

The background features abstract, overlapping green geometric shapes, primarily triangles and polygons, in various shades of green, creating a modern, layered effect. The shapes are concentrated on the left and right sides, leaving a white central area for the text.

Alberini Matteo

Matteo Alberini nato il 24 Aprile a Orta di Atella/Caivano.

Ha seguito gli studi all'istituto Angelo Celletti a Formia dal 2007 al 2012.

Si è trasferito a Boston in America dove ha lavorato presso:

Mare Oyster Bar

DePasquale Ventures

Trattoria il panino.

Scomparso il 04/06/2019



## ► Concorso Chef Alberini

Un passo nel recente passato con uno sguardo verso il futuro, dedicato a Matteo Alberini giovane promessa della cucina internazionale mancata troppo presto, ma anche se la persona non esiste più le sue idee cammineranno su altre gambe.



# Art.1-OGGETTO

*Concorso gastronomico prodotti km 0*

## Art.2-FINALITA' E PARTECIPANTI

Il concorso è rivolto agli studenti delle scuole alberghiere italiane.  
Il concorso vuole essere un momento di riscoperta della cucina di tradizione regionale con uno sguardo sul mondo.

Gli studenti dovranno dimostrare che la cucina di territorio, autentica e rispettosa dell'ambiente e della stagionalità, può essere la protagonista di una tavola sana, pulita e naturalmente gustosa.

