

14° Concorso per Istituti Alberghieri



Domenica 26 novembre 2023

Alla Ricerca delle eccellenze del nostro territorio

La Pro Loco di Scorzé, gruppo Amici del Radicchio, in collaborazione con Regione Veneto, organizza la tredicesima edizione del concorso gastronomico "Premio San Martino" riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri. Il concorso ha lo **scopo di promuovere l'utilizzo del radicchio veneto I.G.P.** nella ristorazione professionale. Ogni Istituto parteciperà con una squadra composta da due allievi di cucina-pasticceria, uno di sala-bar e uno di accoglienza-marketing turistico, accompagnati da massimo 3 insegnanti.

Il programma prevede

Esposizione di un weekend "Radicchio experience" per le aie del Veneto
Preparazione di un drink con componenti dell'uovo, a bassa gradazione alcolica
Preparazione di un piatto, primo o secondo, a base di uova fresche

Paniere

Per entrambe le portate, oltre alle uova (o sue parti, esclusa la buccia) uno fra i seguenti **radicchi veneti IGP** è obbligatorio: Treviso, Castelfranco, Verona, Chioggia; gli altri ingredienti dovranno essere scelti fra i prodotti proposti dalle bancarelle presenti nel Palaradicchio (*). Ogni squadra potrà decidere di inserire in ciascuna ricetta un **prodotto caratteristico del proprio territorio di provenienza**.

Svolgimento

- 1) **Dispensa** - 9:30 ~ 10:30
Scelta degli ingredienti all'interno delle bancarelle e consultazione con i coach sulla ricetta. Compilazione della scheda della ricetta con il nome del drink/piatto e gli ingredienti scelti.
- 2) **Preparazione e presentazione delle ricette** – Sala-Bar 10:30 ~ 13:15 – Cucina 10:30 ~ 13:30
Gli allievi eseguono la preparazione all'interno delle aree assegnate mentre i coach possono dare suggerimenti dall'esterno. Le porzioni da preparare sono 4, di cui tre per i giudici ed una per le foto/presentatore.
L'ordine di presentazione sarà scelto a sorteggio.

(*) All'interno del Palaradicchio dal 24 al 26 novembre si svolgerà il mercatino di prodotti tipici regionali "La Strada del Radicchio incontra". Daremo comunicazione in seguito della lista degli espositori.

Note sui prodotti inseriti nelle ricette

Radicchio Rosso di Treviso IGP www.radicchioditreviso.it

Schweppes www.schweppes.it

Note sull'elaborato di marketing turistico

Si richiede di presentare in 10 minuti di tempo il programma di un weekend "**Radicchio experience**", con eventuale supporto di slides. L'itinerario di turismo gastronomico-esperienziale attraverserà il territorio veneto, passando sulla Strada del Radicchio, **alla scoperta di antiche aie e cortili dove razzolava libero il pollame**. Il programma comprenderà visite in azienda agricola, pranzi e cene in locali tipici, pernottamenti, visite a luoghi di interesse storico / artistico.

La partenza avverrà fra il venerdì sera ed il sabato mattina, il sabato sarà il giorno più denso di punti di interesse e il rientro avverrà domenica pomeriggio/sera. Si raccomanda di non eccedere nel numero di visite ma di privilegiare la qualità di ciascuna esperienza.

Si prega di non citare nomi reali di aziende/esercizi privati, sostituendoli eventualmente con nomi di fantasia.

Premi



Premio San Martino Challenge 2023

Premio conferito all'Istituto che totalizza il miglior punteggio totale delle tre discipline (sala-bar, cucina e accoglienza-marketing turistico)

All'Istituto 1° classificato € 1.000, Premio Centro Marca Banca

All'Istituto 2° classificato € 700

All'Istituto 3° classificato € 500

All'Istituto 4° classificato € 150

Premio sezione SALA-BAR

Attestati e omaggi secondo classifica

Premio sezione CUCINA

Attestati e omaggi secondo classifica

Premio sezione RADICCHIO EXPERIENCE

Attestati e omaggi secondo classifica

1. Organizzazione

La manifestazione è organizzata dal gruppo Amici del Radicchio della Pro Loco Scorzè con sede presso Villa Toffolo, via Moglianese n°33 Comune di Scorzè VE C.A.P. 30037 recapito telefonico e fax 041 446650 indirizzo e-mail info@prolocoscorze.it

2. Luogo e data

La manifestazione è in programma per domenica 26 novembre 2023 presso il Paladicchio a Rio San Martino di Scorzè, piazza La Pira.

