AGROGEPACIOK®

momo LAB

PRESENTANO

BIRRANGOLO
degustazioni in fermento

QUARTA EDIZIONE

Contest BIRRANGOLO IN CUCINA

degustazioni in fermento

7 NOVEMBRE 2017

LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

"SALENTO CON GUSTO"

REGOLAMENTO

IN COLLABORAZIONE CON

CON IL SUPPORTO DI

METRO

CAMPUS Etoile ACADEMY by ROSSANO BOSCOLO

AGROGEPACIOK®

momo LAB

CON IL SUPPORTO DI

METRO

CAMPUS Etoile ACADEMY by ROSSANO BOSCOLO

PRESENTANO

BIRRANGOLO degustazioni in fermento

QUARTA EDIZIONE

Contest BIRRANGOLO IN CUCINA

degustazioni in fermento

7 NOVEMBRE 2017

LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

"SALENTO CON GUSTO"

BIRRANGOLO IN CUCINA è il contest organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok, in programma il 7 novembre, presso l'omonima fiera a Lecce, all'interno dello spazio denominato appunto Birrangolo, dedicato alla birra artigianale. Il concorso nazionale, riservato a concorrenti dai 18 anni di età in su, attivi in cucine di ristoranti, vuole mettere alla prova capacità e creatività di talenti culinari italiani.

Ai concorrenti, pronti a mettersi in gioco, è richiesto di proporre un personale accostamento tra birra e cibo, con l'intento di dar vita ad una serie di ricette uniche, frutto dell'arte del food pairing e degli accostamenti intriganti. La birra, protagonista del contest, deve divenire ingrediente della preparazione, ma deve anche essere frutto di un accurato accostamento con il piatto proposto. Inoltre, è richiesta una particolare attenzione anche alla mise en place che deve contenere un elemento di design che impreziosisca il piatto.

La prova prevede l'ideazione di un piatto salato della tradizione pugliese, rivisitato in chiave moderna. Che sia uno starter, un primo, un main course, non ci sono vincoli se non l'obbligo di liberare la creatività, di utilizzare tra gli ingredienti una birra artigianale e di proporre, in abbinamento al piatto, la giusta birra. Sarà una giuria di qualità, composta da tecnici ed esperti di settore, con giudizio insindacabile, a scegliere i 6 partecipanti che prenderanno parte al concorso dal vivo in fiera, presso il Forum della Cucina.

Due gli step del concorso

La prova prevede l'ideazione di un piatto salato della tradizione pugliese, rivisitato in chiave moderna che ben si sposi al piatto e che contenga l'ingrediente birra. Dal 23 ottobre al 25 ottobre verranno selezionate le ricette ed i rispettivi cuochi che entreranno nella competition live. Entro il 28 ottobre verranno comunicati ufficialmente i nomi dei concorrenti che parteciperanno al contest dal vivo in fiera.
Per quanto riguarda la seconda parte del contest, questa avverrà direttamente in fiera, presso la cucina professionale allestita all'interno del Forum di Cucina, dove i concorrenti si esibiranno dal vivo, riproponendo davanti al pubblico e ai giurati il piatto da loro ideato, in un arco di tempo definito. Al termine di questo tempo, i partecipanti devono presentare il loro piatto alla giuria, con l'abbinamento birra da loro scelto tra i marchi presenti in fiera, per la degustazione.

Primo Step

Per superare la prima selezione ai partecipanti è chiesto di proporre un piatto (starter, primo, o main course), che deve avere i seguenti ingredienti base:

- **Olio extra vergine di oliva (EVO)**
- **Carni bianche**
- **Cicoria Otrantina**
- **Birra**

Inoltre, il piatto deve prevedere l'utilizzo, in ricettazione e in abbinamento, di una birra artigianale. Entro il 23 ottobre 2017 i partecipanti dovranno inviare agli organizzatori del contest (monica.onnis@gmail.com e m.pagliardi@libero.it), la seguente documentazione:

- **Scheda con la ricetta ed abbinamento piatto/birra motivando le scelte per la birra usata come ingrediente (è obbligatorio utilizzare il format scaricabile dal sito)**
- **Scheda con i dati personali (in formato word o pdf), comprendenti nome del ristorante/ luogo di lavoro, incarico ricoperto, recapito telefonico personale e indirizzo e-mail, unitamente a una propria foto identificativa**
- **Curriculum vitae riportante l'esperienza professionale e i titoli di studio conseguiti**
- **Foto del piatto realizzato**
- **Si accetta una sola e-mail a concorrente contenente tutto il materiale sopra citato, nel formato word o pdf.**

Entro il 28 ottobre 2017 una giuria selezionata, formata da esperti e chef, selezionerà i 6 concorrenti che avranno accesso al contest dal vivo. Le ricette saranno valutate secondo i seguenti criteri: originalità; utilizzo dell'ingrediente birra; mise en place, dinamica di realizzazione e attinenza al tema.

