



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016



Oggi troppo spesso mettiamo nel piatto il cibo che troviamo più facilmente disponibile senza adoperare una vera selezione, lasciandoci sedurre dalle immagini e dalle mode, invece di chiederci da dove provengano gli ingredienti e quanti chilometri abbiano percorso prima di arrivare sulle nostre tavole.

Il concorso vuole dare l'opportunità di conoscere e scoprire un territorio ad alta vocazione “ecogastronomica”, per un cambio di rotta delle nostre abitudini alimentari attraverso una scelta dei prodotti più consapevole.

Art. 1- L'organizzazione

L'Amministrazione Comunale in collaborazione con l'IPSEOA “Giuseppe De Gruttola” sede di Vallesaccarda, la “De Matteis Agroalimentare” e l'Azienda Vitivinicola “Tenuta Cavalier Pepe”, organizzano il 2° concorso nazionale di cucina tradizionale dell'Appennino Meridionale, “l'Irpinia in un piatto”, Vallesaccarda – Città della Gastronomia.

Art.2- Le finalità

Il concorso, aperto agli studenti frequentanti il triennio finale degli istituti Alberghieri presenti sul territorio nazionale, pone l'accento sulla necessità che i futuri operatori del settore enogastronomico divengano i depositari della cultura e della tradizione del territorio.

Affinché questi saperi non vengano perduti, il Comune di Vallesaccarda ha messo a punto il concorso di cui in oggetto, volto alla conoscenza approfondita di un territorio attraverso i suoi prodotti.

Le finalità del concorso sono quelle di stimolare la creatività degli studenti attraverso l'elaborazione di un piatto di territorio capace di raccogliere le molte opportunità date dai prodotti agricoli, ricchi di gusto, colori e varietà scandite al ritmo della stagionalità.



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

Gli studenti dovranno dimostrare che la cucina di territorio, autentica e rispettosa dell'ambiente e della stagionalità, può essere la protagonista di una tavola sana, pulita e naturalmente gustosa.

Una gastronomia attenta e rispettosa dei prodotti e del territorio.

Gli studenti, scelti i prodotti agricoli da cucinare, potranno creare i loro piatti legandosi alla tradizione o allargandosi verso nuovi confini, facendo uso di tecniche di cucina antiche, moderne o innovative.

I piatti che hanno come ingrediente la pasta dovranno utilizzare esclusivamente i formati “Pasta Grano Armando” della De Matteis Agroalimentare.

Ad ogni pietanza dovrà essere abbinato un vino della Tenuta Cavalier Pepe.

Art.3- Gli obiettivi

- Introdurre una didattica dell'alimentazione e del cibo fondata sul piacere e sulla conoscenza diretta del territorio e delle realtà agricole e produttive locali;
- Sperimentare un metodo di ricerca per conoscere gli uomini, la storia e il territorio di un prodotto agroalimentare;
- Ricerca e valorizzazione dei prodotti di qualità;
- Stimolare atteggiamenti critici e curiosi fra gli studenti, sia nelle vesti di consumatori che di futuri operatori del settore;
- Introduzione del concetto di attribuzione di dignità culturale al cibo come strumento per preservare quanto più possibile l'integrità originale del territorio, e quindi, come strumento per promuovere il territorio stesso;
- Introduzione di elementi per comprendere che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto meramente nutrizionale;
- Educazione alla curiosità e al superamento di pregiudizi alimentari consolidati.

La dimensione nazionale del concorso è stata pensata per creare un legame tra le diverse realtà territoriali italiane sollecitate a una forte valorizzazione territoriale dell'Irpinia e della Baronia in particolare.

Il concorso, oltre ai premi, offrirà un palcoscenico a tutti i partecipanti e alle scuole direttamente interessate per farsi conoscere e confrontarsi tra di loro.



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

Art.4- La realizzazione

Ogni concorrente dovrà realizzare un piatto scelto tra primo, secondo o dessert impiegando esclusivamente i prodotti del territorio irpino, tra queste elencate: Zafferano di Lacedonia; Formaggi a latte crudo: caciocavallo podolico stagionato in grotta, trecce, ricotte, bocconcini, pecorino bagnolese, pecorino di Carmasciano, pecorino di Laticauda; Zucca essiccata al sole “ghiett’l”; Peperoni rossi essiccati al sole “cruschi”; Aglio bianco della Valle dell’Ufita; Olio extravergine di oliva di qualità “Ravece”; Broccolo Aprilatico di Paternopoli “Presidio Slow Food”; Carne di bovino del “Vitellone bianco dell’Appennino Meridionale”; Carne di bovino Podolico; Carne ovina di Laticauda; Legumi: cicerchia, fagioli, ceci; Salumi: prosciutto di Trevico, soppressata irpina, salsiccia sotto sugna, pancetta tesa; Salsa di pomodorini di collina di Montecalvo; Pomodoro seccagno di Gesualdo; Sedano di Gesualdo; Pane di grano duro; Pane di granturco; Pasta di grano duro “Grano Armando” della De Matteis Agroalimentare, Tartufo bianco o scorzone delle Valli del “Calaggio” e della “Baronia”; Patate della montagna di Trevico; Castagne della montagna di Trevico; Peperoni “cuppoloni” di San Nicola Baronia; Prodotti di stagione coltivati negli orti famigliari; Frutti di sotto bosco e cespugliosi; Rafano di Teora, Tommacelle di Teora, Vino cotto, Birra Artigianale Irpina, vini della Tenuta Cavalier pepe e Miele di Vallesaccarda.

