



Gara Culinaria “TASTE OF SICILY BY E.R.S.U. PALERMO”

1. PREMESSA

L'E.R.S.U. Palermo, in occasione di “EXPO Milano 2015 – Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” che si terrà a Milano dal 1° Maggio al 31 Ottobre 2015 e che avrà come tema l'alimentazione, promuove la gara di cucina mediterranea “Taste of Sicily by E.R.S.U. Palermo”, organizzato in collaborazione con:

- Regione Siciliana;
- Università degli Studi di Palermo;
- E.R.S.U. MESSINA;
- E.R.S.U. CATANIA;
- E.R.S.U. ENNA;
- CONSORZIO UNIVERSITÀ DI CALTANISSETTA;
- CONSORZIO UNIVERSITARIO DELLA PROVINCIA DI TRAPANI;
- POLO UNIVERSITARIO DELLA PROVINCIA DI AGRIGENTO;
- ANDISU Italia;
- IPSSAR " F.P. CASCINO " DI PALERMO;
- ITS " ALBATROS" DI MESSINA;

2. OBIETTIVI GENERALI DELLA MANIFESTAZIONE

- Promuovere e valorizzare l'arte culinaria nelle diverse partite, dal primo al dolce, coniugando gusto e alimentazione sana.
- Promuovere i diversi settori del mondo della ristorazione, attraverso gli strumenti del Diritto allo Studio Universitario, per gli uomini e le donne, senza distinzione.
- Valorizzare quelli che sono i prodotti tipici con l'utilizzo di prodotti agricoli tradizionali siciliani riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (D.M. 07/06/2012: "XII Dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali", pubblicato sulla G.U.R.I. n° 142 del 20/06/2012, Supplemento Ordinario n° 124) e facenti parte della **Dieta Mediterranea** (Il 16 novembre 2010, l'Unesco ha incluso la dieta mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità).
- Riscoprire piatti tipici della tradizione mediterranea, rispettando il principio della stagionalità dei prodotti agricoli.

L'evento è organizzato dall'Ente Regionale per il diritto allo studio universitario (E.R.S.U.) di Palermo con la collaborazione dell'associazione culturale "Sicily Jump Project".

- La gara è riservata agli studenti regolarmente iscritti alle Università siciliane che non siano cuochi professionisti, a pena di esclusione.
- Il termine ultimo per l'iscrizione alla gara è giovedì 05/03/2015 alle ore 23:59.
- Ogni partecipante dovrà iscriversi attraverso il portale www.ersupalermo.gov.it oppure attraverso il portale www.tasteofsicily-ersu.com attraverso apposito form di registrazione appositamente predisposto e inviare la ricetta che vorrà proporre (descritta negli ingredienti e nelle varie fasi di realizzazione). Il form di registrazione è realizzato in sinergia tra E.R.S.U. di Palermo e l'Associazione Culturale Sicily Jump Project all'interno del proprio server. I dati dei partecipanti saranno opportunamente custoditi. L'E.R.S.U. Palermo è il titolare del trattamento dei dati personali dei

partecipanti. Responsabile esterno del trattamento dati, è il Dott. Innocenzo Iacono, nato a Cefalù (PA) il 18/10/1985.

- Una giuria composta da esperti professionisti dell'enogastronomia siciliana, selezionerà non più di 30 partecipanti sulla base delle proposte ricevute, come da form di registrazione, valutando l'intero percorso culinario proposto nella ricetta. I 30 soggetti selezionati, parteciperanno alla prima tappa cucinando la ricetta proposta nel form di registrazione e verranno giudicati dalla stessa giuria.
- La giuria ammetterà alle tappe successive alla prima, un numero di partecipanti con le modalità indicate nel successivo punto 3. Per ogni tappa successiva alla prima, la giuria, a suo insindacabile giudizio, stabilirà le regole per la preparazione dei piatti in gara. I 2 finalisti saranno ammessi a partecipare alla fase finale della gara culinaria che si terrà a Milano, nell'ambito dell'Expo 2015.
- I nominativi dei membri della Giuria saranno pubblicati entro il **5 marzo 2015** sul sito www.ersupalermo.gov.it e sul sito www.tasteofsicily-ersu.com.
- Gli studenti selezionati che parteciperanno alla gara culinaria, dovranno indossare un grembiule ed eventuali presidi di sicurezza (scarpe antinfortunistiche e antiscivolo), forniti dall'organizzazione.
- Ogni concorrente, compilando il form di registrazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza la ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva durante le tappe della gara culinaria e l'evento di premiazione dello stesso e rinuncia a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tutte le fasi della gara culinaria. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito.
- Ai sensi del D. Lgs. 196/03, tutti i dati personali dei concorrenti saranno utilizzati solo per quanto attiene la gara culinaria e le attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle della gara culinaria o da quelle istituzionali dell'E.R.S.U..
- Qualsiasi comunicazione o variazione ufficiale delle disposizioni del presente Bando sarà pubblicata sul sito www.ersupalermo.gov.it e sul sito www.tasteofsicily-Ersu.com.
- La partecipazione alla gara culinaria è gratuita e comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando, a pena di esclusione.

