

REGOLAMENTO CONCORSO

“Le donne nell'arte del flambé”

Grado 7/8 marzo 2018

- 1) Ogni anno la giunta esecutiva A.M.I.R.A. In collaborazione con il cancelliere dell'ordine dei grandi maestri della ristorazione indice una lavorazione di un piatto flambé, che ogni concorrente poi elaborerà a suo piacimento.
- 2) Il tema scelto per il 2018 è **Il dessert**, e la gara sarà rivolta esclusivamente alle **donne**. La squadra, una per sezione dovrà essere composta da tre donne e il fiduciario di sezione che avrà 5 minuti di tempo per illustrare ai presenti il territorio di provenienza: **una esegue lavoro alla lampada, una funge da commis e la terza sarà la produttrice o una rappresentante della casa vinicola o “sommelier” che abbinerà il vino al piatto.**
- 3) **La manifestazione è aperta al pubblico.**
- 4) Potranno partecipare i soci di qualsiasi categoria di appartenenza (**Maître, aspiranti, chef de rang, allieve di scuola alberghiera e amirine**) in regola con la quota associativa dell'anno in corso. (Ogni fiduciario si renderà garante della qualifica e della posizione associativa del proprio concorrente).
- 5) Le concorrenti dovranno gareggiare con lo smoking, o eventuale divisa del locale o scuola ove prestano servizio (per le amirine è consentito il tailleur scuro); non dovranno portare braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi.
- 6) Le concorrenti dovranno gareggiare solo con piatti, bicchieri messi a disposizione dall'organizzazione. **(Eventuali modifiche a suddetto punto verranno comunicate ai fiduciari)**
- 7) Si potrà usare solo una lampada (sarà possibile l'utilizzo di un rechaud per tenere in caldo le vivande durante l'esecuzione).
- 8) Non sono consentiti attrezzi da cucina.
- 9) Le padelle che saranno utilizzate devono essere esclusivamente quelle per flambé; non è consentito riscaldarle precedentemente.
- 10) Per il flambage utilizzare distillati **NONINO** dando una breve descrizione sul prodotto utilizzato.
- 11) L'abbinamento sarà esclusivamente con vino di produzione italiana.
- 12) Le guarnizioni devono essere commestibili e non devono essere preponderanti al cibo.
- 13) Le concorrenti, dovranno altresì preparare una **“elaborazione di un tovagliolo”**.
- 14) Per esigenze di sponsorizzazione per la finale potrebbe esserci il prodotto di qualche azienda italiana.
- 15) La giuria sarà composta da cinque persone: obbligatoriamente da un gran maestro, una esperta del vino, una esperta di gastronomia. Le altre due donne giurate saranno scelte tra politici, giornalisti, albergatori, autorità del luogo e svolgeranno il ruolo di clienti (esprimono il loro giudizio unicamente sul gusto del piatto)
Il Gran Maestro sarà Presidente della giuria e dovrà essere un G.M. A.M.I.R.A. e sarà comunque designato dal Gran Cancelliere.
- 14) I voti della giuria saranno così espressi:
 - Gran Maestro voti da 0-10 per la tecnica professionale e punti da 1-10 per il gusto del piatto.
 - Esperto del vino voti da 0-10 per l'abbinamento vino-cibo, presentazione, stappatura e esame organolettico del vino.
 - Esperto di gastronomia voti da 0- 10 per il gusto e presentazione del piatto finito.
 - Gli altri due giudici voti da 0-10 per il gusto del piatto e la preparazione del tovagliolo (questa valutazione sarà per attribuire il premio stampa).

PER UN TOTALE MASSIMO DI 40 PUNTI PER LA TECNICA E 20 PER IL GUSTO E 20 PER L'ELABORAZIONE DEL TOVAGLIOLO.

Le schede per le votazioni saranno quelle allegate (fotocopiate dalle Sezioni)

NOTA BENE: per quanto riguarda la tecnica professionale il Gran Maestro dovrà essere attento Affinché:

- Durante la lavorazione il maître tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla
 - Padella, stando non troppo indietro o avanti.
- La mise-en-place delle attrezzature, ménage, distillati e alimenti seguano una logica:
 - Lampada al centro, distillati-ménage (olio, sale pepe etc.) -clips-succhi a destra, gli alimenti e i piatti a sinistra (fatta eccezione per i mancini)
- Ci sia un utilizzo corretto delle clips.
- Durante la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia.
- Segua una tecnica per flambare, con una fiamma tenue e non un "falò."
- Segua la ricetta presentata e usi una terminologia corretta.

15) I giudici potranno fare domande al concorrente riguardanti la ricetta e l'abbinamento vino. Nessuno all'esterno potrà parlare con essi.

16) Il concorrente avrà a disposizione un tempo totale massimo di 25 minuti per l'esecuzione della ricetta, la presentazione del vino e della elaborazione di 1 tovagliolo. Il tempo terminerà alla presentazione del tovagliolo. Per i piatti della giuria non è necessaria la guarnizione (e dovranno essere degli assaggi). Ogni minuto in più verrà penalizzato con meno due punti sul totale in questo caso il presidente di giuria dovrà comunicarlo immediatamente al concorrente.

17) Il Gran Maestro Presidente di Giuria che non farà scrupolosamente rispettare il regolamento verrà sospeso dal presiedere ad altre manifestazioni.

18) Il Presidente dell'Amira o un suo delegato sarà presente alle finali, potrà intervenire in qualsiasi momento e nel giudizio finale se noterà qualcosa non in sintonia con il regolamento.

19) I componenti del Consiglio che a loro avviso noteranno delle anomalie, dovranno farlo presente immediatamente ed esclusivamente al Presidente o ai Vice Presidenti dell'Amira. Eventuali dissensi pubblici comporteranno il differimento ai Proibiviri.

20) Il giudizio della giuria convalidato dal Presidente sarà inappellabile.

Il Cancelliere dell'ordine dei Grandi Maestri
Claudio RECCHIA