



Federazione Italiana Cuochi  
Associazione Cuochi  
Senesi



Oggetto: 3<sup>^</sup> Edizione **Premio Culinario**  
“**EZIO MARCHI**”

La presente per informarvi che si sta provvedendo all'organizzazione della 3<sup>^</sup> Edizione del PREMIO EZIO MARCHI”-LA CHIANTINA TRA *TRADIZIONE ED INNOVAZIONE* nell'ambito della manifestazione “La Valle del Gigante Bianco”.

La manifestazione che si terrà il giorno **29 MAGGIO 2010**, presso Il Parco di – Villa Olda - Bettolle (Siena), si svolgerà secondo le modalità descritte nell'allegato regolamento, ed è riservata a chef professionisti iscritti regolarmente alla F.I.C.

Siamo certi che gli Chef partecipanti al Premio, sapranno cogliere i valori e lo spirito della manifestazione attraverso, l'estro creativo di ognuno, tendente a valorizzare al massimo la carne del Gigante Bianco.

IL COMITATO ORGANIZZATIVO  
ASSOCIAZIONE CUOCHI SENESI  
ASSOCIAZIONE CUOCHI AREZZO

ALLEGATI :	REFERENTI ORGANIZZAZIONE:
1    REGOLAMENTO	ASSOCIAZIONE CUOCHI SENESI MICHELE VITALE PRESIDENTE TEL. 05772861110 FAX . 057745970 EMAIL: <a href="mailto:associazionecuochisenesi@yahoo.it">associazionecuochisenesi@yahoo.it</a>
2    SCHEDA DI PARTECIPAZIONE	
3    PROGRAMMA	ASSOCIAZIONE CUOCHI AREZZO ROBERTO LODOVICHINI PRESIDENTE TEL. 0575 849099 CELL.SEGRET.3392301987 EMAIL. <a href="mailto:info@cuochiarezzo.it">info@cuochiarezzo.it</a>
4    SCHEDE TECNICHE	

# REGOLAMENTO DEL PREMIO

## 3<sup>a</sup> Edizione **P**remio Culinario EZIO MARCHI

LA CARNE CHIANINA TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

### NORME DI PARTECIPAZIONE.

1. Il concorso è aperto a tutti gli Chef professionisti Italiani, regolarmente iscritti alla F.I.C. ;
2. Il concorso si terrà il giorno 29 MAGGIO 2010 a Bettolle (Siena) nell'ambito della 6<sup>°</sup> manifestazione "La Valle del Gigante Bianco", manifestazione sorta per la valorizzazione della razza bovina Chianina nella zona di origine la Valdichiana;
3. Lo Chef candidato dovrà presentare una ricetta inedita (antipasto-primo- secondo ecc) da presentare caldo o freddo utilizzando come ingrediente principale " la carne chianina" e primizie dell'orto di stagione;
4. Per essere ammessi al concorso, gli interessati, dovranno inviare entro il 15 MAGGIO 2010 un plico contenente:
  - A. Scheda di partecipazione contenente ( dati relativi al concorrente e agli accompagnatori)
  - B. Le schede tecniche contenenti: ( nome del piatto, grammature, procedimento, abbinamento vino, valori nutrizionali);

AL seguente indirizzo:

ASSOCIAZIONE CUOCHI SENESI

VIA MASSETANA C/O RISTORANTE " DA MICHELE" cap 53100 Siena

TEL. 0577286110 E fax 0577 45970

*Il non rispetto della scadenza prevista potrebbe comportare l' esclusione dal concorso.*

