

## REGOLAMENTO e SCHEDA ADESIONE

### *Concorso Enogastronomico Nazionale*

### *RISO... GRAPPA... e un po' di BLUES*

4° edizione

Percorsi paralleli e didattici di gusto, artigianato e musica

CAVAGLIA' (BI) 16 – 17 – 18 maggio 2020

Il concorso Enogastronomico RISO ... GRAPPA e un po' di BLUES, giunto ormai alla sua 4° edizione, è organizzato dall'associazione Culturale e Sportiva NON SOLO TURISMO ma .... Arte, Cucina, Cultura, Folclore, Moda, Musica, Sport e Tradizioni della nostra Regione, con lo scopo di :

a – **AVVICINARE** gli allievi degli istituti alberghieri al mondo reale della ristorazione.

b – **DIFFONDERE** ed ampliare la cultura e le conoscenze della cucina italiana.

c – **MIGLIORARE** le capacità di chi si dedica professionalmente alle attività alberghiere e di ristorazione, perché possa diventare il tramite "sempre più autorevole" tra il mondo della produzione e gli amanti del buon cibo.

Il concorso beneficia del **Patrocinio del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali per l'Orientamento e la Formazione, del Comune di Cavaglia', della Provincia di Biella e Assessorato all'Agricoltura, della Regione Piemonte, Assessorato all'Agricoltura, alla Formazione Professionale e Politiche Giovanili, della CCIA di Biella, della Federazione Italiana Cuochi, dell'Ordine Maestri di Cucina ed Executive Chef e si avvale della fondamentale collaborazione delle Distillerie Francoli di Ghemme (No), delle cantine Antichi Vigneti di Cantalupo di Ghemme (No), Rovellotti di Ghemme (No), delle riserie Riseria Mittino – Riseria d'Italia e Riseria Re Carlo e di Radio..... e Tv.....**

Vincere un concorso richiede volontà, studio ed impegno costante per l'approfondimento di conoscenze e nozioni inerenti la realtà che impegna ogni professionista quotidianamente.

La vincita rappresenta un'affermazione prestigiosa sia per la scuola che per gli allievi che la frequentano e sarà utile e qualificante per la futura carriera di ogni allievo.

## **A – REGOLAMENTO GENERALE DI PARTECIPAZIONE**

1 – Il concorso è rivolto a tutti gli istituti e centri di formazione professionali regionali ad indirizzo alberghiero e si svolgerà presso il salone polivalente sito in Via S. Giovanni Bosco, 5 a Cavaglià (Bi) nei giorni 16 – 17 – 18 maggio 2020.

2 – **Le Iscrizioni** dovranno pervenire entro e non oltre lunedì 23 marzo 2020 tramite invio della scheda di adesione, opportunamente compilata alla quale dovrà essere allegata la ricetta che si intende presentare.

Le ricette proposte dovranno **OBBLIGATORIAMENTE** prevedere i prodotti tema del concorso **RISO e GRAPPA**.

3 – I piatti proposti dovranno essere abbinati ai vini locali e alle grappe messi a disposizione dall'organizzazione.

4 – I vini e le grappe a disposizione saranno i seguenti:

### VINI BIANCHI / ROSATI

Rovellotti, Ghemme (No) – VALPLAZZA ROSATO – COLLINE NOVARESI D.O.C. – NEBBIOLO

Cantina della Serra – Piverone (To) - ERBALUCE di Caluso RAMBLE'

“ “ “ - ERBALUCE di Caluso PASSITO D.O.C.G.

### VINI ROSSI

Antichi Vigneti Cantalupo Ghemme (No) - AGAMIUM – COLLINE NOVARESI – NEBBIOLO 2017

“ “ “ - GHEMME CANTALUPO 2011

Rovellotti Ghemme (No) - CHIOSO dei POMI – GHEMME D.O.C.G.

“ “ - VALPLAZZA - COLLINE NOVARESI D.O.C. – NEBBIOLO

Cantina della Serra – Piverone (To) - CANAVESE NEBBIOLO D.O.C.

#### BOLLICINE E VINI DA DESSERT

Antichi Vigneti Cantalupo Ghemme (No) – MIA IDA – VINO SPUMANTE BRUT

Cantine della Serra – Piverone (To) - SERRA BLU (spumante di Erbaluce, metodo charmant lungo)

#### GRAPPE LUIGI FRANCOLLI

- NEBBIOLO
- CHARDONNAY
- ARNEIS
- MOSCATO
- MOSCATO IN BARRIQUE
- RISERVA 3 ANNI
- RISERVA 5 ANNI
- BARRIQUE LIMOUSIN

5 – Fra tutti gli istituti ad indirizzo alberghiero che parteciperanno, saranno scelte n. 12 ricette da un'apposita commissione.

