

Ai Dirigenti Scolastici Ai
Docenti ITP Cucina Agli
allievi classi 4° 5°
Enogastronomia –cucina
Ipsseoa - Loro sedi



PECORINO
CROTONESE



1° CONCORSO MasterDOPcheF

“Pecorino Crotonese Dop che Bontà”

II CONSORZIO DI TUTELA DEL PECORINO CROTONESE DOP

Organizza Il I°

CONCORSO ENOGASTRONOMICO

MasterDOPcheF

dal tema

“ Pecorino Crotonese Dop che Bontà ”

Finalità

Il Consorzio di Tutela del Pecorino Crotonese Dop con il coinvolgimento degli istituti alberghieri del territorio intende promuovere la conoscenza e la valorizzazione del Pecorino Crotonese e la sua tradizione gastronomica tra tutti gli studenti dei corsi di cucina degli istituti alberghieri Statali delle sedi di Le Castella, Botricello, Cirò, San Giovanni in Fiore e Soverato

In particolare si intende:

- ✓ Riscoprire e valorizzare la cultura gastronomica del passato con nuove ricette e abbinamenti che possano valorizzare un prodotto caseario di eccellenza della Calabria.
- ✓ Far conoscere ai giovani d'oggi, i punti di identità gastronomica e tutte le informazioni storiche e tecniche indispensabili dai quali partire per permettere loro di offrire una cucina moderna che abbia legami con il passato e l'identità gastronomica del territorio.
- ✓ Motivare gli allievi a promuovere ricette e ingredienti del territorio, in particolare il Pecorino Crotonese, mettendo loro in grado di padroneggiare non solo le tecniche di cucina, ma anche quelle legate alle competenze e le capacità di saper promuovere il prodotto gastronomico anche sotto l'aspetto della comunicazione e dei social.
- ✓ Premiare i ragazzi più meritevoli e bravi in grado di interpretare al meglio la filosofia di qualità che sta alla base del Pecorino Crotonese Dop

REGOLAMENTO

Art.1- Partecipazione

1. **Il concorso finale si svolgerà la mattina di mercoledì 21 maggio 2025, presso il ristorante il Corsaro sito in Le Castella - Indirizzo Via Volandrino 88841 Le Castella (Kr).** L'ora di inizio della competizione è alle 10.00, ma le scuole con i loro rappresentanti in gara dovranno arrivare un'ora prima dell'inizio della gara, quindi per le 9:00.
2. La Partecipazione al concorso è riservata agli allievi delle 4° e 5° classi degli Istituti Alberghieri Statali della Calabria che riceveranno l'invito.
3. Ogni istituto parteciperà al concorso con **N° 3 allievi di Enogastronomia settore Cucina delle classi quarta o quinta** dopo una selezione/gara interna in ogni istituto coinvolto (Non sono ammessi gli allievi del corso serale). Le scuole individuate devono a loro volta offrire l'opportunità ai più meritevoli di gareggiare alla finale di MasterDOPcheF, preparando gli allievi e selezionando i più idonei attraverso una gara/selezione interna.
4. Accompagneranno gli allievi al concorso **un docente tecnico/pratico di cucina**, unitamente al **Dirigente Scolastico** o un suo delegato.
5. **Rappresentanza di genere.** Tassativa è la presenza almeno di una rappresentanza femminile tra i ragazzi gareggianti, **pena la penalizzazione di 2 punti.**
6. **Il Consorzio di tutela contribuirà in modo decisivo alle spese**, offrendo la **copertura del viaggio** per i rappresentanti di ogni scuola (tranne che per l'Istituto di Le Castella che si trova a poca distanza da dove prenderà luogo la gara finale). Massimo 5 a scuola compreso i ragazzi in gara Dirigente scolastico, docente tecnico pratico di Cucina e i tre ragazzi finalisti. Per quanto riguarda gli ingredienti occorrenti per la preparazione e degustazione del piatto in concorso, il Consorzio di Tutela del Pecorino Crotonese offrirà un buono di 200 euro a scuola gareggiante, a parte il formaggio pecorino Crotonese (nelle stagionature fresco e semiduro) che verrà fornito gratuitamente dal Consorzio di tutela.
7. Oggetto del concorso saranno la preparazione/presentazione di tre piatti, partendo dai finger food, il primo e il secondo, mentre il dolce rappresenterà una pietanza jolly all'interno della gara. I tre ragazzi di ogni squadra dovranno dedicarsi ad una pietanza in particolare delle tre, mentre il dolce può essere realizzato in combinata da tutta la squadra. **Si ricorda che iniziando dai finger food a finire con gli altri piatti il pecorino Crotonese all'interno delle ricette deve essere ben studiato creando un piatto distintivo che esalti il prodotto e che non sia solo mero insaporitore.**

