

REGOLAMENTO CONCORSO
“Le donne nell'arte del flambé®”
Maria Luisa Speri Challenge
VI EDIZIONE
Grado 7 – 10 aprile 2022

- 1) Ogni anno la giunta esecutiva A.M.I.R.A. in collaborazione con il Cancelliere dell'ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione indica una lavorazione di un piatto flambé, che ogni squadra poi elaborerà a suo piacimento.
- 2) Il tema scelto per l'anno 2022 è: **La frutta** e la gara è rivolta esclusivamente alle **donne**. La squadra 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 concorrente esegue il lavoro alla lampada, una funge da commis e la terza fungerà da sommelier abbinando il vino al piatto.**
- 3) La manifestazione è aperta al pubblico.
- 4) Potranno partecipare le allieve di scuole alberghiere.
- 5) Le concorrenti dovranno gareggiare con l'eventuale divisa della scuola che frequentano; non dovranno portare braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi.
- 6) Le concorrenti dovranno gareggiare solo con piatti, bicchieri, posate messi a disposizione dall'organizzazione. **Eventuali modifiche a suddetto punto verranno comunicate ai fiduciari.**
- 7) Si potrà usare solo una lampada e 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 usare distillati della ditta **NONINO** dando una breve descrizione del prodotto utilizzato.
- 11) L'abbinamento sarà esclusivamente con vino, di produzione sia italiana che estera.
- 12) Le guarnizioni devono essere commestibili e non devono essere preponderanti al cibo.
- 13) Le concorrenti dovranno altresì preparare una sezionatura di **frutta e verdura** che fungeranno da centrotavola.
- 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 della Ristorazione, un'esperta del vino, un'esperta di gastronomia. Le altre due donne giurate saranno scelte tra politici, giornaliste, albergatrici, autorità del luogo e svolgeranno il ruolo di clienti (esprimono il loro giudizio unicamente sul gusto del piatto).
 - a. Il Gran Maestro sarà Presidente della giuria e dovrà essere un G.M. A.M.I.R.A. e sarà comunque designato dal Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri.
- 16) I voti della giuria saranno così espressi:
Gran Maestro voti da 0-10 per la tecnica professionale, punti da 0-10 per il gusto del piatto e da 0-10 sezionatura e presentazione della frutta.
- 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.
PER UN TOTALE MASSIMO DI **70** PUNTI.

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

- Durante la lavorazione l'allieva 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.

- 17) I giudici potranno fare domande al concorrente riguardanti la ricetta e l'abbinamento vino. Nessuno all'esterno potrà parlare con essi.
- 18) La squadra avrà a disposizione un tempo totale massimo di 25 minuti per l'esecuzione della ricetta, la presentazione del vino e della elaborazione del taglio della frutta e della verdura. Per i piatti della giuria non è necessaria la guarnizione (e dovranno essere degli assaggi).
- 19) Ogni minuto in più verrà penalizzato con meno due punti sul totale in questo caso il presidente di giuria dovrà comunicarlo immediatamente alla concorrente.
- 20) Il Gran Maestro Presidente di Giuria che non farà scrupolosamente rispettare il regolamento verrà sospeso dal presiedere ad altre manifestazioni.
- 21) Il Presidente dell'A.M.I.R.A. o un suo delegato sarà presente potrà intervenire in qualsiasi momento e nel giudizio finale se noterà qualcosa non in sintonia con il regolamento.
- 22) I componenti di Giunta che a loro avviso noteranno delle anomalie, dovranno farlo presente immediatamente ed esclusivamente al Presidente o al suo delegato. Eventuali dissensi pubblici comporteranno il differimento ai Proviviri.
- 23) Il giudizio della giuria convalidato dal Presidente sarà inappellabile.
- 24) Saranno ammesse al concorso solamente le prime 18 squadre in ordine di iscrizione.

Il Cancelliere dell'ordine dei Grandi Maestri
Claudio RECCHIA