



**Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto Statale di Istruzione Superiore "Guido Galli"**

Via Mauro Gavazzeni, 37 – 24125 Bergamo (BG) - ☎ +39 035 319338 - Cod. Mecc. BGIS03800B
PEC: bgis03800b@pec.istruzione.it - PEO : bgis03800b@istruzione.it -

MEMORIAL CREA



MEMORIAL VITTORIO CREA

1° edizione concorso regionale di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo 22 aprile 2024

L'Istituto di Istruzione Superiore Guido Galli di Bergamo in partnership con il Ristorante "Da Vittorio" organizzano la prima edizione del concorso di cucina calda **"Memorial Crea - Le ecellenze lombarde"** che si terrà lunedì 22 aprile 2024 presso i laboratori dell'Istituto in via M. Gavazzeni 37 – 24125 Bergamo.

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e incentivare l'utilizzo di alcuni prodotti tra le eccellenze del territorio lombardo, cercando di mettere in risalto le peculiarità degli stessi all'interno di una preparazione salata con relativo abbinamento del vino e di una preparazione dolce.

Il concorso è regolamentato come segue:

Art. 1

Il concorso è aperto agli istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri della bergamasca in particolare e delle province lombarde ed è rivolto agli alunni frequentanti il quinto anno dei settori: cucina, pasticceria e sala e vendita.

Le spese di viaggio e tutto il materiale necessario per realizzare le ricette ed il servizio sono a carico degli Istituti partecipanti, ad eccezione di quanto indicato negli **allegati 1 e 2**.

I partecipanti dovranno inviare, **entro il 20 marzo 2024**, tramite apposita scheda (**allegato 3**) le ricette formulate per 4 persone.

Cod. Univoco fatt. elettronica: UF253S – Codice IPA: isis_016

Cod. Fisc. 80028780163 - IBAN Banca: IT78U0569611102 000002597X17 -

✉ <http://www.istitutoguidogalli.edu.it>



Art. 2

Ogni team partecipante deve essere costituito da 3 allievi: (1 cuoco, 1 pasticcere, 1 sala e vendita) e 1 docente accompagnatore.

La lavorazione di tutte le materie prime dovrà essere focalizzata sul corretto utilizzo delle stesse. Dovrà essere anche indicato il relativo abbinamento del vino scelto per entrambe le preparazioni.

Art. 3

CUCINA \ PASTICCERIA

Il concorso consiste nella preparazione di un piccolo menu composto da un main course ed un dessert. I due piatti devono contenere ed esaltare almeno uno degli ingredienti presenti nella lista delle eccellenze lombarde (allegato 1).

L'operatore di sala, durante il servizio, avrà il compito di presentare e raccontare i piatti proposti alla Giuria oltre alle peculiarità del vino abbinato motivandone anche la scelta.

Per la partecipazione è necessario inviare la scheda tecnica delle due preparazioni (allegato 3) e la scheda di adesione (allegato 4).

SALA

La gara prevede la mise en place del tavolo, il servizio e la presentazione delle due portate. La presentazione e degustazione del vino scelto in abbinamento al piatto preparato dall'alunno di cucina Ogni concorrente dovrà individuare il vino, tra quelli prodotti nel territorio lombardo, secondo una ricerca personale.

Per la partecipazione è necessario inviare la scheda tecnica del vino (allegato 3) e la scheda di adesione (allegato 4).

Art. 4

I partecipanti saranno chiamati a presentare:

- ✓ la ricetta, con la misurazione in grammi degli ingredienti necessari per quattro persone, il calcolo calorico (per singol porzione) nonché l'indicazione di presenza di allergeni - un piatto completo ai fini della valutazione della presentazione e per la foto
- ✓ cinque assaggi (stile amuse bouche) per la valutazione organolettica da parte della giuria
- ✓ breve descrizione dei prodotti (eccellenza lombarda) utilizzati

Art. 5

I candidati dovranno rispettare le seguenti tempistiche:

- 10 minuti per la preparazione della mise en place
- 90 minuti per la preparazione dei piatti
- 10 minuti per la presentazione
- 10 minuti per la pulizia e il riordino

Art. 6

L'istituto metterà a disposizione le proprie strutture, macchinari ed attrezzature per tutto lo svolgimento della gara e ne curerà l'allestimento. Le attrezzature elencate nell'allegato 2 saranno fornite dall'Istituto e condivise da tutti i partecipanti. La rimanente attrezzatura necessaria dovrà essere portata da ogni istituto, a propria cura e spesa.

