



QOCO 2010

XI EDIZIONE

REGOLAMENTO

ART.1

Il Comune di Andria, con il patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole Forestali, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia, la Camera di Commercio di Bari, la Provincia di Bari, la Provincia di Barletta-Andria-Trani, l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, la LILT (Lega Italiana Lotta ai Tumori), Slow Food e l'Università dei Sapori di Perugia, organizza l'XI Edizione di "Qoco" – Un filo d'olio nel piatto – Concorso Internazionale per Giovani Chef, in calendario ad Andria nei giorni 3-4 e 5 dicembre 2010.

ART.2

I piatti da elaborare per il Concorso dovranno esaltare la qualità, il sapore ed il gusto dell'olio extravergine d'oliva, più specificatamente dell'olio extravergine di Andria, cultivar coratina.

ART.3

Il concorso è aperto a giovani cuochi di età non superiore ai 30 anni, con significativa e documentata esperienza lavorativa.

Il Concorso si divide in due fasi:

FASE 1:

Selezione degli chef nei seguenti Paesi: Italia, Austria, Paesi Bassi, Germania, Francia, Polonia, Slovenia e Paesi Scandinavi. La selezione sarà effettuata dalla MAGENTABureau di Milano. I cuochi selezionati saranno ammessi alla finale internazionale di Andria. Gli chef saranno abbinati – sempre sotto la regia di MagentaBureau – a dieci aziende olivicole andriesi produttrici di olio extravergine cultivar coratina.

FASE 2:

Concorso Internazionale. La finale internazionale si svolgerà ad Andria il giorno sabato 4 dicembre 2010, presso Tenuta Cocevola a Castel del Monte, dalle ore 10.00 alle ore 16.00. I dieci cuochi ammessi alla finale elaboreranno due piatti per la commissione giudicatrice:

Una **prova a tema obbligatorio**, consistente in un piatto preventivamente indicato dall'organizzazione, teso ad esaltare "un filo d'olio nel piatto". Per l'edizione 2010 il piatto prescelto è: **"Pesce azzurro e Legumi"**.

Una **prova a tema libero**, consistente in un piatto a scelta che esalti la qualità e il sapore dell'olio extravergine di oliva cultivar coratina e che utilizzi **“prodotti di qualità superiore del paniere dei contadini di Andria”**. Gli chef saranno preventivamente messi al corrente circa i prodotti e le materie prime disponibili sul territorio nel periodo del concorso.

Per una migliore valutazione dei concorrenti il concorso sarà suddiviso in due sessioni, rispettando l'ordine delle portate prestabilito dalla commissione giudicatrice. La valutazione della seconda portata (a tema libero) sarà equivalente al 40% del giudizio finale.

ART.4

Ogni candidato del Concorso dovrà fornire i documenti seguenti:

- I dati personali e una foto identificativa;
- Curriculum vitae riportante l'esperienza professionale ed i titoli di studio conseguiti;
- Documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari per circa 15 piatti, la descrizione della preparazione della ricetta e l'illustrazione dei piatti che il candidato presenterà al Concorso.

ART.5

I documenti dovranno essere inviati presso la Segreteria della MagentaBureau di Milano, in Corso Magenta, 46 e in copia presso la Segreteria Locale di Qoco c/o Assessorato allo Sviluppo Economico del Comune di Andria – Piazza Imbriani n.11 – 70031 Andria (Bt) .

ART.6

La valutazione dei candidati sarà effettuata da una commissione giudicatrice composta da chef, giornalisti specializzati, esperti di elaiogastronomia, sotto la presidenza del Maestro di cucina, Gualtiero Marchesi.

ART.7

I giudizi della commissione saranno insindacabili e inappellabili e saranno motivati da un dettagliato rapporto.

ART.8

I concorrenti saranno valutati attraverso dei punteggi assegnati da ogni membro della giuria e riportati su apposite schede. Il risultato deriverà dalla somma dei punteggi attribuiti da ogni membro di giuria sui seguenti parametri: gusto e gradevolezza al palato; presentazione del piatto; originalità; equilibrio generale; “un filo d'olio nel piatto”.

ART.9

I punteggi della scheda di valutazione saranno così ripartiti:

- ✓ Per il *gusto*, voto da 0 a 3, (il punteggio di valutazione sarà sostanzialmente soggettivo);
- ✓ Per la *presentazione*, voto da 0 a 4, sarà valutato l'impatto estetico del piatto;
- ✓ Per l'*originalità*, voto da 0 a 5, la giuria valuterà la spinta creativa nella elaborazione della ricetta;
- ✓ Per l'*equilibrio generale*, voto da 0 a 6, sarà infine valutato il legame tra l'armonia del piatto e il suo sapore;
- ✓ Per la *relazione con l'olio extravergine di oliva*, voto da 0 a 7, sarà valutato l'utilizzo e l'ottimizzazione dell'ingrediente nella preparazione della portata.

ART.10

Il Concorso prevede 3 premi:

Primo premio: Euro 5.000,00=

Secondo premio: Euro 2.000,00=

Terzo premio: Euro 1.000,00=

ART.11

La commissione giudicatrice potrà assegnare premi speciali o particolari menzioni ai concorrenti.

ART.12

L'organizzazione si riserva il diritto di pubblicare i testi delle ricette fornite dai concorrenti. I testi saranno a completa disposizione dell'organizzazione e non saranno restituiti. Accettando questa clausola i candidati sono consapevoli di cedere i diritti d'autore.

ART.13

L'utilizzo dei dati personali dei candidati sarà in perfetto accordo con il D.lgs.196/2003 in materia di "protezione dei dati personali". Gli stessi saranno utilizzati solo ai fini del Concorso o per altre iniziative collegate allo stesso.

ART.14

La partecipazione a questo Concorso presuppone l'accettazione integrale del presente regolamento. Per ogni altra controversia rimane competente il Foro di Trani.

ART.9

L'indirizzo a cui inviare e/o richiedere qualsiasi informazione tecnica è la Segreteria Organizzativa della MagentaBureau di Milano, in Corso Magenta n. 46, ovvero la Segreteria Locale di Qoco c/o Assessorato allo Sviluppo Economico del Comune di Andria – Piazza Imbriani n.11.

Andria, 1°ottobre 2010