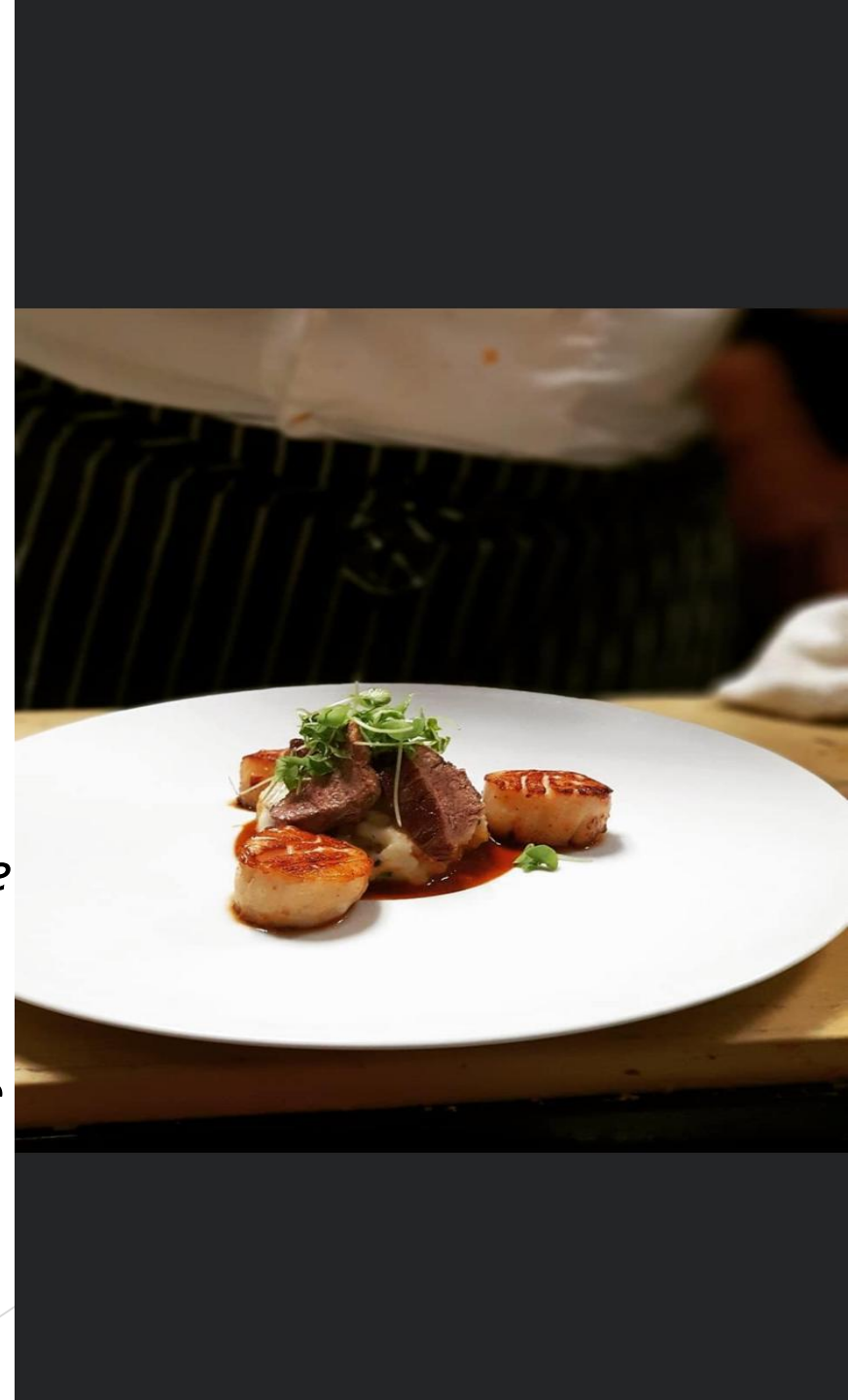




# Art.3-GLI OBIETTIVI

- 1) Introdurre una didattica dell'alimentazione fondata sulla conoscenza del territorio.
- 2) Conoscere gli uomini, la storia e il territorio di un prodotto agroalimentare
- 3) *Ricerca e valorizzazione dei prodotti di qualità.*
- 4) *Stimolare atteggiamenti critici e curiosi fra gli studenti.*
- 5) *Introduzione del concetto di cibo come strumento per preservare quanto più è possibile l'integrità originale del territorio.*
- 6) *Introduzione di elementi per comprendere che l'alimentazione è un fatto culturale.*

Il concorso, oltre ai premi, offrirà un palcoscenico internazionale a tutti i partecipanti e alle scuole in quanto saranno presenti delegazioni dei ristoranti italo-americani e del ambasciatore italiano di Boston .



# Art.4-GIURIA

La commissione giudicatrice sarà composta da esperti e cultori della buona cucina nominati dall'I.I.S.S.S. "E. Pantaleo" organizzatrice dell'evento, con la collaborazione dei docenti dell'Indirizzo Alberghiero

# Art.5-TERMINE E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le singole scuole selezionate dovranno essere rappresentate da due allievi, uno di cucina ed uno di sala e da un insegnante tecnico pratico di cucina o di sala .Le singole scuole avranno inoltre cura di far pervenire entro il 25 Marzo 2023: scheda tecnica del piatto che si intende preparare,





# Art.6-LA REALIZZAZIONE

Ogni concorrente dovrà realizzare un piatto scelto tra Antipasto, Primo, Secondo o Dessert in abbinamento di un vino nazionale

# Art.7-LA PROVA

L'alunno dell'articolazione cucina dovrà: Indossare la classica divisa da cuoco; Realizzare la propria ricetta per 6 porzioni - 5 per la giuria più 1 da esposizione - nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi; Esporre il proprio elaborato tramite un colloquio con la giuria, motivando la scelta degli ingredienti e i metodi di cottura utilizzati. Il concorrente presenterà inoltre il calcolo calorico e nutrizionale con relativo costo del piatto proposto. Ogni candidato avrà a disposizione un tempo massimo di 100 minuti per la preparazione del proprio elaborato. La presentazione deve avvenire "al piatto" e in "porzioni singole". L'alunno dell'articolazione sala dovrà Indossare la classica divisa di sala; Approntare la mise en place al tavolo della giuria. Effettuare una descrizione sensoriale ed organolettica del vino scelto in abbinamento; servire il vino alla giuria.