6 – La quota di partecipazione di € 100,00 dovrà essere versata, farne copia e inviarla unitamente alla scheda di adesione. A pagamento avvenuto l'associazione confermerà l'eventuale ammissione al concorso entro sabato 15 aprile dopo che la commissione avrà preso in esame le ricette proposte.

7 – Riso, Grappe, Vini, Olio, e Burro, saranno forniti dall'associazione attingendo da aziende produttrici presenti sul territorio del Piemonte, olio escluso.

8 – Il vitto per gli allievi e/o docenti accompagnatori sarà offerto dall'organizzazione.

9 – Ogni scuola partecipante comunicherà tramite il modulo di adesione, il nome del professore accompagnatore, il nome dell'allievo cuoco, dell'allievo commis, ed eventuale allievo che presenterà il piatto, nei QUARANTACINQUE MINUTI CHE AVRANNO A DISPOSIZIONE.

10 – E' ammesso l'uso di materie prime già pulite ed a porzioni (pesci filettati, verdure lavate, ecc...) **MA ASSOLUTAMENTE NON** di materie prime già cotte o confezionate (quali verdure tornite, filetti già preparati, ecc.... ). Per garantire l'imparzialità della competizione i commissari di cucina VERIFICHERANNO che i materiali siano conformi al **BANDO DI CONCORSO** (tipicità) e non già

completamente lavorati. I commissari **HANNO FACOLTA'** di impedire l'utilizzo di materiale NON IDONEO.

11 – Prodotti che richiedono lunghi tempi di preparazione (es. brodo) saranno preparati dai responsabili di cucina, **previa comunicazione e richiesta del partecipante**.

12 – Ci permettiamo di consigliarvi due alberghi /hotel con i quali abbiamo pattuito dei prezzi di favore per il pernottamento :

1 ) a 2 km circa dal polivalente, un ambiente di serie A: l' UNA GOLF HOTEL CAVAGLIA , via Santhia 75 Tel. 0161 966 771 Mail : [una.cavaglia@unahotels.it](mailto:una.cavaglia@unahotels.it)

2 ) a 100/150 metri dal polivalente , un ambiente decoroso / familiare :  
HOTEL FIRMINO di Massimo Galetto, via Rondolino 31/33 Tel. 0161 96 73 30  
Mail : [info@hotelristorantefirmino.it](mailto:info@hotelristorantefirmino.it)

13 – Se i partecipanti avessero necessità di pentole ed accessori vari particolari, visto che nell'ultima edizione sono venuti a mancare parecchie strumentazione atte a tal scopo, siete pregati di portarveli al seguito.

14 – il piatto da Voi proposto verrà esaminato da una giuria tecnica composta da nr. 5 esperti :

nr. 2 giornalisti enogastronomici – nr. 2 chef professionisti – nr. 1 maestro di cucina

15 – La valutazione del piatto comprenderà : la -ricetta – la presentazione del piatto – l'analisi gustativa – l'abbinamento del vino – e le tecniche di cucina.

16 – lo stesso piatto sarà proposto ad una GIURIA POPOLARE composta da nr. 5 persone che esaminerà solo secondo i parametri di **Aspetto e Gusto**.

17 – La premiazione avverrà LUNEDI' 18 MAGGIO alle ore 21,30, durante una cena di gala spettacolo alla presenza delle massime autorità regionali e di autorevoli personaggi appartenenti al mondo della cultura, dello spettacolo e dell'enogastronomia.

A proposito di enogastronomia, l'occasione si farà ancora più ghiotta per la partecipazione di nr. 8/9 ristoranti del territorio che con il loro chef oltre a cucinare gratuitamente, presenteranno un menù ricco, dalle spiccate tipicità locali e dall'alto spessore creativo.

## **B – PREMI**

A tutti i concorrenti sarà consegnata una ceramica ricordo appositamente cesellata per l'evento, come attestato di partecipazione.

1° CLASSIFICATO - Borsa di studio di Euro 500,00, + TROFEO

2° CLASSIFICATO - - Borsa di studio di Euro 300,00 + TROFEO

3° CLASSIFICATO - - Borsa di studio di Euro 200,00 + TROFEO

- PREMIO SPECIALE PER L'ORIGINALITA' E LA FANTASIA DEL PIATTO PROPOSTO

- PREMIO SPECIALE ALL'ISTITUTO CHE SI DISTINGUERA' CON IL PROPRIO ALLIEVO DI SALA NELLA PRESENTAZIONE E SPIEGAZIONE DEL PIATTO, ESALTANDONE QUALITA' E CARATTERISTICHE NELLA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA.

I premi speciali, tipici in legno cesellato dell'artigianato Vallestronese, saranno realizzati da **FRA PER LEGNO s.n.c. dei fratelli Peretti di Forno Valstrona.**

Dall' 1 al 18 maggio 2020 i premi saranno esposti presso la vetrina della Parafarmacia della dott.ssa Anna Riccardi in via M. Mainelli 6 - Cavaglià

## **C – ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA**

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al concorso una cucina provvista di impianti e attrezzature convenzionali quali :

Nr. 4 fuochi + forno + abbattitore + tavoli da lavoro.