5. I concorrenti dovranno trovarsi presso la sede del concorso Bettolle (Siena) il 29 MAGGIO 2010 alle ore 13.00
  - Ogni concorrente provvederà autonomamente all'acquisto di tutti gli ingredienti necessari alla realizzazione del piatto, se necessari, ( fatta eccezione per la carne e le primizie dell' orto che saranno messi a disposizione dagli organizzatori e fatti trovare direttamente nella sede del concorso) . In particolare, oltre le primizie dell'orto, sarà messo a disposizione "**kg. 1,500 di controfiletto di vitellone chianino IGP** – olio extra vergine di oliva D.O.P. TERRE DI SIENA – vini – pecorino a latte crudo senese - farro (già cotto)".
  - Il tempo a disposizione per la realizzazione del piatto è di 1 ora ; ogni concorrente utilizzerà una postazione di lavoro collocata in uno dei laboratori di cucina dell'Associazione ospitante.
  - L'ordine di presentazione dei piatti, sarà stabilito dalla giuria che effettuerà verifiche anche nella fase di lavorazione. Il piatto realizzato (caldo o freddo) dovrà essere presentato nella quantità di **5 piccoli assaggi** ( per la giuria) e di una presentazione al piatto.
  - A disposizione dei concorrenti saranno messe tutte le piccole e grandi attrezzature più comuni (un forno in comune, banchi da lavoro, frigo, macchina di cucina, lavandini, robot) **chi avesse bisogno di attrezzature particolari dovrà provvedere autonomamente.**
  - I piatti per la presentazione saranno forniti dall'organizzazione (bianchi- 30 cm diametro).

La giuria sarà composta da esperti del settore nominati direttamente dalla commissione organizzatrice.

## 6. VALUTAZIONE:

Sono previste due livelli di valutazione che sommate daranno un punteggio massimo di 100/100:

- Valutazione **livello 1** : relativa alla fase progettuale svolta in autonomia nel periodo che precede la gara;
- Valutazione **livello 2** : relativa alla fase applicativa che si svolgerà il giorno della gara in cucina.

### **Valutazione livello 1 – indicatori:**

relativa alla fase progettuale svolta in autonomia nel periodo che precede la gara;

scheda tecnica	Punti
Capacità progettuale	1- 15
<b>Totale punti:</b>	<b>15</b>

### **Valutazione livello 2 – indicatori:**

relativa alla fase applicativa che si svolgerà il giorno della gara in cucina

	Punti
Abilità tecnico - operative ( <i>organizzazione del posto di lavoro</i> )	1-15
Uso corretto delle norme igieniche	1-10
Livello finitura, e aspetto visivo del piatto	1-20
Presentazione mediante colloquio	1-10
Gusto/sapore ( <i>dolce, amaro, salato, insipido, piccante</i> )	1-20
Abbinamento del vino	1-10
<b>Totale punti:</b>	<b>85</b>

## 7. PREMI:

- 1° classificato -. Speciale Trofeo e paniere prodotti
- 2° classificato -. Speciale Trofeo e paniere prodotti
- 3° classificato -. Speciale Trofeo e paniere prodotti

A tutti i concorrenti sarà consegnato un Diploma di partecipazione.

- 8. La premiazione ufficiale, sarà effettuata presso la sala che ospiterà la manifestazione, e avverrà durante il Galà dello stesso giorno

### **Si ricorda a tutti i concorrenti che dovranno indossare la divisa d'ordinanza:**

- 1. Giacca bianca con bottoni bianchi,**
- 2. Pantaloni neri o a quadretti,**
- 3. Berretto,**
- 4. Grembiule e torcione.**

3 ^ Edizione **P**remio **CULINARIO**  
**EZIO MARCHI**  
LA CHIANINA TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE  
29 MAGGIO 2010

## Scheda Di partecipazione

---

Associazione di appartenenza: \_\_\_\_\_  
Telefono: \_\_\_\_\_

Nominativo Chef partecipante \_\_\_\_\_

Nominativo accompagnatore (se previsto) \_\_\_\_\_

Indirizzo del partecipante \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_

Annotazioni varie o quesiti: \_\_\_\_\_

*FIRMA*

---

# SCHEMA RICETTA

**ALLEGARE OBBLIGATORIAMENTE UNA FOTOGRAFIA DI BUONA QUALITÀ DEL PIATTO E IL RELATIVO BUONO DI ECONOMATO ,ALCUNI CENNI SULLA TIPICITÀ DELLA RICETTA E L' APPLICAZIONE NEL RISPETTO DELL'H.A.C.C.P**

3 ^ Edizione **P**remio **CULINARIO**

**EZIO MARCHI**

29 MAGGIO 2010

## Programma della manifestazione

---

Ore 14.00 Arrivo ospiti alla sede della Manifestazione

.....  
Breve illustrazione delle modalità della gara e del programma.

Ore 14.30 Inizio competizione con sorteggio

Ore 8,00 Aperitivo

Ore 8,30 Galà con premiazione