



Introduzione.

In occasione della **12° edizione di Tecno&Food di Padova**, un evento internazionale viene inserito nel calendario delle attività programmate **dall'Ente Fiera**. Si tratta della **3° Edizione del Concorso "Chef in punta di dita"**, iniziativa voluta fortemente, anche in questa edizione, dal **Consorzio Zafferano**, da sempre promotore di molte iniziative rivolte alla categoria delle Berrette Bianche d'Italia. **"Chef in punta di dita"** è una competizione che sempre più sta assumendo un riscontro positivo a tutti i livelli, nazionale ed internazionale non solo per l'idea di una competizione importante nel Nord Est, ma perché, **"Chef in punta di dita"**, è un'occasione di incontro professionale, è un meeting specialistico, è un'opportunità di promozione e aggiornamento per quanti lavorano nel settore della ristorazione a tutti i livelli. Potremmo dire con certezza che **"Chef in punta di dita"** è per gli chef giovani e meno giovani un momento importante saperne di più su espressioni innovative e di tendenza della ristorazione, ponendo l'accento sul tema del **Finger Food**. Il termine convenzionale del Finger Food, come espressione del cibo in punta di dita è un fatto culturale, è tipico di molte territorialità italiane, ma è diventato, anche un sistema culinario e gastronomico di alto valore, grazie alla competizione voluta dal Consorzio Zafferano e dall'Ente Fiera di Padova che da diversi anni vogliono legittimare un modo di fare ristorazione di qualità a tutti i livelli, volendo educare il professionista a fare bene sempre, perché in un boccone devo cogliere uno spunto per tutti i cinque sensi dell'avventore. Come si evince dal disciplinare allegato, la terza edizione del **"Chef in punta di dita"**, vuole confermare la tendenza di andare in avanti, fare in modo che la cucina del Finger Food, fredda o calda che sia, venga studiata e promossa da ogni singolo chef d'Italia, nella formula del **"Chef in punta di dita" promuovendo un sistema delle Cucine d'Italia**, in punta di dita.



NORME GENERALI

- Possono partecipare alla competizione tutti gli chef, junior e senior, che esercitino la loro attività in ogni formula ristorativa, che siano aderenti o meno a qualsiasi associazione professionale, che lavorano in Italia o all'estero.
- Possono intervenire tutti gli allievi delle scuole alberghiere statali e regionali che abbiano compiuto il 16° anno d'età.
- Il tema della competizione per l'edizione 2012: "la carne bianca è protagonista nel finger-food". L'unica occasione per vedere come gli chef junior e senior interpreteranno le carni bianche, in base al proprio vissuto territoriale, professionale e culturale.
- Per quanto concernono le categorie della competizione saranno così articolate.
Categoria A: gruppo Junior Chef under 25 "Chef in punta di dita cucina fredda";
Categoria A: gruppo Junior Chef under 25 "Chef in punta di dita cucina calda";
Categoria B: gruppo Senior Chef over 25 "Chef in punta di dita cucina fredda";
Categoria B: gruppo Senior Chef over 25 "Chef in punta di dita cucina calda";
- Sono ammessi al **3° Edizione del Concorso "Chef in punta di dita"**, tutti coloro che saranno in regola con le norme dell'iscrizione, che hanno rispettato i tempi e le modalità del regolamento indicato.
- La manifestazione si svolgerà indipendentemente dalle condizioni meteorologiche, in caso d'assenza del partecipante, **la quota versata non sarà rimborsata**.
- A tutti i partecipanti alla competizione sarà consegnata la giacca da indossare per tutto il tempo della gara e per muoversi all'interno della Fiera.
- Il concorso si svolgerà presso la Galleria 7-8 della Fiera di Padova, Tecno&Food, Domenica 5, lunedì 6, martedì 7 febbraio 2012, all'ingresso assegnato sarà presente con la postazione dell'accREDITamento del Consorzio Zafferano.
- Ai partecipanti alla categoria **A e B "Chef in punta di dita cucina fredda"** sarà assegnato una postazione individuale per le fasi preliminari e la postazione di presentazione.
- Ai partecipanti alla categoria **A e B "Chef in punta di dita cucina calda"** sarà assegnato una postazione individuale per la cottura.
- Tutti i prodotti utili alla vostra elaborazione, calda e fredda, saranno da voi portati.