1) **Un Finger Food** a base di Pecorino Crotonese. Un piatto da realizzare con 5 finger Food anche misti e diversi per gusto e preparazione come componente principale del piatto, è possibile aggiungere: pesci, crostacei e molluschi o carni/vegetali come elementi complementari - preferendo quello che riesce meglio a rappresentare: tipicità, cultura e tradizione e innovazione facendo rivivere profumi e sapori antichi secondo un abbinamento moderno.

2) **Un Primo piatto** a base di Pecorino Crotonese che naturalmente deve essere preponderante e caratterizzante come ingrediente e non solo insaporitore, messo in grattugia.

3) **Un Secondo piatto** a base di Pecorino Crotonese a base di carne, pesce, verdure o misto, dove allo stesso modo il Pecorino Crotonese deve essere ingrediente principale e non satellite.

2) **Un dolce o dessert** con il Pecorino Crotonese, come ingrediente principale. Questo rappresenterà il preparato Jolly della gara per ogni squadra.

3) **Abbinamento con il vino.** I ragazzi dovranno cercare una sola bottiglia che possa abbinarsi nel modo migliore alle tre pietanze preparate tra quelle a disposizione della cantina vini Zito Cirò. Anche il vino sarà offerto dal Consorzio di Tutela.

4) **Promozione del piatto e del Pecorino Crotonese.** L'aspetto della comunicazione è un elemento sempre più importante nel mondo della ristorazione. I social sono diventati il canale dove poter raccontare nuove e sempre più allettanti storie legate al cibo. Per questa ragione abbiamo deciso che questo elemento anche se non direttamente collegato alla materia culinaria dovesse entrare all'interno della gara e nella scheda punteggio. **Le scuole con le loro pagine social e i ragazzi di tutta la classe dal quale proverranno i ragazzi che correranno alla finale dovranno annunciare la partecipazione al loro concorso, esprimere in story telling la loro partecipazione all'evento. Si richiede nello specifico minimo un post e/o un reel da postare sulla pagina Facebook/Instagram dei ragazzi in gara ed eventualmente sulle pagine della scuola.**

La promozione è anche un modo per parlare della propria scuola e per promuoverla. Per questo **i video, le storie, le foto e i post più belli che verranno realizzati durante l'arco di tutta la gara a partire dalle prove all'interno del proprio istituto, saranno ripostate attraverso la pagina Facebook del Consorzio di tutela.** Inoltre oltre le storie e i post che raccontano l'attività di preparazione alla gara finale. Ogni scuola dovrà inviare alla mail indicata il testo, le foto e i video delle ricette dei piatti che saranno presentati nella giornata finale e che non dovranno essere veicolati sui social, ma inviati al seguente indirizzo direzione@consorziopecorinocrotonese.it E' fondamentale porre cura alla creazione di questo materiale perché non solo rappresenterà parte fondamentale della votazione nella gara, nella sezione Promozione e comunicazione, ma sarà il contenuto che formerà la pubblicazione delle ricette in gara che sarà poi successivamente **distribuito sul territorio ai proprietari e gestori di ristoranti, con tanto di indicazione dei ragazzi e delle scuole che hanno partecipato e relative ricette.** Il testo in modo sintetico ma completo dovrà raccontare e descrivere tutti i passaggi della ricetta, iniziando con un paragrafo introduttivo che spiega il piatto gli ingredienti, la filosofia e la storia (se esiste) dietro a quella ricetta, e una foto grande di apertura che rappresenta la foto copertina della ricetta. Oltre alle foto e al testo dovrà essere consegnato un video breve che descriva la preparazione della propria ricetta. **Il materiale dovrà pervenire pena esclusione entro e non oltre il 10 maggio 2025.**