Il piatto per la foto dovrà essere scelto e portato dalle varie squadre.

I partecipanti potranno avvalersi dell'assistenza di un collaboratore designato dall'Istituto ospite.

Art. 7

L'Istituto Guido Galli metterà a disposizione gli ingredienti generici presenti nell'allegato 1.

Tutte le altre materie prime necessarie per la realizzazione dei piatti dovranno essere portate dai partecipanti, trasportate in osservanza delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare (i partecipanti dovranno produrre adeguata certificazione relativa alla tracciabilità degli ingredienti da loro scelti e portati). Al momento del check-in le materie prime saranno oggetto di controllo da parte di un giudice incaricato (temperature, confezionamenti ed etichettature) e soggette a valutazione. Il punteggio ottenuto andrà a sommarsi ai restanti parametri per la formulazione della valutazione totale.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori.

Sono ammessi esclusivamente le seguenti eccezioni:

- Verdure sbucciate, sfogliate, lavate ma non tagliate o tornite
- Pesci eviscerati, eventualmente squamati ma non sfilettati
- Carni disossate ma non parate o porzionate
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti, sapidi e conditi.
- Pan di Spagna, biscuit, meringhe cotte e pasta sfoglia o pasta frolla cruda
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto

Art. 8

L'istituto metterà a disposizione le proprie strutture, macchinari ed attrezzature per tutto lo svolgimento della gara e ne curerà l'allestimento. Le attrezzature elencate nell'allegato 2 saranno fornite dall'Istituto e condivise da tutti i partecipanti.

La rimanente attrezzatura

necessaria dovrà essere portata da ogni istituto, a propria cura e spesa.

Il piatto per la foto dovrà essere scelto e portato dalle varie squadre.

I partecipanti potranno avvalersi dell'assistenza di un collaboratore designato dall'Istituto ospitante.

Art.9

L'Istituto Guido Galli metterà a disposizione gli ingredienti generici presenti nell'allegato 1.

Tutte le altre materie prime necessarie per la realizzazione dei piatti dovranno essere portate dai partecipanti, trasportate in osservanza delle normative vigenti in materia di

sicurezza alimentare (i partecipanti dovranno produrre adeguata certificazione relativa alla tracciabilità degli ingredienti da loro scelti e portati). Al momento del check-in le materie prime saranno oggetto di controllo da parte di un giudice incaricato (temperature, confezionamenti ed etichettature) e soggette a valutazione. Il punteggio ottenuto andrà a sommarsi ai restanti parametri per la formulazione della valutazione totale.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori.

Sono ammessi esclusivamente le seguenti eccezioni:

- Verdure sbucciate, sfogliate, lavate ma non tagliate o tornite
- Pesci eviscerati, eventualmente squamati ma non sfilettati
- Carni disossate ma non parate o porzionate
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti, sapidi e conditi.
- Pan di Spagna, biscuit, meringhe cotte e pasta sfoglia o pasta frolla cruda
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

Art.10

I criteri e i parametri di valutazione da parte della giuria saranno comunicati agli Istituti nel momento in cui pverrà la domanda di partecipazione.

Si precisa che, data la neutralità della giuria, al concorso parteciperanno anche gli studenti dell'Istituto Guido Galli

La giuria sarà composta da 5 giudici come di:

- Elio Ghisalberti (giornalista)
- Alberto Schieppati (giornalista)
- Sergio Mei (chef)
- Giovanni Cavalleri (Pasticcere)
- Stefano Berzi (sommelier)

Art.11

Le iscrizioni dovranno pervenire entro sabato 23 marzo 2024 al seguente indirizzo mail: bgis03800b@istruzione.it.

Il numero di squadre partecipanti previsto per questa edizione è massimo 6 pertanto gli Istituti verranno selezionati in base all'ordine cronologico d'iscrizione.

Per eventuali informazioni o chiarimenti potete scrivere direttamente al referente del Concorso, Professore Rossi Luca all'indirizzo: luca.rossi@isgalli.edu.it .

Art.12

La premiazione si terrà il giorno 22 aprile 2024.

