



SPETT.LE Istituto Professionale

Bedonia 28/09/2019

OGGETTO:- Partecipazione alla 1° edizione di “**SFIDAL TARTUFO**”

Nei weekend del 19/20 e 26/27 ottobre 2019, si svolgerà a Bedonia (in Alta Val Taro, Provincia di Parma), la 6° edizione della Fiera del Tartufo della Valceno.

Questo festival, giunto al 6° anno, rappresenta uno degli appuntamenti più attesi di tutta la provincia di Parma e vista la particolarità ed il valore dell'ingrediente principale, l'evento richiama visitatori da molte località italiane e non solo.

Il programma della fiera propone numerose attività per i visitatori ma per la prima volta quest'anno, abbiamo aggiunto un evento particolarmente interessante.

Nelle date di sabato 19 e sabato 26 si svolgerà una competizione ufficiale tra Istituti Professionali Enogastronomici denominata “**SFIDAL TARTUFO**”, una vera e propria sfida interregionale tra neo-chef dei vari Istituti con una giuria tecnica che valuterà le prove e un premio in denaro per il team vincente.

La gara, che si svolgerà all'aperto e in pubblico, consiste in due tappe:

Sabato 19, dalle ore 15 alle ore 19.30: fase eliminatoria

Sfida di 2/3 scuole per volta della durata di 30 minuti (+5 minuti per il servizio).

Il team dovrà essere composto da n° 1 allievo Cuoco + n° 1 allievo di Sala + n° 1 docente accompagnatore.

Ad ogni Team verrà consegnata una Mystery Box che alla partenza del timer di 30 minuti verrà aperta. All'interno la squadra troverà una serie di ingredienti uguali per tutti i partecipanti, con i quali dovrà realizzare un piatto finito. Ovviamente uno degli ingredienti sarà il Tartufo fresco della Valceno.

Al termine dei 30 minuti il Team avrà 5 minuti per presentare il piatto alla giuria accompagnandolo ad un vino tra una selezione di 15 proposte a disposizione, giustificando la scelta e raccontandone le virtù dell'abbinamento.

Il docente accompagnatore di norma, non potrà aiutare il team e nemmeno suggerire ma il Team avrà a disposizione 1 bonus. Quando riterrà opportuno usarlo, alzerà una paletta e il Tutor avrà a disposizione 3 minuti nei quali potrà avvicinarsi al Team e consigliare o suggerire. Non è consentito al docente di toccare nulla, pena l'eliminazione o penalizzazione da parte della Giuria.

La giuria tecnica sarà scelta dall'organizzazione dell'evento e al termine della prova dovrà attribuire ad ogni Team un punteggio da 1 a 7 per ogni elemento di giudizio presente sulla scheda di valutazione. Il voto del Presidente di giuria avrà valore doppio e al totale raggiunto si dovrà aggiungere la votazione sulla pagina Facebook. Quest'ultima classifica si sommerà con il seguente sistema; 1° classifica facebook = 20 punti -- 2°= 16 punti -- 3°=12 punti -- 4°=10 punti -- 5°= 8 punti -- 6°= 6 punti -- 7°= 4 punti -- 8° = 2 punti.

Al termine della fase eliminatoria la giuria comunicherà i nomi dei due Team finalisti che svolgeranno la prova il sabato successivo.

IN QUESTA FASE NON SONO DISPONIBILI FORNI MA SOLO 2 PIASTRE AD INDUZIONE PER LA COTTURA.

Sabato 26, dalle ore 15 alle ore 19.30: Gran Finale

La sfida finale si svolgerà nella medesima location con 2 cucine affiancate. I 2 Team avranno a disposizione 90 minuti per realizzare un servizio composto da Primo, Secondo e Dolce. Durante la prova avranno la libertà di presentare alla giuria i piatti appena pronti semplicemente chiamando il servizio. Entro i 90 minuti dovranno essere completate e presentate tutte le portate. L'organizzazione metterà a disposizione gli ingredienti principale e i Team finalisti dovranno comunicare all'organizzazione entro il lunedì sera ore 20.00 alla seguente mail: info@fieradeltartufodibedonia.it 5 ingredienti speciali che non dovranno mancare per la sfida del sabato. Il tema di fondo rimane sempre il Tartufo.

La giuria tecnica sarà scelta dall'organizzazione dell'evento e al termine della prova dovrà attribuire ad ogni Team un punteggio da 1 a 7 per ogni elemento di giudizio presente sulla scheda di valutazione. Il voto del Presidente di giuria avrà valore doppio e al totale raggiunto si dovrà aggiungere la votazione sulla pagina Facebook. Per la finale il voto di Facebook varrà 10 punti per la squadra che avrà ottenuto il maggior numero di preferenze.

Tutte i Team partecipanti riceveranno un attestato di presenza per aver partecipato mentre l'Istituto Professionale del Team Vincente riceverà un compenso a titolo di sponsorizzazione pari ad € 300,00.

Saremmo molto felici di potere contare sulla partecipazione della vostra scuola con l'intento di creare una sana competizione tra i ragazzi. Lo stimolo a mettersi in gioco in modo indipendente ed autonomo in un contesto nuovo come quello di una Piazza sebbene rappresenti una sfida difficile è sicuramente un momento di crescita personale. Lo svolgimento della manifestazione coinvolge in prima battuta L'Istituto Professionale Enogastronomico Zappa Fermi di Bedonia.

Potrete trovare maggiori informazioni:

- sulla Fiera: www.fieradeltartufodibedonia.it
- su Bedonia: www.ccnbedonia.it

Per qualsiasi informazione supplementare sulle modalità della gara, potete contattarci ai seguenti numeri di telefono:

Marco Mariani: 333/6793607

Cecilia Miosotis: 340/4822812

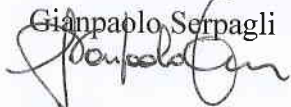
Gli elementi di valutazione delle prove saranno resi disponibili ai Team iscritti alcuni giorni prima della prova del 19 ottobre via mail.

Ringraziamo anticipatamente per l'attenzione e rimaniamo in attesa di una vostra gentile risposta.

Cordiali Saluti

IL SINDACO DI BEDONIA

Gianpaolo Serpagli



il presidente del Centro Commerciale Naturale di Bedonia

Marco Mariani

