

PRIMER CONCURSO DE GASTRONOMÍA REGIONAL ITALIANA

ORGANIZA FEDIME

A- PRESENTACIÓN DEL CONCURSO:

La **Federación de Entidades Italianas de Mendoza (FEDIME)**, organiza el “**Primer Concurso de Gastronomía Regional Italiana**” para la región de Cuyo, con el propósito de desarrollar y difundir la gastronomía típica de cada Región de Italia, de acuerdo al siguiente detalle:

OBJETIVOS:

- Crear, valorizar, y difundir nuevas oportunidades, para los interesados en la gastronomía italiana.
- Promover la cocina regional italiana, elaborando los platos típicos de cada Región.
- Crear nuevas oportunidades y acciones de promoción para los jóvenes interesados en la gastronomía italiana.
- Mantener vivas las tradiciones familiares a través de sus comidas típicas.
- Transmitir de generación en generación las costumbres, modalidad y utilización de los ingredientes autóctonos y originarios de cada Región.
- Propiciar la participación en eventos culturales de la comunidad italiana.

B- BASES DEL CONCURSO:

REGLAMENTO GENERAL:

Art. 1º- DE LOS PARTICIPANTES:

- Este Concurso está dirigido al público en general con especial interés en la cultura gastronómica italiana.
- Participarán en equipos de como máximo tres personas y de distinta generación, por ejemplo: madre o padre, hija/o, abuela/o y nieta/o, etc. No se aceptarán más de tres personas, a la hora de realizar el plato.
- Será requisito indispensable que presenten y elaboren un plato típico de una Región de Italia.

Art. 2º- DE LA INSCRIPCIÓN DE RECETAS:

- La inscripción es libre y gratuita.
- Cada Equipo deberá presentar una **receta típica** (genuina) de una **Región de Italia**, con el detalle de los ingredientes a utilizar (por porción) y su procedimiento de elaboración redactado en español y/o italiano y en términos “técnico-gastronómico”, o descriptos claramente para su comprensión por parte del jurado.
- Es condición indispensable que la **receta sea autóctona de una Región de Italia** y se deberá fundamentar el origen de la misma, que justifique debidamente la Región a la que pertenece.
- La receta será entregada por duplicado, en el formulario que deberá descargar de la página web www.fedime.org, cuyos formularios F-I y F-II debe ser completado en su totalidad, el formulario F-I sin contener elemento alguno que lo identifique (anónimo).-
- El formulario F-I deberá tener claramente indicados:
 - Los ingredientes utilizados, para la realización del plato, debidamente detallados
 - La forma de preparación
 - Tiempo necesario de preparación, el que no deberá de exceder los 60 (sesenta) minutos.
 - Los utensilios para la preparación.
- El formulario F-I (receta) se colocará en un sobre, cerrado y anónimo, con la referencia **“PRIMER CONCURSO DE GASTRONOMÍA REGIONAL ITALIANA” (Sobre A: sobre oficina inglés), y será codificado por el receptor**, dentro del mismo se colocará otro sobre más pequeño (**Sobre B: sobre comercial 65**), cerrado con los datos personales de los participante en el formulario F-II (nombre, apellido, DNI, domicilio, e-mail y teléfono de contacto, firma de aceptación de bases y condiciones). Siendo este **Sobre B también codificado anónimamente, con el mismo código del Sobre A, por parte de la Organización FEDIME.-**
- Los sobres (**A**) y (**B**) entregados por correo se colocarán en un sobre de mayor dimensión Tipo **Sobre Manila A4**, los que serán codificados para su participación.-
- Los sobres se entregarán por correo o personalmente a: (colocar lugar y dirección).
- El cierre de inscripción será indefectiblemente el: (colocar día y hora)
- Los sobres denominados (**A**) y (**B**) no deberán tener ningún tipo de marca y/o identificación (plegado, rayón, color, etc.).-
- A la entrega el participante firmará una planilla de aceptación de las bases y condiciones la que servirá como válida recepción de su receta, en el caso de que ésta fuera enviada por correo, se indicará en esta planilla los datos del remitente, el solo hecho de realizar el envío por correo indica la aceptación de las bases y condiciones de este Concurso.-

Art. 3º- DE LA SELECCIÓN DE RECETAS: (1º ETAPA)

- Un jurado competente seleccionará **una receta ganadora por Región de Italia**, entre las recetas recibidas en forma anónima (**Sobre A**).
- Los ganadores serán notificados vía e-mail y telefónicamente, y se publicará su nombre en la página Web: www.fedime.org (datos que se encuentran en **sobre B**) para presentarse a la siguiente etapa.
- Los criterios que se tendrán en cuenta para seleccionar la receta ganadora de cada Región de Italia serán: autenticidad, originalidad, presentación, creatividad.