3. Partecipanti

Ogni Istituto sarà rappresentato da 4 allievi, **due di cucina, uno di sala/bar e uno di accoglienza-marketing turistico**, accompagnanti da **massimo 3 insegnanti**.

4. Iscrizione

Entro il **15 ottobre 2023** dovrà essere inviato il modulo di adesione al concorso (Allegato A).

5. Prova pratica

Si svolgerà domenica 26 novembre 2023 all'interno degli stand della Festa del Radicchio in una apposita area fronte pubblico.

Punteggio per ciascuna sezione

Ogni giuria darà un punteggio complessivo da 1 a 10. Il presidente di giuria è responsabile dell'applicazione imparziale dei criteri di valutazione propri del settore di applicazione. Di seguito i principali aspetti oggetto di valutazione.

- Organizzazione, pulizia, rispetto del tema e del regolamento
- Presentazione degli elaborati ed esposizione del contenuto
- Gusto, per le portate
- Attrattiva, per il marketing turistico

Regolamento della prova pratica di sala-bar e cucina

1. Non è ammesso l'utilizzo di alcun ingrediente che non sia stato fornito dall'organizzazione tranne il prodotto tipico scelto dall'istituto.
2. Gli allievi saranno ammessi nelle aree di lavoro solo se indosseranno la divisa completa di sala-bar e di cucina.
3. Seguendo le norme igieniche e di etica professionale, non saranno ammessi durante la prova pratica l'uso di bracciali, anelli, orecchini, orologi, ecc.
4. **Il tempo a disposizione per la preparazione sarà di 90 minuti per la cucina e 75 minuti per il bar.** Tempo e orari definitivi saranno confermati dopo la raccolta delle adesioni.
5. Terminato il proprio elaborato, gli allievi dovranno riordinare la propria postazione.
6. Gli Insegnanti tecnico-pratici che accompagnano gli allievi non potranno essere presenti all'interno delle aree di lavoro durante la fase di preparazione delle ricette. Potranno dare dei suggerimenti dall'esterno.

Ingredienti ed attrezzature

- Sono a carico dell'Istituto:
 - Il prodotto tipico scelto per essere inserito in ogni ricetta.
 - L'attrezzatura e utensileria di carattere specifico (pentolame, coltelli, scavini, shaker, sfogliatrice, ecc.)
- I prodotti del paniere saranno messi a disposizione dal Comitato Organizzatore.
 - Saranno messe a disposizione sia uva di gallina saranno sia fresche che pastorizzate.

- Seguirà lista di prodotti base (sale, pepe, farina, ecc.)
- Grazie alla collaborazione con **Schweppes** saranno disponibili in loco alcuni prodotti come soda, tonica, bitter, ginger ale, ecc. (saranno specificati in seguito).
- Ogni team di cucina avrà a disposizione 2 piastre ad induzione.
- Per la presentazione dell'itinerario turistico saranno disponibili proiettore e PC.

6. Giuria

Premio San Martino challenge: sono previste tre giurie e tre classifiche separate per sala-bar, cucina-pasticceria e accoglienza-marketing turistico. Per cucina sono previsti 3 giudici designati dalla F.I.C., per sala-bar 3 giudici designati dalla A.I.B.E.S. e per il marketing turistico 3 giudici esperti del settore turistico.

Orari indicativi

- 9:00 Accoglienza e registrazione dei gruppi
- 9:30 Dispensa e ideazione ricetta.
- 10:30 Presentazione progetto di Marketing turistico
- 10:30 Inizio preparazione Sala-Bar e Cucina-Pasticceria, secondo gli orari seguenti

14:00 Premiazioni

| GRUPPO | ACC. TURISTICA (10m) | BAR (1h, 15m*) | CUCINA (1h, 30m*) |
|------------------|----------------------|----------------|-------------------|
| 1° Gruppo | 10:30 - 10:40 | 10:30 - 11:45 | 10:30 - 12:00 |
| 2° Gruppo | 10:45 - 11:55 | 11:00 - 12:15 | 11:00 - 12:30 |
| 3° Gruppo | 11:00 - 11:10 | 11:30 - 12:45 | 11:30 - 13:00 |
| 4° Gruppo | 11:15 - 11:25 | 12:00 - 13:15 | 12:00 - 13:30 |

(*) Al termine dell'orario ci saranno 15 min. per la presentazione e la degustazione.