



# Un filo d'olio nel piatto - X edizione

## QOCO 2009 - REGOLAMENTO

### Art. 1

Il Comune di Andria, in collaborazione con “L’Agenzia per l’Innovazione e l’Internazionalizzazione delle Imprese (AINT)” e “La Federazione Italiana Cuochi (FIC)”; annuncia la X Edizione di “Qoco” – Un filo d’olio nel piatto – Chef in concorso, in calendario ad Andria nei giorni 16-21 novembre p.v.

### Art. 2

I piatti da elaborare per il Concorso dovranno esaltare le qualità, il sapore ed il gusto dell’olio extravergine d’oliva, più specificatamente dell’olio extravergine da oliva coratina D.O.P. (Andria/Terra di Bari).

### Art. 3

Il concorso è aperto a cuochi italiani con significativa e documentata esperienza lavorativa e chef statunitensi.

Il Concorso si divide in due fasi:

#### FASE 1:

##### **Preselezione nazionale degli chef pugliesi e italiani e internazionale di chef americani :**

Tale fase ha per oggetto la selezione di 6 chef pugliesi e 5 chef nazionali e sarà realizzata a cura della **Federazione Italiana Cuochi**. La selezione di 6 chef americani sarà realizzata direttamente dall’AINT in occasione dell’iniziativa UNITED States QOCO.

#### FASE 2:

##### **Concorso per la selezione del miglior chef pugliese e miglior chef nazionale.**

Gli chef, selezionati nella fase 1, parteciperanno in coppia con uno degli chef statunitensi alla competizione culinaria nelle modalità di seguito descritte:

- a) selezione del migliore chef pugliese (6 concorrenti). Andria, Park Hotel, 18 novembre 2009;
- b) selezione del migliore chef italiano (6 concorrenti). Andria, Park Hotel, 19 novembre 2009
- c) premiazione del miglior chef pugliese e italiano. Andria, Park Hotel, 20 novembre 2009

Il migliore chef pugliese, parteciperà altresì alla competizione di cui al punto b.

La modalità di partecipazione in coppia al concorso è frutto di una scelta finalizzata alla facilitazione di un trasferimento di know-how tra chef con culture enogastronomiche diverse.

Tutti gli chef italiani, che parteciperanno al concorso finale saranno nominati testimonial della tradizione gastronomica italiana, basata sull’utilizzo di olio extra vergine di oliva. L’affiancamento degli chef statunitensi dimostrerà ai consumatori statunitensi che una integrazione tra le due culture gastronomiche è, non solo possibile, ma già reale.

I cuochi ammessi in gara dovranno elaborare **due piatti per la commissione giudicatrice** (massimo 11 membri + uno per esposizione):

Una **prova a tema libero** consiste in un piatto a scelta dello chef italiano che esalti le qualità ed il sapore dell’olio extravergine di oliva D.O.P. Castel del monte, prodotto con olive di varietà “coratina” (selezione da parte dell’organizzazione che curerà la messa a disposizione del prodotto).



# Un filo d'olio nel piatto - X edizione

Una **prova a tema libero** consiste in un **piatto a scelta dello chef statunitense** che esalti le qualità ed il sapore dell'olio extravergine di oliva D.O.P. Castel del monte, prodotto con olive di varietà "coratina" (selezione da parte dell'organizzazione che curerà la messa a disposizione del prodotto).

Eventuali ingredienti strettamente legati al territorio di provenienza dei concorrenti ed il vino prescelto in abbinamento a ciascuna ricetta dovranno essere forniti dai partecipanti.

L'organizzazione non mette a disposizione attrezzature minute e particolari, per le quali ogni concorrente dovrà provvedere in modo autonomo.

I concorrenti dovranno indossare la divisa completa di cucina con relativa toque.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzature ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

Sono a carico dell'organizzazione le spese di viaggio e di soggiorno dei cuochi.

## Art. 4

Per partecipare alla preselezione di cui all'art 3 gli chef pugliesi e italiani dovranno inviare (possibilmente con sistema informatico) presso la **Segreteria Organizzativa di Qoco c/o AINT Corso Cavour, 23 – 70033 Corato (Ba) – Email: mansi.mariagrazia@aint.it– Tel/Fax: 39+080/8986860** la propria richiesta di candidatura contenente:

1. **Scheda tecnica del piatto** (possibilmente con foto) che esalti **le tradizioni culinarie del proprio territorio di appartenenza oppure proposta di un piatto innovativo ma sempre con riferimento a prodotti e tradizioni locali;**
2. Una breve relazione scritta contenente cenni storici riguardanti **la tradizione del territorio e la produzione degli ingredienti** utilizzati nel piatto proposto;
3. Lista dettagliata degli ingredienti **max. 15 porzioni;**
4. Dati personali e una foto identificativa in divisa da cuoco;
5. Curriculum vitae riportante l'esperienza professionale ed i titoli di studio conseguiti.