Art.5- La partecipazione

La competizione è rivolta agli studenti frequentanti il triennio finale (secondo biennio e quinto anno) degli Istituti Alberghieri.

Gli Istituti che aderiranno all’iniziativa dovranno far pervenire all’organizzazione, **entro il 20 febbraio 2016 – via e-mail**, la domanda di partecipazione.

Le singole scuole selezionate dovranno essere rappresentate da due allievi, **uno di cucina ed uno di sala**, dal Dirigente Scolastico (o da un suo delegato) e da un insegnante tecnico pratico di cucina o di sala.



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

Le singole scuole avranno inoltre cura di far pervenire **entro il 31 Marzo 2016**:

- La ricetta del piatto che si intende preparare, specificando correttamente: il titolo, gli ingredienti, il tempo di preparazione (che non deve superare i 180 min) e le dosi per 9 persone;
- Una ricerca sulle caratteristiche degli ingredienti: azienda di provenienza e metodo di esecuzione, glossario dei termini tecnici, note e curiosità sugli ingredienti scelti e schede di approfondimento sui prodotti impiegati;
- L'elenco degli utensili e dell'attrezzatura necessari all'esecuzione;
- L'elenco degli ingredienti e delle dosi precise che il partecipante utilizzerà nella prova finale da consegnare al magazziniere;
- Il nome del vino della Tenuta Cavalier Pepe scelto in abbinamento;
- Una foto dell'allestimento del piatto.

Art.6- La prova

La prova finale si terrà presso il laboratorio di cucina dell'IPSEOA G. De Gruttola di Vallesaccarda nella giornata di **mercoledì 20 aprile 2016** a partire dalle ore 9.00.

I candidati dovranno presentarsi già dalle ore 8.00.

L'alunno dell'articolazione cucina dovrà:

- Indossare rigorosamente la classica divisa da cuoco;
- Realizzare la propria ricetta per 9 piatti – 8 per la giuria più 1 da esposizione – nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi;
- Esporre il proprio elaborato tramite un colloquio con la giuria, motivando in particolare la scelta degli ingredienti e i metodi di cottura utilizzati.

Il concorrente presenterà inoltre il calcolo calorico e nutrizionale con relativo costo del piatto proposto.

Ogni candidato avrà a disposizione un **tempo massimo di 180 minuti** per la preparazione del proprio elaborato.

La presentazione deve avvenire “al piatto” e in “porzioni singole”.



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

Durante lo svolgimento della prova non sono ammesse nei laboratori persone estranee ad eccezione del rappresentante di giuria per la categoria cuochi, pena l'esclusione dal concorso. L'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSEOA G. De Gruttola di Vallesaccarda.

L'alunno dell'articolazione sala dovrà:

- Indossare rigorosamente la classica divisa di sala;
- Approntare la mise en place al tavolo della giuria per la degustazione del piatto presentato dal compagno;
- Effettuare una descrizione sensoriale ed organolettica del vino scelto in abbinamento;
- Servire il vino alla giuria.

Sia l'elaborato di cucina che quello di sala, potrà essere realizzato con l'ausilio di programmi informatici.

I concorrenti dovranno munirsi delle derrate necessarie e degli utensili più particolari per la preparazione dei piatti, oltre a canovacci e quant'altro si ritenga possa essere utile.

Art.7- I criteri di giudizio

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- **Valorizzazione dell'ingrediente principale** (max. 20 punti)
- **Estetica del piatto** (max. 10 punti)
- **Sapore del piatto** (max. 20 punti)
- **Esposizione verbale della ricetta e dei principi nutritivi** (max. 20 punti)
- **Originalità della ricetta** (max. 10 punti)
- **Preparazione professionale** (Mise en place, ordine, pulizia, HACCP, abilità, ecc) *su indicazione del personale addetto alle cucine e del giudice rappresentante la categoria cuochi* (max. 20 punti)

Nel complesso il concorrente potrà raggiungere il punteggio massimo di 100 punti



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “I’Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

In caso di ex-aequo vincerà il concorrente più giovane.

