



Associazione

Zio Carlo 1927

Alla C/a Dirigente Scolastico
Insegnati Tecnico Pratici
Sala e Cucina

Borsa di Studio Zio Carlo

Prima Edizione anno 2017

Il 2017 sarà, per la Associazione “Zio Carlo1927”, il primo dell’istituzione di una borsa di studio dedicata agli studenti degli Istituti Alberghieri del Lazio. La decisione di creare questo premio è stata dettata dalla volontà, profonda e autentica, di ricordare una figura storica del territorio Cerveterano che recentemente è venuta a mancare. Questa figura, Carlo De Rinaldis ovvero lo “Zio Carlo”, emigrato con la sua famiglia dalla Puglia ed arrivato come bracciante nel Lazio negli anni ‘40, ha fortemente contribuito all’opera di ricostruzione di un territorio e di una società devastati dalla guerra e rinati grazie anche alla riforma fondiaria operata dall’Ente Maremma. Non avendo nulla, se non un pezzo di terra datogli da coltivare, grazie alla volontà sua e dei generosi fratelli, Carlo De Rinaldis fu capace di creare un solido futuro per lui e per la famiglia, fu capace di generare una nuova e prosperosa comunità, fatta di persone provenienti da tutte le regioni di quell’ Italia che nel periodo postbellico versava nella miseria assoluta. La borsa di studio vuole quindi trasmettere l’essenza della cultura semplice ma operosa e tenace, della volontà di crescere e migliorare che lo “Zio Carlo” ci ha lasciato. Seguendo il suo esempio e la sua passione trascinate, anche altri si impegnarono sul territorio Cerveterano, costruendo realtà aziendali ancora oggi esistenti e

funzionanti, dimostrando che il lavoro, la perseveranza, l'impegno e l'onestà sono valori immortali. Questi sono i valori su cui è nata l'Azienda Tenuta Tre Cancelli sostenitrice , attraverso il suo fondatore, dell'Associazione "Zio Carlo 1927".

Con l'istituzione della borsa di studio "Zio Carlo" quindi, si vogliono motivare gli studenti degli Istituti Alberghieri ad essere i nuovi pionieri , ad essere l'avanguardia della difesa e valorizzazione della nostra produzione enogastronomica.

Associazione "Zio Carlo 1927"
il Presidente
Liborio De Rinaldis

1 – MOTIVAZIONI

La finalità di questa manifestazione è quella di creare un momento di confronto e di crescita, di stimolare la professionalità e creatività dei futuri cuochi e maitre di sala. Queste figure, cuoco e maitre, saranno i componenti della squadra concorrente alla borsa di studio; dovranno esporre il piatto realizzato, presentare il vino e spiegare i motivi dell'abbinamento cibo/vino. Le micro squadre verranno quindi esaminate e giudicate. Il premio vuole essere un incentivo e uno sprone per tutti i partecipanti e nel contempo, promuovere e valorizzare il patrimonio enogastronomico e turistico del nostro territorio, nonché il trasferimento alle giovani generazioni delle conoscenze e competenze della grande tradizione culinaria italiana con particolare attenzione alla ricerca e all'innovazione.

La sede prescelta per la giornata preposta all'assegnazione è quella dell'Istituto Stendhal di Civitavecchia.

2- CANDIDATI

Il Concorso è riservato agli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri di: Ladispoli, Civitavecchia, Ostia, Fiumicino, Fiuggi e Roma che frequentano il V anno del corso di Enogastronomia settore cucina e sala.

3- ADESIONE E PARTECIPAZIONE

Le domande di adesione dell'Istituto Alberghiero, dovranno essere indirizzate all'Associazione alla seguente e-mail: ziocarolo1927@gmail.com e pervenire entro il 31 marzo 2017. Si intende fin d'ora che saranno i singoli Istituti a selezionare i partecipanti in rappresentanza di ogni sede. Inoltre entro il giorno 07 aprile 2017, gli Istituti nel testo dovranno comunicare alla medesima e-mail :

- a) Nominativi studenti
- b) Nomi dei piatti in realizzazione
- c) Scheda tecnica del punto (b)

Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

4 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Gli allievi partecipanti dovranno realizzare e presentare un piatto a tema da abbinare al vino Bianco Chardonnay di etichetta "Zio Carlo" prodotto dalla Tenuta Tre Cancelli di Cerveteri, di cui si allega scheda tecnica, nonché il motivo dell'abbinamento piatto/vino.