in punta di dita

- Durante la fase di assemblaggio e confezionamento i concorrenti saranno sottoposti a valutazione.
- Il calendario definitivo dei turni di competizione sarà comunicato dall'organizzazione 21 giorni prima della manifestazione, entro **venerdì 20 gennaio 2012**, via posta elettronica.
- Il giudizio della Giuria è insindacabile.
- Il Consorzio Zafferano e L'Ente Fiera di Padova declinano ogni responsabilità al singolo partecipante, per eventuali danni a cose o persone che non dipendano direttamente dall'organizzazione. (vedi dichiarazione di responsabilità allegata).
- Alla registrazione sarà fatto firmare, a tutti i concorrenti, la liberatoria sui dati personali.
- Il costo di partecipazione, per ogni candidato, alla competizione per ogni singola categoria è di **€ 70,00 (SETTANTA)** per la categoria Junior e **€ 100,00 (CENTO)** per la categoria Senior, DA VERSARE SECONDO LE MODALITÀ INIDCATE DALL'ATTO DI ISCRIZIONE VIA WEB.
- Il concorrente potrà scegliere se partecipare a solo una o a tutte e due le competizioni.
- Si raccomanda vivamente di leggere molto bene le linee guida di cosa vuol dire Finger Food, rispettando al massimo quanto indicato.
- L'assegnazione dei premi avverrà nell'area espositiva. Il ritiro e lo sgombero degli spazi espositivi si effettuerà non prima delle ore 17:00 e sarà terminato non oltre le ore 18:00.
- **IMPORTANTE:** Ogni concorrente dovrà obbligatoriamente scegliere per l'esposizione il materiale (vassoi, piatti, contenitori) messo a disposizione dall'organizzazione. I materiali con relative misure e fotografie verranno inviati con l'iscrizione.
- **CHIUSURA ISCRIZIONI 10 GENNAIO 2012**



REGOLAMENTO

1. Tutti gli elaborati devono avere come ingrediente principale **le carni bianche**.
2. L'iscrizione deve avvenire via web, compilando nel dettaglio ogni campo richiesto.
3. I posti sono limitati, farà fede la data di inserimento dei dati nel web.
4. Sarà cura dell'organizzazione costruire il calendario, i concorrenti potranno indicare nel form di iscrizione una eventuale preferenza di giornate.
5. Il concorso è organizzato in due categorie principali **cat. A e cat. B**, che a loro volta saranno così divise.
6. **Categoria A: gruppo junior Chef under 25 "Chef in punta di dita cucina fredda";**
Junior Chef che alla data della manifestazione avranno compiuto dai 16 anni ai 25 anni. Dovranno presentare un vassoio con n° 3 tipologie diverse di finger food, ciascuna tipologia con n° 6 pezzi, (per un totale di n° 18, diciotto, finger food), tutti pensati freddi e realizzati freddi. Ricordare che n° 1 finger food per tipologia, (totale n° 3 f.f.) sarà a disposizione della giuria per la degustazione.
I concorrenti che parteciperanno a questa categoria avranno a disposizione 1 ora e ½ (novanta minuti) per la preparazione e finitura dei propri elaborati. Terminato il tempo dovranno esporre le loro preparazioni al posto assegnato. I concorrenti potranno portare i propri finger food già preparati, con tutte le basi pronte, sul posto potranno fare solo la finitura di confezionamento e decorare ogni singolo pezzo.
7. La postazione per la sistemazione e la mise en place dei propri elaborati sarà eseguita in spazio apposito, assegnato dall'organizzazione. Troverete: tavolo da m 1,20 x 0,80, con le attrezzature che saranno successivamente comunicate ai partecipanti. Deve essere cura di ogni concorrente lavorare con ordine e precisione e lasciare le proprie postazioni pulite ed ordinate. Se così non sarà la Giuria sarà obbligata a conferire penalità nel punteggio.
8. **Categoria B: gruppo Senior Chef over 25"Chef in punta di dita cucina fredda";**
Senior Chef che alla data della manifestazione avranno compiuto 26 anni. Dovranno presentare un vassoio con n° 3 tipologie diverse di finger food, ciascuna tipologia con n° 8 pezzi, (per un totale di n° 24, ventiquattro, finger food), tutti pensati freddi e realizzati



in punta di dita

freddi. Ricordare che n° 1 finger food per tipologia, (totale n° 3 f.f.) sarà a disposizione della giuria per la degustazione.