Art.8- La giuria

La giuria sarà composta da:

- Rappresentante categoria cuochi (FIC, URCC, APCI, Associazione cuochi avellinesi)
- Rappresentante Slow Food Campania;
- Rappresentante AIS;
- Giornalista “blogger” enogastronomico – critico gastronomico
- Nutrizionista
- Rappresentante Associazione I MESALI
- Antropologo

Presidente della Giuria sarà il Dirigente Scolastico dell'Istituto d'Istruzione Superiore G. De Gruttola Prof. Pietro Petrosino.

La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale. Il suo giudizio è inappellabile.

Art.9- La premiazione

La premiazione avverrà alla fine del concorso presso la sede dell'Istituto Alberghiero De Gruttola di Vallesaccarda. A tutte le scuole partecipanti sarà consegnata una targa di riconoscimento alla partecipazione in terracotta.

I premi avranno tutti il valore di 200€ e saranno:

- | | |
|--|---|
| 1° classificato categoria primi | ➤ Gran premio “Pasta Grano Armando” |
| 1° classificato categoria secondi | ➤ Premio “Irpinia in un piatto” categoria secondi |
| 1° classificato categoria dessert | ➤ Premio “Irpinia in un piatto” categoria dessert |
| 1° classificato abbinamento cibo-vino | ➤ Gran premio “Tenuta Cavalier Pepe” |



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

Saranno inoltre assegnate le seguenti menzioni speciali:

- **Tradizione e tipicità**
- **Miglior servizio del vino**

A tutti gli allievi verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Art.10- Compilazione della scheda di adesione.

Le istituzioni scolastiche che intendono partecipare al concorso, sono tenute a compilare in tutte le sue parti la scheda di adesione.

In particolare nel secondo foglio della scheda, sarà necessario prestare attenzione al punto 1:

Al fine di rendere più varia la selezione delle pietanze presentate, sarà l'IPSEOA G. De Gruttola ad assegnare ai concorrenti, attraverso una graduatoria, la categoria in cui concorrere. I partecipanti potranno esprimere le proprie preferenze attraverso un numero progressivo. Ad esempio, se si predilige la categoria secondi, poi primi ed infine dessert, la scheda verrà così compilata:

Categoria primi	2
Categoria secondi	1
Categoria dessert	3

Nello stilare la graduatoria l'IPSEOA G. De Gruttola terrà maggiormente in considerazione le domande prima pervenute.

L'amministrazione comunale di Vallesaccarda, inoltre, al fine di far meglio conoscere il territorio protagonista del concorso, organizzerà un tour enogastronomico dell'Irpinia. Le delegazioni che al punto 2 della scheda di adesione mostreranno la propria volontà a parteciparvi, saranno successivamente contattate dal personale preposto.



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

Le domande di partecipazione dovranno essere inviate entro e non oltre il 20 Febbraio 2016 via mail a:

- info@comune-vallesaccarda.it
- irpiniainunpiatto@libero.it

Per maggior sicurezza si consiglia ad ogni Istituto di farsi carico della verifica di avvenuta ricezione della propria domanda di partecipazione.

All'organizzazione vanno tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

L'organizzazione declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dagli organizzatori.

La partecipazione al concorso è gratuita.

Per ulteriori informazioni:

Comune di Vallesaccarda / Dip. Pasquale Morra
0827 97034 int. 3 - 328 / 6679395
info@comune-vallesaccarda.it
irpiniainunpiatto@libero.it

Vallesaccarda, 18.11.2015



Il Sindaco
Franco Archidiacono



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”

Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016



----- SCHEDA PRODOTTI

Ogni concorrente dovrà realizzare un piatto a scelta, fra antipasto, primo, secondo e dessert impiegando esclusivamente i prodotti del territorio irpino, tra queste elencate:

prodotto	azienda	recapito azienda
Zafferano di Lacedonia	Agripiantel	Germana Puntel 0881 / 889045
Formaggi a latte crudo: caciocavallo podolico stagionato in grotta, trecce, ricotte, bocconcini	Cioria Latte di Cioria Giuseppe	0827 / 97488 347 / 2579524
pecorino bagnolese	Consorzio dei produttori del pecorino bagnolese	Patrizio Della Polla / 3891092931
pecorino di Carmasciano	Azienda Agricola Forgione	328 / 4211707
pecorino di Laticauda	Antonio Russolillo	339 / 1134969
Zucca essiccata al sole “ghiett'l ”	Iorizzo Antonella	0825 / 443127
Peperoni rossi essiccati al sole “cruschi”	Iorizzo Antonella	0825 / 443127
Aglio bianco della Valle dell'Ufita	Iorizzo Antonella	0825 / 443127
Olio extravergine di oliva di qualità “Ravece”	Lo Conte Angelo	345 / 3777768
Broccolo Aprilatico di Paternopoli “Presidio Slow Food”	Luigi e Lello Tornatore	347 / 5652164
Carne di bovino del “Vitellone bianco dell'Appennino Meridionale”	Antonio Russolillo Beatrice Michele Arcangelo	339 / 1134969 338 / 2367263 - 350 / 5155227 331 / 8549910
Carne di bovino Podolico;	Antonio Russolillo Coop. La Molara	339 / 1134969 335 7152926
Carne ovina di Laticauda	Antonio Russolillo	339 / 1134969
Legumi “cicerchia”, “fagioli”, “ceci”	Mariangela Cioria - Treviso Beatrice Giuseppe - Bonito	346 / 0839141 380 / 4526712