Art. 4º- DE LA COMPETENCIA: (2º ETAPA)

- El concurso será llevado a cabo en los diferentes **Institutos de Gastronomía de Mendoza**, que apoyan este emprendimiento.
- Las recetas ganadoras de cada Región, competirán entre sí en un Concurso abierto al público, respetando en un todo la receta original presentada, la que se desarrollará frente a un Jurado, el que seleccionará las ganadoras en el siguiente orden: primero, segundo, tercero y cuarto puesto.
- Los concursantes deberán presentarse el día, hora y lugar que se le indique, con los insumos, utensilios y batería de cocina liviana, para realizar su receta en vivo ante el Jurado y abierta al público, el no cumplimiento de las normas hará que quede inmediatamente excluido, sin mediar ningún tipo de notificación.
- Deberán concurrir con uniforme completo de cocina DE CONTAR con el mismo (pantalón blanco o negro, chaqueta de cocina o chaquetilla blanca, delantal, zapatos acordes y gorro, barbijo, guantes) O CON VESTIMENTA LIMPIA Y ACORDE A LA SITUACION PRESERVANDO LAS BUENAS NORMAS DE HIGIENE, la falta de alguno de estos requisitos podrá ser motivo de descalificación.
- Está terminantemente prohibido concurrir al torneo con preparaciones culinarias diversas o piezas de elaboración previa o terminada. Infringir esta regla será causa de descalificación.
- El tiempo de preparación total del plato no deberá exceder los 60 (sesenta) minutos.

La organización no asume ningún costo de traslado ni de responsabilidad civil por daños o causas fortuitas que pudieran suceder por parte de los concursantes siendo de su entera responsabilidad los traslados de personas y/o elementos utilizados para este Concurso.-

Art. 5º- DEL JURADO:

- El Jurado estará conformado por los representantes de los Institutos de Gastronomía de Mendoza
- Chef locales de reconocida trayectoria
- Autoridades Italianas y Argentinas
- Presidentes de las Asociaciones Italianas

Art. 6º- DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para evaluar la tarea realizada y emitir la puntuación correspondiente, el Jurado tendrá en cuenta los siguientes valores de evaluación, sobre un total de 100 puntos:

·Mise en place y elaboración (orden, limpieza, técnicas aplicables, mise en place)	10 puntos
·Temperaturas:	10 puntos
·Puntos de cocción:	10 puntos
·Guarnición:	10 puntos
·Presentación y uniformidad de platos:	10 puntos
·Equilibrio y armonía:	10 puntos
·Sabor, aroma, textura, color, complejidad:	20 puntos
·Presentación personal	10 puntos
. Destreza y trabajo en equipo	10 puntos

Art. 7º- DE LOS PREMIOS:

1º Puesto:

2º Puesto:

3º Puesto:

4º Puesto:

-.La sola participación en el presente concurso autoriza al Organizador a usar y difundir nombre, voz y fotos, publicaciones de recetas, de los concursantes y/o del ganador y su familia, sin ningún costo adicional ni compensación alguna, por cualquier medio, sea gráfico, T.V., vía pública, radio, internet, etc.-

F.E.D.I.M.E. se reserva el derecho de modificar las presentes bases en forma total y/o parcial, en cualquier momento del concurso, sin que ello pueda dar lugar a reclamos, planteos de nulidad, apelaciones, por parte de los participantes y públicos en general. El Organizador se constituye en el único árbitro inapelable, ante situaciones no contempladas en el presente reglamento. La participación en este concurso implica el total conocimiento y aceptación de todos y cada uno de los puntos mencionados.