3. IL PROGRAMMA E LE DATE

1° TAPPA	12 Marzo E.R.S.U. CATANIA	30 partecipanti
2° TAPPA	26 Marzo E.R.S.U. MESSINA	15 partecipanti
3° TAPPA	9 Aprile E.R.S.U. ENNA	10 partecipanti
4° TAPPA	23 aprile CONSORZIO UNIVERSITÀ DI CALTANISSETTA	7 partecipanti
5° TAPPA	7 Maggio E.R.S.U. PALERMO	5 partecipanti
FASE FINALE:	27 GIUGNO EXPO MILANO – PALCO LIVE: FINALE COOKING SHOW	2 partecipanti

E' facoltà dell'organizzazione cancellare, modificare la durata o gli orari, posticipare la manifestazione.

All'organizzazione vanno tutti i diritti, relativi all'uso delle ricette, delle foto e dei filmati e quanto prodotto in occasione della gara culinaria.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per i materiali, le attrezzature di proprietà dei singoli partecipanti ed eventuali danni provocati a terzi.



4. PUNTEGGIO

1. **Dieta Mediterranea:** recupero piatti tradizionali, cucina mediterranea; utilizzo di prodotti stagionale e a km zero, rispetto dei parametri indicati dall'Organizzazione Mondiale della sanità in tema alimentare **punti 0-40**
2. **Presentazione ed innovazione:** Impressione generale, aspetto equilibrato; presentazione elegante; composizione **punti 0-20**
3. **Corretto uso delle grammature e delle porzioni:** preparazione adatta ai gusti attuali; armonia dei colori e dei sapori **punti 0-20**
4. **Esecuzione della ricetta, piatto realizzato in modo corretto e professionale:** gelatinatura appropriata; corretta cottura degli alimenti (carni, pesce, verdure ed altro) **punti 0-20**
5. **Presentazione e servizio:** presentazione pulita e ordinata, semplice, pratica, priva di ornamenti superflui e personalizzata; disposizione ordinata del cibo, delle fette, delle porcellane, delle coppe **punti 0-20**

Nella valutazione non saranno espressi i mezzi punti.

BY ERSU PALERMO

5. LA GIURIA

La giuria è composta da esperti del settore enogastronomico siciliano. Faranno parte della giuria, n. 2 dipendenti dell'Ente, appositamente designati, di cui uno con funzioni di responsabile del procedimento e uno con funzioni di segretario. I dipendenti dell'Ente non hanno diritto di voto.

La giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in questo regolamento.

Le decisioni della giuria verranno prese ad insindacabile giudizio della stessa.

6. PREMI E RICONOSCIMENTI

Sarà premiante la preparazione di piatti con l'utilizzo di prodotti agricoli tradizionali siciliani riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (D.M. 07/06/2012: "XII Dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali", pubblicato sulla G.U.R.I. n° 142 del 20/06/2012, Supplemento Ordinario n° 124) e facenti parte della Dieta Mediterranea (Il 16 novembre 2010, l'Unesco ha incluso la dieta mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità)

A tutti i concorrenti, sarà assegnato un diploma di partecipazione.

Ai 2 (due) finalisti sarà fornito il titolo di viaggio in aereo con partenza da Palermo, Trapani o Catania, il vitto e l'eventuale alloggio per partecipare alla fase finale prevista nella città di Milano.

Al vincitore verrà riconosciuta una borsa di studio straordinaria messa in palio dall'E.R.S.U. Palermo.

È prevista la possibilità di effettuare uno stage di 3 mesi (a titolo gratuito) presso l'attività di uno dei giurati e/o degli sponsor presenti alla fase finale della gara culinaria.

7. REGOLE FONDAMENTALI

- Tutte le preparazioni presentate durante la gara culinaria devono essere esposte con il nome esatto indicato a fianco.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in gara non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni, devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno preparate in modo impeccabile e le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- I bordi dei vassoi e dei piatti non devono essere ingombri dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.

- La carne sarà tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni di pesce o carne che siano dovranno essere cotte “al cuore del prodotto”, qualora richiesto.
- I piatti presentati in gelatina, saranno privi di sgocciolature e di sbavature.

Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.

Categoria di pietanze:

Ogni partecipante potrà cimentarsi nella preparazione di un piatto appartenente ad una delle seguenti categorie:

- **Primi piatti:** a base di riso, pasta, orzo, farro consumato all'inizio del pasto (ma che può essere, a volte, preceduto da uno o più antipasti), in preparazioni asciutte, brodose, zuppe, minestre, da consumarsi con il cucchiaio ed in genere basate in tutto o in parte su legumi e verdure.
- **Secondi piatti:** a base di carne, pesce, uova, o legumi/verdure - consumato dopo che sia stato consumato un primo.
- **Contorni:** insalate o piatti di verdure fredde o calde
- **Dolci:** qualsiasi alimento possa essere servito come dessert.

Modalità di presentazione dei cibi:

Le pietanze dovranno essere preparate da ogni concorrente nel luogo previsto per lo svolgimento della gara stessa per un numero di porzioni sufficiente per quanti sono i membri della giuria, in un tempo di massimo 30 minuti.