I concorrenti che parteciperanno a questa categoria avranno a disposizione 1 ora e ½ (novanta minuti) per la preparazione e finitura dei propri elaborati. Terminato il tempo dovranno esporre le loro preparazioni al posto assegnato. I concorrenti potranno portare i propri finger food già preparati, con tutte le basi pronte, sul posto potranno fare solo la finitura di confezionamento e decorare ogni singolo pezzo.

9. La postazione per la sistemazione e la mise en place dei propri elaborati sarà eseguita in spazio apposito, assegnato dall'organizzazione. Troverete: tavolo da m 1,20 x 80, con le attrezzature che saranno successivamente comunicate ai partecipanti. Deve essere cura di ogni concorrente lavorare con ordine e precisione e lasciare le proprie postazioni pulite ed ordinate. Se così non sarà la Giuria sarà obbligata a conferire penalità nel punteggio.

10. Categoria A: gruppo junior Chef under 25 "Chef in punta di dita cucina calda";

Junior Chef che alla data della manifestazione avranno compiuto dai 16 anni ai 25 anni. Dovranno presentare un vassoio con n° 1 tipologia di finger food, con n° 10 pezzi, (per un totale di n° 10, dieci, finger food), tutti pensati caldi e realizzati caldi. Ricordare che n° 4 finger food (totale n° 4 f.f.) saranno a disposizione della giuria per la degustazione, i rimanenti n° 6 (sei) saranno da voi stessi disposti per la esposizione.

I concorrenti che parteciperanno a questa categoria avranno a disposizione 1 ora e ½ (novanta minuti) per la preparazione dei propri elaborati. Terminato il tempo dovranno presentare le loro preparazioni al posto assegnato e consegnare n° 4 F.F. per la degustazione.

11. La postazione per la presentazione dei propri elaborati sarà eseguita in spazio apposito, assegnato dall'organizzazione n° 1 "Chef on Show". Con le attrezzature che saranno successivamente comunicate ai partecipanti. Deve essere cura di ogni concorrente lavorare con ordine e precisione e lasciare le proprie postazioni pulite ed ordinate. Se così non sarà la Giuria sarà obbligata a conferire penalità nel punteggio.

12. Categoria B: gruppo Senior Chef over 25 "Chef in punta di dita cucina calda"

Senior Chef che alla data della manifestazione avranno compiuto 26 anni. Dovranno presentare un vassoio con n° 1 tipologia di finger food, con n° 10 pezzi, (per un totale di n°



10, dieci, finger food), tutti pensati caldi e realizzati caldi. Ricordare che n° 4 finger food (totale n° 4 f.f.) saranno a disposizione della giuria per la degustazione, i rimanenti n° 6 (sei) saranno da voi stessi disposti per la esposizione.

I concorrenti che parteciperanno a questa categoria avranno a disposizione 1 ora e ½ (novanta minuti) per la preparazione dei propri elaborati. Terminato il tempo dovranno presentare le loro preparazioni al posto assegnato e consegnare n° 4 F.F. per la degustazione.

13. La postazione per la presentazione dei propri elaborati sarà eseguita in spazio apposito, assegnato dall'organizzazione n° 1 chef on Show così arredato. Con le attrezzature che saranno successivamente comunicate ai partecipanti. Deve essere cura di ogni concorrente lavorare con ordine e precisione e lasciare le proprie postazioni pulite ed ordinate. Se così non sarà la Giuria sarà obbligata a conferire penalità nel punteggio **(-10/100)**.

14. Criteri di Valutazione categoria Fredda Giuria Assaggiatori: Aspetto visivo d'insieme; Precisione dei tagli e delle forme; Armonia Cromatica; Gusto. **(da 0 a 80/100)**

15. Criteri di Valutazione categoria Fredda Giuria Tecnica: Ordine, pulizia e precisione nel lavoro; Abilità manuale. **(da 0 a 20/100)**.

16. Criteri di Valutazione categoria Calda Giuria Assaggiatori: Aspetto visivo d'insieme; Precisione dei tagli e delle forme; Armonia Cromatica; Gusto. **(da 0 a 80/100)**

17. Criteri di Valutazione categoria Calda Giuria Tecnica: Ordine, pulizia e precisione nel lavoro; Abilità manuale. **(da 0 a 20/100)**.

18. I premi messi in palio alla **12° edizione di Tecno&Food di Padova per la 3° Edizione del Concorso "Chef in punta di dita"** sono riportati nella tabella di seguito, secondo quanto concordato con l'organizzazione e le aziende sponsor. I premi saranno consegnati al termine delle giornate di competizione, solo dopo la conclusione di tutte le sessioni. **Domenica 5 febbraio 2012** premiazione Junior Chef; **Martedì 7 febbraio 2012** premiazione Senior Chef.



