime (rapporto col territorio-stagionalità): da 0 a 15 punti;
- Originalità, coerenza con la tradizione, grado di difficoltà della preparazione: da 0 a 15 punti;
- Presentazione ed estetica del piatto e della postazione espositiva: da 0 a 10 punti;
- Esposizione orale: da 0 a 15 punti;
- Abbinamento cibo-vino (degustazione e presentazione): da 0 a 15 punti
- Brochure di presentazione del piatto: da 0 a 5 punti;
- Puntualità, ordine, rispetto delle regole igieniche e di sicurezza durante l'esecuzione: da 0 a 5 punti.

Sarà dichiarata vincitrice, per giudizio inappellabile, la squadra che totalizzerà il punteggio maggiore ottenuto dalla somma delle singole valutazioni. In caso di parità di punteggio tra due squadre, sarà valutato il punteggio assegnato dal Presidente di giuria.

Per maggiori informazioni è possibile contattare il prof. Vito Pepe
e-mail: brodettiaconfronto@gmail.com recapito telefonico: 3803121195

Giulianova, 30/10/2019

Il Dirigente Scolastico
Prof. Ing. Luigi Valentini



ALLEGATO 1:

SCHEMA DI ADESIONE

da compilare ed inviare a: brodettiaconfronto@gmail.com

entro il **31/01/2020**

Istituto Partecipante			
Denominazione:		Indirizzo:	
e-mail:		Telefono:	
1. Allievo/a Settore Cucina	Cognome:	Nome:	Classe:
2. Allievo/a Settore Cucina	Cognome:	Nome:	Classe:
3. Allievo/a Settore Sala e Vendita	Cognome:	Nome:	Classe:
Docente Accompagnatore	Cognome:	Nome:	Telefono:
	e-mail:	Disciplina:	
Docente Accompagnatore	Cognome:	Nome:	Telefono:
	e-mail:	Disciplina:	
Ristorante Gemellato	Denominazione:		Indirizzo
Rappresentante Ristorante Accompagnatore	Cognome:		Nome:



ALLEGATO 2:

**LIBERATORIA PER LA PUBBLICAZIONE DELLE PROPRIE IMMAGINI – VIDEO –
MATERIALE DI PRESENTAZIONE**

da compilare da parte dei genitori ed inviare a: brodettiaconfronto@gmail.com entro il **31/01/2020**

La sottoscritta / Il sottoscritto _____ genitore dell'alunno
_____ frequentante l'Istituto _____ classe __ sez. __;
residente in via _____ n° ____ Città _____ Prov. ____
nato a _____ il ___/___/_____ Codice Fiscale _____

con la presente **AUTORIZZA** la pubblicazione delle immagini, delle riprese video e del materiale prodotto per la presentazione da parte dell'Istituto I.I.S. V. Crocetti – V. Cerulli di Giulianova (TE), per uso ai fini di Concorsi Scolastici, attraverso la pubblicazione su Internet / Sito Web e/o Social Network dell'Istituto e sui canali giornalistici d'informazione su carta stampata, on-line e televisione.

Ne vieta altresì l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro.

La posa e l'utilizzo delle immagini e del materiale prodotto per la presentazione sono da considerarsi in forma gratuita.

L' Alunna/o (*firma leggibile se maggiorenne*)

Il Genitore dell' Alunna/o (*firma leggibile*)

Luogo e data _____, ___/___/2020