8. **Assegnazione punteggi da parte della giuria.** La giuria assegnerà i punteggi ai piatti secondo il seguente criterio. La prima e massima considerazione verrà fatta sulla bontà e piacevolezza del piatto presentato in relazione alla valorizzazione del pecorino Crotonese. In secondo luogo si terrà conto dell'originalità del piatto, partendo dagli ingredienti utilizzati e infine si giudicherà la presentazione del piatto e il suo lato scenografico. Nella valutazione del piatto la giuria terrà in considerazione anche l'utilizzo di altri ingredienti Dop e Igp del territorio calabrese. Concorreranno a finalizzare il punteggio l'abbinamento con il vino e le azioni di comunicazione realizzate durante il lavoro di ideazione e preparazione del piatto. Si ricorda a tal proposito che tutte le comunicazioni sui social per essere valide dovranno riportare l'hashtag #pecorinocrotoneseDop. Le votazioni saranno singole per ogni pietanza e concorreranno a formare un punteggio complessivo di squadra. Le prime tre squadre si aggiudicheranno un gettone di borsa di studio. La seconda premiazione riguarderà invece il punteggio massimo ottenuto da ogni pietanza. L'apprendista Chef che si sarà aggiudicato il punteggio maggiore per la pietanza di riferimento riceverà in omaggio del Pecorino Crotonese Dop, indipendentemente dal punteggio di squadra.
9. I 15 ragazzi finalisti si presenteranno la mattina alle ore 9.00 per sottoscrizione all'evento e prenderanno subito posto nella loro postazione fornita di piastra ad induzione e tutto l'occorrente minimo necessario. Si ricorda ai ragazzi di portare con sé i propri attrezzi di lavoro e qualsiasi richiesta da valutare va fatta entro e non oltre il 10 Maggio.

Art.2- Modalità di adesione

Le scuole partecipanti dovranno far pervenire alla segreteria del concorso esclusivamente via mail richiedendo conferma di ricezione, non oltre il **15 Aprile 2025**, quanto di seguito indicato:

- a. Scheda **allegato A** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte;
- b. Scheda **allegato C** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte
- c. Scheda **allegato D** debitamente compilata e sottoscritta in ogni sua parte
- d. Certificato di frequenza dell'allievo partecipante o dichiarazione sostitutiva;
- e. Tabella allergeni .

La mail dovrà essere inviata per posta PEC a direzione@consorziopecorinocrotonese.it con oggetto : ***“Partecipazione concorso “Pecorino Crotonese Dop che Bontà” a cui aggiungere nome dell'Istituto partecipante.***

ACCREDITAMENTO

L'orario di arrivo presso il ristorante sarà la mattina di giorno 21 Maggio alle ore 9.00

Appello delle scuole in gara e sottoscrizione dei finalisti concorrenti, sistemazione presso le proprie postazioni e preparazione dell'occorrente per la gara, un'ora a disposizione. Alle ore 10.00 la gara avrà inizio.

ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI

Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere antinfortunistiche e cappello da cuoco bianco, grembiule bianco, non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP e Codice Deontologico FIC; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali come indicazioni riportate.

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le modalità descritte in questo regolamento **entro il 20 aprile 2025**, ed è intesa come accettazione delle condizioni del regolamento.

CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

Ogni concorrente iscritto deve esibire un documento di riconoscimento valido, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

ESCLUSIONE: saranno esclusi i concorrenti che non si presenteranno con l'abbigliamento necessario e non seguiranno tutte le norme HACCP indispensabili. Saranno esclusi anche tutti i concorrenti che non avranno inviato per email in tempo il materiale testuale fotografico e video della propria ricetta come descritto alla postilla 4) del punto 7.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE

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

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE IN CASO DI CAMBIAMENTI

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura o qualsiasi tipo di cambiamento tecnico.

ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI

Le piccole attrezzature dovranno essere portate dai concorrenti, qualora necessiti di attrezzature particolari, chiedere all'organizzazione.

RICETTE

Ogni istituto dovrà consegnare via email in formato digitale entro il 10 maggio al seguente indirizzo di posta elettronica direzione@consorziopecorinocrotonese.it foto, video e testo delle ricette.

PIANO HACCP

Ogni concorrente , avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti. La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione del concorrente.

MATERIE PRIME

Le materie prime per la preparazione, le decorazioni e il servizio dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo.

Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

Le materie prime portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie. Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria nella mattina, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta **3 punti di penalità** sul punteggio totale.

PIATTI PER LA COMPETIZIONE

I piatti verranno forniti dall'organizzazione

GIURIA

La giuria è composta da 6 esperti del settore in ogni campo di valutazione.