19. Tabella dei premi per ciascuna categoria.

Cat. A Freddo. Riservato a Junior Under 25.	Cat. A Caldo. Riservato a Junior Under 25.	Cat. B Freddo. Riservato a Senior over 25.	Cat. B Caldo. Riservato a Senior over 25
1° classificato medaglia d'oro + diploma + 600,00€	1° classificato medaglia d'oro + diploma + 1000,00€	1° classificato medaglia d'oro + diploma + 800,00€	1° classificato medaglia d'oro + diploma + 1200,00€
2° classificato medaglia d'argento + diploma + 400,00€	2° classificato medaglia d'argento + diploma + 600,00€	2° classificato medaglia d'argento + diploma + 600,00€	2° classificato medaglia d'argento + diploma + 800,00€
3° classificato medaglia di bronzo + diploma + 250,00 €	3° classificato medaglia di bronzo + diploma + 400,00 €	3° classificato medaglia di bronzo + diploma + 400,00 €	3° classificato medaglia di bronzo + diploma + 500,00 €
Dal 4° in poi diploma di partecipazione	Dal 4° in poi diploma di partecipazione	Dal 4° in poi diploma di partecipazione	Dal 4° in poi diploma di partecipazione

20. Per la categoria fredda Senior e Junior ci sarà un premio speciale per l'elaborato più votato dai visitatori. Il premio consiste in un soggiorno per 2 persone di 3 giorni presso una nota struttura di Fitness e Benessere.

21. Saranno comunicati successivamente, via e-mail tutte le tecnologie e le attrezzature a disposizione per ciascuna categoria.

22. Viene allegato al seguente regolamento il pacchetto di tutte le offerte legate al soggiorno per i concorrenti, che potranno scegliere in modo autonomo tramite le opzioni presenti nel sito.

23. Tutto quanto non dichiarato nel presente regolamento, non sarà oggetto di discussione.

Il regolamento è approvato e sottoscritto dall'organizzazione Consorzio Zafferano, che ne è l'unico proprietario.



in punta di dita

Ipotesi di calendario

Domenica 5/2/12 Cat. A Freddo. Riservato a Junior Under 25	Domenica 5/2/12 Cat. A Caldo. Riservato a Junior Under 25.
1° turno 8.00 - 9.30 Espongono fino alle 18.00	1° turno 9.00 - 10.30 Espongono fino alle 18.00
2° turno 10.00 - 11.30 Espongono fino alle 18.00	2° turno 11.30 - 13.00 Espongono fino alle 18.00
3° turno 12.30 - 14.00 Espongono fino alle 18.00	3° turno 14.00 - 15.30 Espongono fino alle 18.00
Max 15 candidati a turno tot 45 persone	Max 8 Candidati a turno Tot. 24 persone
PREMIAZIONE	

Lunedì 6/2/12 Cat. B Freddo. Riservato a SENIOR OVER 25	Lunedì 6/2/12 Cat. B Caldo. Riservato a SENIOR OVER 25.
1° turno 8.00 - 9.30 Espongono fino alle 18.00	1° turno 9.00 - 10.30 Espongono fino alle 18.00
2° turno 10.00 - 11.30 Espongono fino alle 18.00	2° turno 11.30 - 13.00 Espongono fino alle 18.00
3° turno 12.30 - 14.00 Espongono fino alle 18.00	3° turno 14.00 - 15.30 Espongono fino alle 18.00
Max 15 candidati a turno tot 45 persone	Max 8 Candidati a turno Tot. 24 persone



in punta di dita

Ipotesi calendario

Martedì 7/2/12 Cat. B Freddo. Riservato a SENIOR OVER 25	Martedì 7/2/12 Cat. B Caldo. Riservato a SENIOR OVER 25.
1° turno 8.00 – 9.30 Espongono fino alle 18.00	1° turno 9.00 – 10.30 Espongono fino alle 18.00
2° turno 10.00 – 11.30 Espongono fino alle 18.00	2° turno 11.30 – 13.00 Espongono fino alle 18.00
3° turno 12.30 – 14.00 Espongono fino alle 18.00	3° turno 14.00 – 15.30 Espongono fino alle 18.00
Max 15 candidati a turno tot 45 persone	Max 8 Candidati a turno Tot. 24 persone
PREMIAZIONE	

N.B.

Si potranno aggiungere dei turni in più in base alle iscrizioni.