I partecipanti porteranno tutti gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta. Il piatto dovrà essere preparato per n. 8 persone, n. 7 per la giuria, n. 1 per l'esposizione. I partecipanti avranno a disposizione quattro ore per la preparazione del piatto che avverrà all'interno delle cucine dopo il sorteggio di entrata. In cucina saranno presenti due commissari che vigileranno sulla corretta esecuzione delle ricette e sul rispetto del regolamento. E' assolutamente vietato l'ingresso o anche la pura sosta davanti alle porte delle cucine; così come, al fine di evitare spiacevoli contestazioni, il piatto dovrà essere realizzato interamente nella cucina, decorazioni comprese. Il mancato rispetto di queste ultime due norme comporterà una penalizzazione nel punteggio finale.

5 – INDIVIDUAZIONE DEI CANDIDATI

Ogni Istituto individuerà, secondo propri criteri, gli allievi ritenuti, per profitto scolastico e capacità, più idonei. Ogni sede potrà presentare una sola squadra (uno studente di sala ed uno di cucina) ed i nominativi degli allievi candidati saranno proposti all'Associazione entro e non oltre il termine indicato al punto (3) del presente regolamento.

6 – GIURIA

La giuria sarà composta da n. 7 giurati ed esprimerà una valutazione insindacabile. La giuria valuterà i piatti partecipanti attenendosi ai seguenti criteri:

Difficoltà di preparazione e pulizia: punti 0 - 30 (corretta preparazione degli ingredienti, del materiale; pulizia durante la realizzazione del piatto; rispetto delle norme igieniche e quelle della dietetica).

Presentazione del piatto: punti 0 - 30 (porzioni esatte, disposizione e pulizia del piatto; assenza di guarnizioni artificiali ed estetica dello stesso).

Sapore dei piatti: punti 0 - 40 (il cibo deve mantenere il suo caratteristico sapore, i condimenti devono esaltare il gusto della pietanza).

Abbinamento piatto/vino: 0-30 (scelta dell'abbinamento piatto/ vino e correttezza espositiva delle motivazioni della scelta) .

Il massimo punteggio raggiungibile sarà di 130 punti. Il punteggio conseguito da ogni squadra partecipante corrisponderà alla somma dei voti totali espressi da ogni giurato, diviso per il numero degli stessi. Il primo parametro sarà valutato d'intesa con i commissari di cucina. Eventuali utensili particolari e tutte le attrezzature specifiche, compresi i piatti senza logo o marchio, dovranno essere portati dai partecipanti. Completata l'esecuzione, la postazione di lavoro utilizzata dovrà essere ripulita

7- SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

La manifestazione si svolgerà nella giornata del 21 aprile 2017 dalle ore 09.00 presso la sede dell'Istituto Alberghiero di cui al punto (1). I prodotti alimentari occorrenti per la realizzazione del piatto dovranno essere portati dai partecipanti.

8- DIRITTI RICETTE

I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione "Zio Carlo 1927" tutti i diritti concernenti le ricette, le fotografie e il materiale multimediale (cd, dvd, ecc.), anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno a citarne l'autore.

9- MODALITA' SVOLGIMENTO CONCORSO

Il vino oggetto di abbinamento con il piatto realizzato dagli studenti è determinato nell'etichetta "Zio Carlo" come espresso nel punto (4). Il tempo di preparazione del piatto è fissato in un massimo di 4 ore. Il momento di entrata verrà sorteggiato prima dell'inizio del concorso. L'accesso alle cucine avverrà con una frequenza di 5 minuti tra un concorrente e l'altro. Il presente regolamento dovrà essere rispettato dai partecipanti in tutte le sue norme. La domanda di iscrizione a tal fine è intesa come accettazione del presente regolamento e come liberatoria. I partecipanti che non osserveranno le indicazioni in esso contenute potranno essere sanzionati nel punteggio finale emesso dalla giuria. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone, e non risponde di perdite o rotture di eventuale materiale portato dai partecipanti.

10- PREMI

Al primo classificato verrà conferito il titolo di "Migliore Squadra di Enogastronomia-Cucina e Sala", una borsa di studio di euro 1.000,00 ed una targa ricordo.

Al secondo e terzo classificato verrà consegnata una targa di merito di partecipazione.

Alle prime tre squadre classificate, ed ad ognuno dei componenti, verrà offerta una confezione da 6 pz di vini prodotti dall' Azienda Vitivinicola Tenuta Tre Cancelli di Cerveteri.