

REGOLAMENTO UFFICIALE DI GARA
CONCORSO GASTRONOMICO AGRO.GE.PA.CIOK.
“Radici e Innovazione: La Patata Dolce al Piatto”

Edizione Riservata agli Istituti Professionalizzanti del settore Enogastronomico

• **FINALITÀ E SPIRITO DEL CONCORSO**

Il Concorso Gastronomico Agro.Ge.Pa.Ciok ha l'obiettivo di valorizzare i giovani talenti degli anni 4°/ 5° anno degli Istituti Professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

La competizione intende mettere alla prova la maestria tecnica, la creatività, l'organizzazione del lavoro e la capacità espressiva dei partecipanti attraverso la rielaborazione in chiave moderna di un ingrediente versatile e complesso: la Patata Dolce.

• **REQUISITI DEI PARTECIPANTI**

1. La gara è riservata a 3 allievi frequentanti l' anno di corso dell'Istituto Selezionato per ogni istituto.
2. Ogni candidato gareggerà in squadra, senza supporto attivo sul palco durante il tempo di gara.
3. Tutti i partecipanti devono presentarsi con la divisa professionale completa (giacca da cucina pulita, pantalone, cappello, grembiule e calzature antinfortunistiche).

• **LOGISTICA E SUDDIVISIONE DELLE LAVORAZIONI**

Per garantire uno svolgimento fluido entro i tempi fieristici, le lavorazioni sono rigorosamente suddivise in due fasi:

• 1) Fase Iniziale (Laboratorio Scolastico)

◦ Tutte le preparazioni di base, cotture lunghe, cotture sottovuoto, estrazioni, riduzioni, puree, impasti e trasformazioni della patata dolce devono essere eseguite preventivamente presso i laboratori della scuola.

◦ I semilavorati e gli ingredienti devono essere trasportati in fiera all'interno di contenitori rigidi e isotermici conformi alle normative HACCP, opportunamente etichettati con il nome dell' istituto partecipante, Ingredienti e data di preparazione.

- Scheda completa food cost del menù proposto
- Scheda nutrizionale completa (con il supporto professionale dei docenti di scienze dell'alimentazione)

- 2) Fase Finale (Postazione di Gara in Fiera)

- Ciascuna squadra avrà a disposizione un tempo limitato di lavoro sulla postazione assegnata.
- In questa fase sono ammesse esclusivamente le operazioni ad alto impatto visivo e di finitura: rigenerazione termica, cotture espresse dei dettagli, rosolature, mantecature, assemblaggio e impiattamento.

- **CARATTERISTICHE E VINCOLI DEL PIATTO**

1. Centralità del Tema: La patata dolce deve essere la protagonista principale del piatto (non un mero elemento decorativo o un contorno marginale).
2. Tipologia di Piatto: Si valuterà la proposta di un menù salato nella sua interezza comprendente 1 antipasto, 1 primo piatto ed 1 secondo piatto
3. Bilanciamento: Verrà valutata positivamente la capacità tecnica di bilanciare la naturale dolcezza del tubero attraverso l'uso calibrato di componenti acide, amare, sapide o affumicate e il contrasto delle consistenze.
4. Quantità: Ciascuna squadra concorrente deve realizzare n. 7 porzioni identiche dello stesso piatto (6 destinate all'assaggio della Giuria in quantità ridotta per la degustazione + 1 destinata all'esposizione e agli scatti fotografici ufficiali).

- **DOTAZIONI E ATTREZZATURE**

- Messo a disposizione dall'Organizzazione (sul Palco):

- Piano di lavoro inox.
- Piano di cottura ad induzione fisso.
- Forno professionale.
- Presa elettrica 220V

- A carico del Concorrente:

- Piatti da portata (n. 3 scelti in base alla presentazione dei propri piatti).
- Minuteria e utensili personali (coltelli, pinzette da impiattamento, sac-à-poche, sifoni, minipimer o piccoli elettrodomestici portatili).
- Materie prime e preparazioni intermedie necessarie per la realizzazione delle 6 porzioni.

- **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E PRESENTAZIONE SINGOLA**

1. I concorrenti gareggeranno secondo l'ordine di uscita assegnata tramite sorteggio.
2. Al termine dei minuti disponibili, i concorrenti dovranno interrompere ogni attività di preparazione e presentare i piatti al tavolo della Giuria.
3. Ciascuna squadra disporrà di un massimo 3 minuti di Storytelling al microfono per illustrare alla Giuria:
 - Il concept e l'ispirazione del piatto.

- Le tecniche di lavorazione utilizzate sia in scuola che in fiera.
- La scelta degli abbinamenti volti a valorizzare la patata dolce.

4. Al termine dei 3 minuti, i concorrenti si ritireranno per consentire i 3 minuti di assaggio riservati ai Giudici e disporrà di 2 minuti per pulire la propria postazione prima dell'ingresso del concorrente successivo.

• CRITERI DI VALUTAZIONE

La Giuria, composta da un minimo di 6 professionisti del settore enogastronomico, valuterà ogni piatto attribuendo un punteggio espresso in centesimi (max 100 punti), suddiviso come segue:

- Gusto e Bilanciamento Organolettico (Max 35 Punti): Armonia dei sapori, controllo della dolcezza, piacevolezza e persistenza al palato.
- Centralità della Patata Dolce (Max 20 Punti): Efficacia nel far emergere e valorizzare la materia prima di gara.
- Tecnica e Consistenze (Max 15 Punti): Precisione nelle cotture, contrasto di texture (croccante, cremoso, soffice) e rigore esecutivo.
- Estetica e Impiattamento (Max 15 Punti): Armonia cromatica, pulizia della composizione, proporzioni e cura visiva.
- Esposizione e Storytelling (Max 10 Punti): Proprietà di linguaggio, chiarezza e sicurezza nell'illustrare il piatto alla Giuria nei 3 minuti dedicati.
- Organizzazione e Pulizia (Max 5 Punti): Ordine della postazione nei 20 minuti di lavoro, gestione dello spazio e rispetto delle norme igieniche.

• PREMI E RICONOSCIMENTI

- Trofeo Agrogepaciok per l'Istituto
 - Medaglie e attestati per ogni partecipante