



Su proposta del Comitato “La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”

il Comitato Nazionale per le Celebrazioni dei Centenari Rossiniani

in collaborazione con

Comune di Pesaro

Istituto Professionale di Stato per i servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera “Santa Marta” di Pesaro

Federazione Italiana Cuochi Pesaro e Urbino

e con la Rete delle Scuole di Pesaro

**promuove il**

**PRIMO CONCORSO NAZIONALE**

**per gli**

**ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI:**

**“Gioachino Rossini, Grand Gourmet”**

Il concorso è riservato agli studenti delle classi quarte o quinte di enogastronomia cucina, pasticceria, sala e vendita degli Istituti professionali alberghieri in Italia.

La finale del concorso si terrà a Pesaro il prossimo venerdì 4 maggio 2018 presso l’Istituto professionale di Stato per i servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera “Santa Marta”.

#### **Regolamento:**

1. Ogni Istituto alberghiero partecipa con due allievi del quarto o quinto anno, uno del corso di enogastronomia cucina o pasticceria (Cucina) ed uno del corso di enogastronomia sala e vendita (Sala), accompagnati da un docente tecnico-pratico, **iscrivendosi entro il 20 gennaio 2018 – ore 13 (termine prorogato)**
2. **secondo le modalità previste all’articolo 21 del presente Regolamento.**
3. La prova di **concorso** si terrà il giorno **4 maggio 2018** a Pesaro.
4. I partecipanti ed i loro accompagnatori saranno ospiti dell’organizzazione per il soggiorno del 3 e 4 maggio 2018.
5. Le spese di viaggio saranno a carico dell’Istituto partecipante.
6. Il concorso si svolgerà nella sede dell’Istituto professionale di Stato per i servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera “Santa Marta”, e si concluderà nell’arco di una giornata con la premiazione dell’Istituto vincitore durante la serata di gala.
7. Ogni concorrente di cucina potrà realizzare una ricetta a scelta tra: antipasto o primo piatto o secondo o dessert, utilizzando un paniere di prodotti, tra i preferiti da Gioachino Rossini, quali: tortellini, tagliatelle, olio e.v.o., pesce di mare, trote e ostriche, uova, broccoli,

- funghi, tartufo, filetto di manzo, salsicce, prosciutto, farina, carote, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, vino, aceto, pane.
8. Ogni concorrente, per la propria ricetta, potrà utilizzare fino a 2 ingredienti non inclusi nel paniere dei prodotti sopra indicati, comunque preferiti e utilizzati nella cucina del Maestro Gioachino Rossini (informazioni reperibili sul sito [www.rossinigourmet.net](http://www.rossinigourmet.net)). Il piatto di portata destinato alla presentazione della ricetta, potrà essere portato dai concorrenti.
  9. La Giuria, composta da chef di cucina di fama nazionale, sommelier professionisti, giornalisti enogastronomi, storici studiosi di Gioachino Rossini, membri del Comitato “La cucina di Gioachino Rossini, soggetti Istituzionali, selezionerà tra **tutte le ricette pervenute al Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet” entro il 20 febbraio 2018 (termine prorogato)**, i 10 (dieci) istituti finalisti che il giorno 4 maggio 2018 si contenderanno a Pesaro il premio “**Gioachino Rossini, Grand Gourmet 2018**”.
  10. Le ricette, redatte in formato digitale (preferibilmente pdf) secondo il modulo allegato (modulo b – *composto di n. 3 pagine*), dovranno indicare: il nome dell’Istituto, i riferimenti, i nomi degli alunni partecipanti (*pag. n. 1*) la denominazione della ricetta, le grammature per ogni ingrediente utilizzato, il procedimento di preparazione, il vino scelto (che porteranno i concorrenti) in abbinamento al piatto e le sue proprietà organolettiche motivando tale abbinamento, nonché il brano scelto tra le musiche di Gioachino Rossini da proporre in accompagnamento della ricetta (*pag. n. 2*).
  11. Ciascun soggetto partecipante dovrà presentare apposita liberatoria per l’utilizzo delle proprie immagini, come da indicazioni di cui al modulo citato (modulo b – *pagina n. 3*).
  12. Ogni concorrente in concorso, indosserà la divisa del proprio Istituto.
  13. Il giorno 4 maggio 2018 i finalisti del concorso dalle ore 9.00 inizieranno il lavoro di preparazione della ricetta proposta nei laboratori di cucina dell’Istituto professionale di Stato per i servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera “Santa Marta”, ognuno nella propria postazione. Docenti di enogastronomia, cucina e aiutanti tecnici, dell’Istituto ospitante, saranno a disposizione per l’utilizzo della materia prima per ogni ricetta e per le attrezzature occorrenti alla preparazione.
  14. I concorrenti avranno a disposizione 4 (quattro) ore per presentare la propria ricetta per 4 (quattro) persone. Una porzione sarà destinata alla presentazione del piatto, le altre tre per l’assaggio della giuria.
  15. Gli allievi di sala, durante l’esecuzione dei loro colleghi di cucina, saranno ascoltati dalla giuria sulle proprietà organolettiche del piatto proposto e sulle affinità della ricetta prescelta con la cucina di Gioachino Rossini. Proporranno, quindi, gli abbinamenti con il vino e la musica prescelti, descrivendo le motivazioni delle scelte.
  16. Durante lo svolgimento delle prove non sono ammesse nei laboratori persone estranee. L’assistenza agli allievi è assicurata dall’Istituto ospitante. I docenti accompagnatori, pertanto, non potranno, in alcun modo, intervenire durante la prova, pena squalifica della scuola stessa.
  17. La giuria per decretare i vincitori sommerà i punteggi attribuiti ai partecipanti – allievi di cucina e allievi di sala secondo le seguenti voci:  
Cucina – da 1 a 10 per ogni voce:
    - a) originalità della ricetta;
    - b) difficoltà di esecuzione;
    - c) presentazione del piatto,