Premiazione a squadre:

- **Primo classificato:** Percorso di degustazione presso il Ristorante da Vittorio (Brusaporto)
- **Secondo classificato:** Percorso di degustazione presso il Ristorante DaV (Milano)

- **Terzo classificato:** Percorso di degustazione preso Astino

Premiazione singolo concorrente

- Migliore main dish Set di pentole Agnelli
- Migliore dessert Polsonetto in rame pentole Agnelli
- Migliore presentazione e abbinamento di vino Decanter, tastevin e tire-bouchon

Art.13

Tutti i diritti connessi all'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione della manifestazione spettano all'Istituto Guido Galli. A tal fine, i genitori o i rappresentanti legali dei partecipanti dovranno rilasciare un'apposita liberatoria. La Scuola sarà sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni alle attrezzature personali o ad ogni altro oggetto adoperato nello svolgimento del concorso, e per i danni derivanti dagli oggetti medesimi o dovuti al loro smarrimento

Il Dirigente Scolastico
dott. Brizio Luigi Campanelli
Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo 22 aprile 2024

ALLEGATO 1

MATERIE PRIME MESSE A DISPOSIZIONE DALL'ISTITUTO

- Farina 00
- Farina di semola
- Farina di mais
- Olio evo
- Olio di girasole
- Aceto di vino bianco
- Pane grattugiato
- Sale
- Fecola di patate
- Maizena
- Zucchero semolato
- Zucchero a velo
- Cacao in polvere
- Cannella in polvere
- Pepe
- Noce moscata

LISTA DELLE ECCELLENZE LOMBARDE

(Materie prime a carico degli istituti partecipanti)

- Agone di Montisola essiccato
- Salmerino alpino
- Trota IGP
- Caviale Calvisius
- Asparago di Cantello IGP
- Cipolla di Voghera
- Pecora gigante bergamasca
- Razza varzese-ottonese
- Riso Carnaroli Riserva Salera
- Salsiccia bergamasca

- Salame d'oca di Mortara
- Olio extra vergine del Garda
- Miele varesino
- Mela della Valtellina IGP
- Pera mantovana
- Strachitunt
- Bagoss
- Capra orobica
- Farina di mais rosso rostrato di Rovetta
- Moscato di Scanzo DOCG

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo 22 aprile 2024

ALLEGATO 2

MACCHINARI E ATTREZZATURE AD USO COMUNE

- 8 piastre ad induzione (2 blocchi da 4)
- 1 forno trivale
- 1 abbattitore di temperatura
- 1 forno a microonde
- 1 friggitrice
- 1 roner
- 1 frullatore ad immersione
- 2 planetarie
- 4 Casseruole in acciaio diametro 24cm
- 4 Casseruole in acciaio diametro 20cm
- 2 Casseruole in acciaio diametro 15cm
- 4 saltieri antiaderenti diametro 24 cm
- 2 saltieri antiaderenti diametro 10 cm
- 4 Gastronorm del 4
- 4 Gastronorm del 6
- Taglieri
- Piatti bianchi per impiatto assaggio ai giudici

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo 22 aprile 2024

ALLEGATO 3

MENU

SCHEDA RICETTA

NOME DELLA RICETTA

Proporzioni per 4 persone

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo 22 aprile 2024

Procedimento

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo aprile 2023

Calcolo calorico per una porzione

Descrizione dell'eccellenza lombarda e motivazione della scelta

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo aprile 2023

SCHEMA RICETTA

NOME DELLA RICETTA

Proporzioni per 4 persone

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo aprile 2023

Procedimento

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo aprile 2023

Calcolo calorico per una porzione

Descrizione dell'eccellenza lombarda e motivazione della scelta

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo aprile 2023

SCHEDA ABBINAMENTO VINO

VINO

.....

PROVENIENZA

.....

CLASSIFICAZIONE

.....

ESAME ORGANOLETTICO

VISIVO

.....

.....

OLFATTIVO

.....

.....

GUSTATIVO

.....

.....

CONCORSO VITTORIO CEREA

1° edizione concorso di cucina calda

LE ECCELLENZE LOMBARDE

Bergamo 22 aprile 2024

ALLEGATO 4

SCHEDA DI ADESIONE AL CONCORSO

Istituto.....

Località..... **Provincia**.....

Via..... **n°** **CAP**.....

Tel..... **e-mail**.....

Dirigente Scolastico

Docente Accompagnatore.....

Nome allievi:

..... **Età**..... **Firma**.....

..... **Età**..... **Firma**.....

..... **Età**..... **Firma**.....

I candidati (o il rappresentante legale, qualora il candidato sia minorenne)

consente, con la firma di cui sopra, a che spettino all'Istituto Guido Galli tutti i diritti connessi all'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione della manifestazione.

La firma in calce alla presente scheda attesta l'accettazione integrale del Regolamento.

Timbro dell'Istituto
Scolastico

Firma del Dirigente