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

prodotto	azienda	recapito azienda
Salumi “prosciutto di Trevico”, “soppressata irpina”, “salsiccia sotto sugna”, “pancetta tesa”	Giò Prosciutti gioprosciutti@virgilio.it	338 / 4333040 0825 / 448953
Salsa di pomodorini di collina di Montecalvo	Antonio Russolillo	339 / 1134969
Pomodoro seccagno di Gesualdo	Ristorante La Pergola - Gesualdo	340 / 5941637 - Franca De Filippis 349 / 1877527 - Antonio Ferrante
Sedano di Gesualdo	Ristorante La Pergola - Gesualdo	340 / 5941637 - Franca De Filippis 349 / 1877527 - Antonio Ferrante
Pane di grano duro	Forno Meninno Maria Vallesaccarda	0827 / 97542 - 0827 / 97564
Pane di grano duro	Forno Pizzulo Maria Rosaria Vallesaccarda	328 / 3275331
Pane di grano duro	Forno Lo Russo Antonio Vallesaccarda	339 / 8757121
Pane di granturco	Forno Meninno Maria Vallesaccarda	0827 / 97542
Pane di granturco	Forno Pizzulo Maria Rosaria Vallesaccarda	328 / 3275331
Pane di granturco	Forno Lo Russo Antonio Vallesaccarda	339 / 8757121
Pasta di grano duro Grano Armando - De Matteis Agroalimentare	De Matteis - Agroalimentare	335 / 220408
Tartufo bianco o scorzone delle Valli del “Calaggio” e della “Baronia”	Associazione Tartufai	Nicola De Bellis 380 / 4755606
Patate della montagna di Trevico	Mariangela Cioria - Trevico	346 / 0839141
Castagne della montagna di Trevico	Mariangela Cioria - Trevico	346 / 0839141
Prodotti di stagione coltivati negli orti famigliari	Mariangela Cioria - Trevico	346 / 0839141
Frutti di sotto bosco e cespugliosi	Mariangela Cioria - Trevico	346 / 0839141



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO "l'Irpinia in un piatto"

Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016



prodotto	azienda	recapito azienda
Rafano di Teora, Tommacelle di Teora	Gerardo Lardieri	347 / 4716234
Vino cotto	Ristorante Oasis - Vallesaccarda	348 / 6975545 - Carmine Fischetti
Birra Artigianale Irpina	Birrificio Serro Croce	Vito Pagnotta 328 / 0948285
vini della Tenuta Cavalier pepe	Milena Pepe	349 / 3172480
Miele di Vallesaccarda	Stefano Lo Russo	320 / 7605428



2° CONCORSO GASTRONOMICO DI TERRITORIO “l'Irpinia in un piatto”



Il gusto dell'autentico nell'Appennino Meridionale
Vallesaccarda - Città della Gastronomia – 20 Aprile 2016

1. I concorrenti, dopo aver letto l'Art.10 del bando ed aver visionato i prodotti proposti, esprimono le seguenti preferenze:

- Categoria primi
- Categoria secondi
- Categoria dessert

2. La delegazione **aderisce** **non aderisce** al tour enogastronomico.

Nota: L'istituto s' impegna a far pervenire entro il 31 Marzo 2016:

- *La ricetta del piatto che si intende preparare, specificando correttamente: il titolo, gli ingredienti, il tempo di preparazione (che non deve superare i 180min) e le dosi per 9 persone;*
- *Una ricerca sulle caratteristiche degli ingredienti: azienda di provenienza e metodo di esecuzione, glossario dei termini tecnici, note e curiosità sugli ingredienti scelti e schede di approfondimento sui prodotti impiegati;*
- *L'elenco degli utensili e dell'attrezzatura necessari all'esecuzione;*
- *L'elenco degli ingredienti e delle dosi precise che il partecipante utilizzerà nella prova finale da consegnare al magazziniere;*
- *Il nome del vino della Tenuta Cavalier Pepe scelto in abbinamento;*
- *Una foto dell'allestimento del piatto.*

Data

Firma del prof. Accompagnatore

Alunno N.1

Alunno N.2