SECONDO STEP

La competition vera e propria, si svolgerà martedì 7 novembre, dalle 9.30 alle 17.30, nel Forum della Cucina di Agro.Ge.Pa.Ciok di Lecce. I concorrenti dovranno realizzare in diretta il piatto da loro proposto, consentendo ad una giuria selezionata, che seguirà la gara tutto il giorno, di degustare e votare il piatto vincitore. Dovranno inoltre proporre l'abbinamento della birra artigianale, indicandone la tipologia (bionda, rossa,...). Importante: la birra che dovrà essere in accompagnamento al piatto, sarà scelta da un Mastro Birraio in sinergia con i concorrenti che, durante la loro prova, racconteranno il piatto al professionista, così da consentire al Mastro Birraio di scegliere la giusta birra - tra i marchi presenti in fiera all'evento Birrangolo – Degustazioni in Fermento - in accompagnamento alla ricetta presentata in gara. Ogni birra verrà presentata, descritta e fatta degustare ai giurati, in accompagnamento al piatto che dovranno valutare, ma anche ad ogni concorrente motivando il perché della scelta.

CHI PUO' PARTECIPARE ALLE SELEZIONI

Il contest è rivolto a concorrenti dai 18 anni di età in su, attivi in cucine di ristoranti.

Regolamento per la prova pratica

I 6 concorrenti finalisti, avranno 1 ora di tempo ciascuno per proporre il piatto, comprensivi di pulizia della propria postazione lavorativa. Il piatto deve essere realizzato dal vivo ma, qualora ci siano basi o preparazioni lunghe e laboriose, queste possono essere realizzate precedentemente e utilizzate in gara. Inoltre, il concorrente della stessa ricetta, deve realizzare 6 piatti: uno da tenere in esposizione per tutta la durata della gara e gli altri come degustazione per i giudici.

La fiera mette a disposizione, all'interno del Forum Cucina, le seguenti attrezzature:

- forno
- piastre ad induzione
- abbattitore
- cucina
- forno a microonde
- macchina a sottovuoto

I concorrenti devono portare da casa tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto. Inoltre, le stesse devono rispettare le basilari norme hccp ed essere messe in sottovuoto a temperatura controllata. Tutto il materiale, come la piccola attrezzatura, deve essere portato dai partecipanti.
Tutto il materiale, compresi gli ingredienti, dovranno essere in contenitori anonimi per evitare contrasti con le aziende sponsor.
Ogni concorrente dovrà portare con sé l'occorrente per la presentazione e degustazione del piatto.

Abbigliamento

I concorrenti dovranno gareggiare con una propria divisa, composta da giacca e cappello.

La giuria

La giuria sarà formata da professionisti del settore (chef), esperti di birra e giornalisti.
La giura è tenuta a rispondere solo agli organizzatori del contest, ossia a MoMo Lab. Inoltre, la giuria si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica dettata dalle circostanze o da cause di forza maggiore e di annullare il concorso, sempre per cause di forza maggiore.
*MoMo Lab ha la sola mansione di organizzatore del contest e declina ogni responsabilità in merito alle decisioni prese dalla giuria.

Valutazione dell'opera
I 6 concorrenti dovranno realizzare il piatto in diretta sottoponendolo alla giuria tecnica che valuterà l'opera, con un punteggio che va da 1 a 10 secondo specifici parametri:

Criteri di valutazione da 1 a 10

- attinenza nell'utilizzo della birra
- esecuzione secondo le regole dettate da regolamento/comportamento in gara
- bontà/gusto
- aspetto estetico
- originalità (sia a livello gustativo che estetico)
- mise en place
- capacità tecnica
- pulizia della propria postazione

Penalità
Ritardo nella consegna del piatto
Mancata pulizia della cucina

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà dopo la degustazione e la valutazione della giuria. Oltre ad un attestato di partecipazione, che verrà consegnato a tutti i partecipanti, saranno consegnati i seguenti premi:

1° Premio assoluto definito dalla giuria tecnica in base alla valutazione sopra citata: uno sconto del 20% su un corso di aggiornamento per professionisti presso Campus Etoile Academy + due libri editi da Boscolo Etoile, attrezzatura offerta da Metro, abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale" + libro Chiriotti Editori.

Premio della giuria per il gusto: uno sconto del 20% su un corso di aggiornamento per professionisti presso Campus Etoile Academy, attrezzatura offerta da Metro, abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale" + libro Chiriotti Editori.

Premio della giuria per l'estetica: Uno sconto del 20% su un corso di aggiornamento per professionisti presso Campus Etoile Academy, attrezzatura offerta da Metro, abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale" + libro Chiriotti Editori.

Premio per la creatività nell'utilizzo dell'ingrediente birra all'interno della ricetta: Uno sconto del 20% su un corso di aggiornamento per professionisti presso Campus Etoile Academy, attrezzatura offerta da Metro, abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale" + libro Chiriotti Editori.

*Si ringrazia per la collaborazione Etoile Academy by Rossano Boscolo, Metro, le aziende brassicole, l'Associazione Cuochi Salentini e il suo presidente, Luigi Perrone, per aver reso possibile la quarta edizione del contest Birrangolo.

Per qualsiasi informazione: www.agrogepaciok.it
oppure sulle pagine Fb di MoMo Lab e AgroGePaCiok