- d) gusto della ricetta;
- e) organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;

Sala: - da 1 a 10 per ciascuna voce:

- a) per la corretta esposizione della ricetta presentata;
- b) per la presentazione del vino, delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento ideato;

18. La premiazione avverrà la sera del 4 maggio 2018 durante la serata di gala presso il laboratorio ristorante dell'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Santa Marta";
19. I due alunni dell'Istituto alberghiero che per la somma dei punteggi ottenuti risulteranno vincitori, si aggiudicheranno il premio "Gioachino Rossini Grand Gourmet" consistente in:
  - uno stage per ciascun alunno presso strutture altamente qualificate a rilevanza nazionale per gli alunni primi classificati;L'Istituto alberghiero i cui alunni sono risultati vincitori riceverà una attrezzatura da laboratorio di cucina o di sala.  
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al premio "Gioachino Rossini, Grand Gourmet" ed una pubblicazione sulla vita del grande musicista-gourmet.
20. Le ricette pervenute in concorso da tutti gli Istituti alberghieri partecipanti saranno raccolte ed eventualmente riprodotte in un opuscolo, a memoria dell'evento.
21. I partecipanti al concorso acconsentono all'utilizzo nei canali media delle proprie immagini riprese nel corso della giornata della manifestazione.
22. Le **iscrizioni da parte degli Istituti** dovranno avvenire mediante compilazione dell'apposito modulo di iscrizione allegato (modulo a) da far pervenire al Comitato "La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" - mail [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net) - **entro il 20 gennaio 2018 - ore 13 (termine prorogato)**

Allegati:

- a. "Modulo iscrizione" dell'Istituto alberghiero: da far pervenire entro il 20 gennaio 2018
- b. "Modulo nominativi alunni, ricetta, liberatoria": da far pervenire entro il 20 febbraio 2018

Per informazioni:

Comitato "La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet"

Mail: [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)

Tel 0721387357



**Primo concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato “Gioachino Rossini Grand Gourmet”**

**Modulo a) “Iscrizione”**

da inviare entro il **20.1.2018** a:

**Comitato**  
**“La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”**  
**Casa Rossini**  
**Via Rossini 34, Pesaro**  
**Mail [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_ (Dirigente o Docente) dell'  
dell'Istituto professionale alberghiero denominato:

Indirizzo:

via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

mail \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

l'iscrizione al Primo concorso nazionale per gli Istituti professionali alberghieri “Gioachino Rossini Grand Gourmet”.

Dichiara di avere preso visione del Regolamento.

Indica il docente tecnico pratico di riferimento, accompagnatore degli allievi che parteciperanno al concorso:

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_

Si impegna a trasmettere, nei termini di cui all'articolo 8 del Regolamento di concorso (10/2/2018), la documentazione indicata agli articoli 9 e 10 dello stesso, utilizzando l'apposito modulo b)

Luogo \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_

**Primo concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato “Gioachino Rossini Grand Gourmet”**

**Modulo b) – composto di 3 pagine - “Nominativi alunni, ricetta, liberatoria”**

da inviare entro il **20.02.2018** a:

Comitato  
“La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”  
Casa Rossini  
Via Rossini 34, Pesaro  
Mail [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_ (Dirigente o Docente) dell’Istituto professionale alberghiero denominato: \_\_\_\_\_

Indirizzo:

via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

mail \_\_\_\_\_

Avendo presentato richiesta di iscrizione al concorso di cui trattasi

**COMUNICA**

i nominativi degli allievi partecipanti:

**Allievo di cucina:**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

**Allievo di sala:**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

Inoltre, **TRASMETTE** la documentazione prevista agli articoli 9 e 10 del Regolamento di concorso.

Luogo \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_



**RICETTA .....**

**Ingredienti per 4 persone (con indicazione delle quantità):**

---

---

---

---

---

---

---

**Procedimento:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Conservazione:**

---

---

**Vino prescelto:**

---

**Brano musicale prescelto:**

---



**LIBERATORIA PER LA PUBBLICAZIONE E DIFFUSIONE DELLE PROPRIE IMMAGINI -  
FOTOGRAFIE O VIDEO**

..... (Località, Data)

La sottoscritta / Il sottoscritto .....(nome e cognome del soggetto)  
Nato/a a ..... il .....  
Residente in via .....  
Città ..... Prov. ....  
Codice Fiscale / Partita IVA .....

con la presente

**AUTORIZZA**

l'utilizzo delle proprie immagini (foto, video) da parte del Comitato nazionale Celebrazioni Centenari Rossiniani  
Ne vieta altresì l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro.  
L'utilizzo delle immagini è da considerarsi effettuate in forma gratuita.

..... (firma leggibile)

INFORMATIVA SULLA PRIVACY - Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003, i dati personali che la riguardano saranno trattati dal Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" nello svolgimento del Concorso di cui trattasi e attività promozionali/informative correlate del Comune di Pesaro e non saranno comunicati a terzi. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003: conferma dell'esistenza dei dati, origine, finalità, aggiornamento, cancellazione, diritto di opposizione. Per esercitare tali diritti dovrà rivolgersi al Responsabile del trattamento dei Dati personali, presso il Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet", Via Rossini 34, Pesaro, 0721387357 Mail: [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)

Il titolare del trattamento dei Dati è il Sig. Silvano Straccini, componente del Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" con funzioni di Segretario – Tesoriere.