Cantina

Denomomazione del vino

- ▶ \*Vigneto
- ▶ \*Altitudine
- ▶ \*Forma di allevamento
- ▶ \*Uvaggio
- ▶ \*Densità media per ettaro
- ▶ \*Produzione media per pianta
- ▶ \*Resa
- ▶ \*Produzione annua
- ▶ \*Terreni
- ▶ \*Epoca di raccolta
- ▶ \*Macerazione
- ▶ \*Fermentazione alcolica
- ▶ \*Maturazione
- ▶ \*Affinamento

▶ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

▶ COLORE:



# Art.8-I CRITERI DI GIUDIZIO

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione:

- \*Valorizzazione dell'ingrediente principale
- \*Estetica del piatto
- \*Sapore del piatto
- \*Esposizione verbale della ricetta
- \*Originalità della ricetta
- \*Preparazione professionale
- \*Abbinamento cibo-vino





# LA SCHEDA DI ADESIONE

- ▶ Le istituzioni scolastiche che intendono partecipare al concorso sono tenute a compilare in tutte le sue parti le schede di adesione. Al fine di rendere più varia la selezione delle pietanze presentate, sarà l'ISSS "E.Pantaleo" ad assegnare ai concorrenti, attraverso una graduatoria, la categoria in cui
- ▶ concorrere. I partecipanti potranno esprimere le proprie preferenze attraverso un numero
- ▶ progressivo. Ad esempio, se si predilige la categoria secondi, poi primi ed infine dessert, la
- ▶ scheda verrà così compilata:
- ▶
- ▶ 

Categoria primi	2
Categoria secondi	1
Categoria dessert	3

# PREMIAZIONE

- ▶ La premiazione avverrà alla fine del concorso. A tutte le scuole partecipanti sarà consegnata un ATTESTATO di riconoscimento alla partecipazione.
- ▶ I premi saranno:
- ▶ 1° classificato \* Premio “Matteo Alberini” 15gg di stage presso Ristorante Stellato Josè di Torre del Greco
- ▶ 2° classificato \* Premio “Matteo Alberini” 10gg di stage presso Ristorante Stellato Josè di Torre del Greco
- ▶ 3° classificato \* Premio “Matteo Alberini” 5gg di stage presso Ristorante Stellato Josè di Torre del Greco
- ▶ 1° classificato abbinamento cibo-vino \* Premio “Matteo Alberini” 15gg di stage presso Ristorante Stellato Josè di Torre del Greco
- ▶ 2° classificato abbinamento cibo-vino \* Premio “Matteo Alberini” 10gg di stage presso Ristorante Stellato Josè di Torre del Greco
- ▶ 3° classificato abbinamento cibo-vino \* Premio “Matteo Alberini” 5gg di stage presso Ristorante Stellato Josè di Torre del Greco




- ▶ Per informazioni:
- ▶ I.I.S.S.S. “E. Pantaleo”
- ▶ Via Cimaglia, 96 - 80059 Torre del Greco(NA)
- ▶ Info: 081 881 2241 email-nais [12800t@istruzione.it](mailto:12800t@istruzione.it)
- ▶ Referente operativo - Prof. Mario Cozzolino 338 2972065



- In ricordo del giovane chef Matteo Alberini che ci ha lasciato troppo presto a causa di un male incurabile, a lui che ha raggiunto obiettivi e successi professionali vanno i nostri ringraziamenti per averci arricchito con la sua grande passione che aveva per la cucina



The background of the slide is white with abstract green geometric shapes on the right and bottom edges. These shapes are composed of various shades of green, from light lime to dark forest green, arranged in a layered, overlapping fashion that creates a sense of depth and movement. The shapes are primarily triangular and polygonal, with some thin lines extending across the white space.

Un ringraziamento  
all'alunno Carlo Ascione di  
quarta A che ha elaborato  
il powerpoint