I laboratori non saranno in alcun modo dotati delle seguenti attrezzature :

Stampi, Cornetti per le glasse, Bacchette da pasticceria, Grembiuli, Canovacci ec.... ec.... .

La cucina dovrà essere riconsegnata ai responsabili preposti in ottimo stato di manutenzione e pulizia.

IN CASO DI INADEMPIENZA E' PREVISTA UNA PENALIZZAZIONE O ADDIRITTURA L'ESCLUSIONE DAL CONCORSO.

## **D – PROGRAMMA GENERALE**

Sabato 16 maggio :

ore 15,00 benvenuto delle autorità locali e inaugurazione mercatino dei sapori.

Ore 16,00 – 20,00 concorso comici tra i fornelli “ **C'E' RISO E RISO** “

20,00 – 21,30 pausa cena.

22,00 – 24,00 premiazione e concerto blues.

Domenica 17 maggio :

ore 10,00 riapertura mercatino dei sapori.

Sala.....

Trattazioni e argomenti vari di confronto fra le varie scuole sui temi di una corretta alimentazione, parteciperanno :

.....  
.....  
.....

Ore 12,30 – 14,00 pausa pranzo.

Ore 14,00 – 20,00 Concorso Istituti Alberghieri

Ore 20,30 – 21,30 pausa cena.

Ore 22,00 – 24,00 concerto blues

Lunedì 18 maggio :

ore 9,00 – 12,30 visite guidate presso alcune aziende del territorio

13,00 – 14,30 pausa pranzo.

Ore 15,00 – 20,00 allestimento cena di gala

Ore 20,00 – 24,00 cena di gala con premiazioni e supporto musicale con la Pilaf Orchestra.

## **F – RESPONSABILI DI SETTORE**

1 – segreteria organizzativa e generale Ornella SIBILIA tel. +39 349 46 88 880

2 – stesura e cura dei progetti Giancarla MAIO tel +39 340 46 89 318

3 - direzione tecnico/logistica, artistica e comunicazione Sandro RIBOLDAZZI tel +39 335 64 52 731

4 – maestro di cucina e presidente della giuria tecnica.....

5 – responsabili gestione prodotti da lavorare e commissari speciali di cucina sia per i comici che per gli istituti:

Silvano CRIVELLI tel +39 347 06 26 572

Alessandra MESSINA tel. +39 366 48 86 934

6 – responsabile giurie popolari : Giancarla MAIO tel +39 340 46 89 318

7 – coordinatore programma didattico Francesco CAVAGNINO +39 347 0130543

8 – responsabili prenotazioni cene di gala Ornella SIBILIA tel. +39 349 46 88 880

Alessandra MESSINA +39 366 48 86 934

9 – referente istituti alberghieri : Sandro RIBOLDAZZI tel +39 335 64 52 731

10 – responsabile di sala per cena di gala.....

11 – responsabile grafica e designer Marco Lunardi tel +39 347 74 92 502

12 – servizi fotografici Gianfranco GOZZI tel. +39 339 41 65 368

13 – riprese televisive e regia Marco PUGNO tel. +39 335 18 46 924

14 – fonici audio, luci e video Giorgio TRAVERSIN +39 345 699 74 13

Tommy TICOZZI +39 348 704 21 37

# **Riso Grappa .... e un po' di blues**

**Percorsi paralleli e didattici di gusto, artigianato e musica.**

**Cavaglià (Bi) 16 – 17 – 18 maggio 2020**

**4° edizione**

## **SCHEDA DI ADESIONE**

ISTITUTO \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

PROFESSORE ACCOMPAGNATORE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ALLIEVO CUOCO \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ALLIEVO COMMIS \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

EVENTUALE ALLIEVO CHE PRESENTERA' IL PIATTO \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

NOME RICETTA \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

DESCRIZIONE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

GRAPPA RICHIESTA \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

VINO ABBINATO \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Compilare tutti i campi, aggiungendo eventuali note sul retro nell'apposito spazio, apporre le due firme e spedire in busta chiusa e raccomandata R/R a :

Associazione Culturale e Sportiva "NON SOLO TURISMO ma..." Piazza Volontari della Libertà 39 – 28064 Carpignano Sesia (NO) tel . 3356452731

# **Riso Grappa .... e un po' di blues**

**Percorsi paralleli e didattici di gusto, artigianato e musica.**

**4° edizione**

**Cavaglià (BI) 16 – 17 – 18 maggio 2020**

**NOTE**

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

**FIRMA PER ADESIONE**

---

-----

**Autorizzo l'utilizzo dei dati personali ai sensi della legge sulla privacy D. Lgs 196/3.**

**FIRMA PER CONSENSO**

-----