## Art. 5

La valutazione dei candidati sarà effettuata da una commissione giudicatrice composta da chef, giornalisti specializzati, gastronomi, importatori ed esperti del settore.

## Art. 6

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

## Art. 7

I concorrenti saranno valutati attraverso dei punteggi assegnati da ogni membro della **giuria di qualità** 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; "un filo d'olio nel piatto"; originalità presentazione del piatto: equilibrio generale.

## Art. 8

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 **relazione con l'olio extravergine di oliva**, voto da 0 a 7, sarà valutato l'utilizzo e l'ottimizzazione dell'ingrediente della preparazione della portata;
- ◇ Per l'**originalità**, voto da 0 a 3, la giuria valuterà la spinta creativa nella elaborazione della ricetta;
- ◇ Per la **presentazione**, voto da 0 a 5, sarà valutato l'impatto estetico del piatto;



# Un filo d'olio nel piatto - X edizione

- ◇ Per *l'equilibrio generale*, voto da 0 a 7, sarà infine valutato il legame tra l'armonia del piatto ed il suo sapore.

Una **giuria tecnica** sarà presente in cucina nella fase di preparazione dei piatti e dovrà vigilare e vagliare in merito a:

- 1. rispetto assoluto dell'igiene e della pulizia della persona, dell'ambiente e delle attrezzature che, a fine servizio, dovranno essere consegnate in perfetto stato di uso;**
- 2. la buona qualità dei cibi e delle bevande necessarie al concorso;**
- 3. la tecnica di esecuzione e di presentazione**

Al termine della prova la giuria tecnica riferirà alla Giuria in merito alla qualità del lavoro svolto

## **Art. 9**

**Il concorso prevede i seguenti premi:**

**La premiazione del miglior chef pugliese e italiano avverrà il giorno 20 novembre e prevedrà i seguenti premi**

- *1° premio miglior chef pugliese in coppia con chef statunitense 1.000,00x2*
- *2° premio miglior chef pugliese in coppia con chef statunitense 500,00 x2*
- *1° premio miglior chef italiano in coppia con chef statunitense 1.000,00x2*
- *2° premio miglior chef italiano in coppia con chef statunitense 500,00 x2*

A tutti i concorrenti sarà predisposta una targa con annesso attestato di partecipazione

## **Art. 10**

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 senza condizioni i candidati sono consapevoli di cedere i diritti d'autore.

## **Art. 11**

L'utilizzo dei dati personali dei candidati sarà in perfetto accordo con la legge italiana 675/96 "protezione dei dati personali". Gli stessi saranno utilizzati solo ai fini del Concorso e per altre iniziative collegate allo stesso.

## **Art. 12**

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

## **Art.13**

L'organizzazione declina ogni eventuale responsabilità derivante da qualsiasi causa che possa provocare danni a terzi e che possa verificarsi durante l'intero arco della rassegna- concorso.

## **Art.14**

L'indirizzo a cui inviare e/o richiedere qualsiasi informazione tecnica è Segreteria Organizzativa di Qoco c/o AINT Corso Cavour, 23 – 70033 Corato (Ba) – Email: mansi.mariagrazia@aint.it – Tel/Fax: 39+ 080/8986860



# Un filo d'olio nel piatto - X edizione

## **SCHEDA DI ISCRIZIONE** **DA INVIARE ENTRO IL 20 OTTOBRE**

**Questa pagina deve essere compilata in maniera perfettamente leggibile.**

Spett. Segreteria Organizzativa di QOCO,

Il sottoscritto chef di cucina chiede di partecipare alla X Edizione di "Qoco" – Un filo d'olio nel piatto – Chef in concorso alle sotto indicate condizioni:

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

Luogo e data di nascita \_\_\_\_\_

Tel. Personale \_\_\_\_\_

Fax personale \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

**Nome del locale in cui esercita attualmente:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

Io sottoscritto, certifico l'esattezza delle informazioni sopra riportate, accetto il regolamento del "concorso gastronomico X Edizione di "Qoco" – Un filo d'olio nel piatto – Chef in concorso" e chiedo di partecipare all'edizione 2009.

**Liberatoria:** autorizzo Segreteria Organizzativa di Qoco a divulgare ed utilizzare le immagine e le ricette con ogni mezzi.

Li, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



# Un filo d'olio nel piatto - X edizione

N. B. allegare alla presente tutti i documenti di cui all'art. 4 del regolamento.

## SCHEDA RICETTA

**Categoria:**

Antipasto  Primo piatto  Secondo piatto  Dessert  Altro (specificare) \_\_\_\_\_

Segnare con una crocetta

**Nome della ricetta:**

---

---

---

**Origine e provenienza della ricetta:**

---

---

---

**Lista degli ingredienti (per 4 porzioni):**

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---	---

Specificare in modo dettagliato ingrediente e quantità



