



REGOLAMENTO “CHEF IN PUNTA DI DITA” 2020 – BOCCONI DELLA TRADIZIONE - EDIZIONE SPECIALE ONLINE

13 ottobre 2020

“Chef in punta di dita” è una competizione Nazionale e Internazionale aperta a tutti i cuochi italiani e stranieri ed ai professionisti operanti in Italia e all'estero” – questa è la 7° Edizione del Campionato di Finger Food e la 2° edizione del Campionato dei Bocconi della Tradizione.

Quest’anno, per la prima volta, è prevista, vista la particolare situazione legata al COVID-19, una speciale edizione online del concorso, di modo che la partecipazione possa avvenire in sicurezza. La piattaforma e il link per accedervi sarà comunicata nel sito internet del concorso.

La Competizione Ufficiale Finger Food ed. 2020 è organizzata dal consorzio **Zafferano, Sirman spa e Padovafiore** e con il patrocinio della **Federazione Italiana Cuochi**, organizzazione WorldChefs - Associazione Mondiale dei Cuochi e la collaborazione di Dieffe Accademia delle Professioni.

La Competizione prevede le seguenti categorie:

- **Concorso di Bocconi salati per singoli**

aperto a singoli cuochi-chef operanti in Italia e all'estero di età superiore ai 16anni.

GIORNI ED ORARI

Le iniziative verranno svolte *nella giornata del 13 Ottobre 2020* per tutti i partecipanti attraverso la piattaforma indicata nel sito web del Campionato.

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata.

CERIMONIE DI PREMIAZIONE E PUNTEGGIO ASSOLUTO “Bocconi della tradizione” 2020

La cerimonia di premiazione avverrà online il giorno stesso del concorso nel portale dedicato.

Per i singoli competitori ONLINE il Consorzio Zafferano assegna i seguenti premi:

- Gold Bocconi della tradizione online 2020, premio del valore di **700,00 €** al vincitore della competizione.
- Silver Bocconi della tradizione online 2020, premio del valore di **300 €** al vincitore della





competizione;

- Bronze Bocconi della tradizione online 2020, premio libri della Biblioteca Zafferano;

GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici esperti riconosciuti WorldChefs. Con la partecipazione alla mostra, gli espositori riconoscono il regolamento e le condizioni. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

PREMIAZIONE:

Il premio per la competizione Online sarà spedito a casa del vincitore, dopo che avrà indicato l'attrezzatura scelta, subito dopo la chiusura della manifestazione.

REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

L'iscrizione dovrà essere redatta sul modulo ufficiale elettronico, via internet, devono essere riempiti tutti i campi obbligatori, e **deve essere mandata sia la ricetta scritta che la video ricetta** basata sul Video Tutorial presente nel sito. Il pagamento della quota deve avvenire contestualmente all'iscrizione.

Si ricorda agli iscritti che la ricetta sia scritta che video non deve essere diffusa prima del concorso, pena la squalificazione dalla gara.

Le quote di partecipazione sono stabilite nel seguente modo (iscrizione online):

- Iscrizione: **euro 45**

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE: 01 OTTOBRE 2020

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato elettronicamente, sarà cura del partecipante mandare alla segreteria la ricevuta dell'avvenuta registrazione.

La quota di partecipazione comprende:

- il diploma di partecipazione con l'indicazione del punteggio di merito e la registrazione delle proprie ricette sull'apposita piattaforma online

N.B. L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e il ricevimento della video ricetta.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

Con il patrocinio di





All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti.

I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori dopo la fine della competizione.

PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE PER IL PROGRAMMA ONLINE individuali.

Sono ammessi come singoli tutti i cuochi e i commis o studenti a partire dai 16 anni di età e con qualsiasi posizione professionale e nazionalità.

I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma e relativa partecipazione entro il 05 ottobre 2020. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso la scheda del sito www.chefinpuntadidita.it entro il **01 ottobre 2020**. L'adesione al concorso è intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento.

Tutti sono tenuti a rispettare il regolamento. Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare abiti professionali (ovvero: cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).

Concorso Individuale Bocconi della Tradizione 2020 prevede il seguente programma:

PROGRAMMA: rivolto a cuochi professionisti e non.

Questa edizione sarà caratterizzata dal tema: **Bocconi della Tradizione**

Poiché il concorso è online, si invitano i concorrenti a vedere il Video Tutorial presente nel sito e a rispettarne le caratteristiche per la costruzione della propria Video Ricetta.

Regolamento:

Ogni concorrente dovrà preparare un totale n° 1 tipologia di Bocconi della tradizione, salati per 5 persone (per un totale di 5 pezzi). Si dovrà privilegiare l'aspetto estetico, gli elementi del territorio e la ricerca della tradizione.

Ogni concorrente presenterà i propri Bocconi.

- Ogni boccone dovrà essere mangiabile in massimo 2 bocconi, di grammatura massima 50g ciascuno.
- un piatto porzione completo sarà costituito da 5 di Bocconi, utile alla giuria per la

Con il patrocinio di





valutazione della ripetibilità della ricetta.

- La presentazione dei bocconi dovrà mettere in evidenza un allestimento tipico della regione di appartenenza.

TEMPI DELLE GIORNATE

Il programma della giornata sarà visibile nel sito una settimana prima della gara.

CRITERI VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI INDIVIDUALI

MISE EN PLACE

PUNTI 20

Sistemazione ingredienti in modo ordinato con corretta conservazione.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

PUNTI 30

Corretta mondatura, taglio, delle materie prime, attenzione e rispetto delle cotture applicate, corretto uso delle grammature dei pezzi preparati, tema sviluppato (frutta e verdura). Tecniche usate innovative e razionali.

ASPETTO ESTETICO

PUNTI 30

Disposizione pulita ed ordinata dei finger food nel vassoio e nel piatto individuale; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; grado di appetibilità visiva d'insieme, grado di ripetibilità del singolo finger food.

ESPOSIZIONE ELABORATO

PUNTI 20

Descrizione chiara, motivando la scelta, abbinamento e valorizzazione degli ingredienti, qualità del video.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100

ATTENZIONE:

La scheda di partecipazione deve pervenire all'organizzazione insieme al riscontro del pagamento all'indirizzo e-mail: angela@studioverde.it o al numero di FAX 049/9620567: una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute e non potranno concorrere.