A fine gara i rappresentanti della giuria saranno a disposizione dei partecipanti per domande sul proprio piatto. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

VALUTAZIONE

I Feedback della gara verranno comunicati il giorno dell'evento. Nello Stesso giorno alle squadre e ai ragazzi vincitori sarà consegnata una pergamena di riconoscimento, mentre la premiazione verrà fatta nei giorni successivi in concomitanza con un'altro evento in cui saranno presenti le istituzioni.

IL CONCORSO

Tema del concorso: **“Pecorino Crotonese Dop che Bontà”**

Gli allievi in sede di gara dovranno presentare 6 porzioni per ogni piatto in gara da somministrare alla giuria più un piatto per pietanza in gara per il point fotografico della propria ricetta . Gli allievi partecipanti potranno avvalersi dell'assistenza di un docente accompagnatore in divisa da cucina che dovrà stazionare fuori dal laboratorio di gara a vista, ma in diretto contatto (se possibile) con gli allievi e potrà solo fornire suggerimenti durante la competizione (coaching).

COMPOSIZIONE DELLE PREPARAZIONI RICHIESTE

Finger Food: Si richiede una composizione multipla e varia di finger food, per un totale di 5 Finger Food a piatto. Per tutti le altre preparazioni preparazione calda/tiepida per il 50% dell'elaborato, il restante può essere freddo;

I TEMPI SONO STABILITI NEI MODI SEGUENTI

Arrivo un'ora prima della competizione (come orari nella suddetta tabella) per accreditamento e sorteggio.

Inizio competizione giornaliera ore 10.00

La durata del concorso complessiva è di 160 minuti massimo, ogni pietanza deve essere preparata entro 60 minuti massimo.

10. CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

a) **Gusto** delle due preparazioni, valorizzazione del pecorino Crotonese **10 punti** per ciascuno delle tre ricette, **totale massimo 30 punti**.

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, uova, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta.

b) **Originalità nella ricetta** partendo dagli ingredienti, con valutazione in positivo dell'uso di ingredienti calabresi Dop e Igp **5 punti** per ciascuno delle tre ricette, **totale massimo 15 punti**.

Abbinamenti di ingredienti particolari capaci di esaltare il formaggio pecorino Crotonese: Abbinamento con pesce, con frutta e ingredienti meno legati all'immaginario da far vivere insieme al pecorino.

c) **Impiattamento presentazione e guarnizione del piatto 5 punti** per ciascuno delle tre ricette, **totale massimo 15 punti**.

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione. Pensate al vostro piatto come fosse un quadro o un bel mazzo di fiori. Specialmente per quanto riguarda il piatto di Finger Food. Siate originali nel presentarlo, partendo già dal supporto su cui verranno presentati.

d) **Abbinamento vino** migliore per tutte e tre le pietanze 1 punto. I vini da abbinare sono i Cirò della Cantina Zito. **Totale massimo 2 punti**.

e) **Dolce/dessert** piacevolezza, originalità, presentazione, per un **Totale di massimo 5 punti**.

e) **Comunicazione e promozione** del Pecorino Crotonese Dop dalla fase di ideazione e progettazione, al materiale per la pubblicazione delle ricette **punteggio massimo 8 punti**.

Sarà valutato come le squadre abbiano documentato nel periodo di riferimento il lavoro di preparazione all'interno delle loro strutture scolastiche. Sarà valutata la qualità e l'originalità dei contenuti se non ch  la frequenza di pubblicazione. Inoltre sar  valutato anche il materiale che in modo professionale servir  per

la pubblicazione a corredo delle ricette.

CONCLUSIONE: Il totale massimo realizzabile da una squadra è di 75 punti. Non sono ammessi mezzi punti.

PREMIAZIONI

Ad essere premiati saranno innanzitutto le prime tre squadre classificate, che il giorno stesso riceveranno la pergamena di riconoscimento. In seguito sarà consegnato un riconoscimento anche agli apprendisti Chef che hanno totalizzato il maggior punteggio su ogni pietanza. La consegna dei gettoni di borsa di studio per le tre squadre e la consegna del formaggio pecorino Crotonese omaggio per i singoli migliore apprendisti Chef sarà effettuata qualche giorno dopo a Crotone in concomitanza con un evento ufficiale sulla valorizzazione del pecorino Crotonese e il territorio, alla presenza dei sindaci dell'area di produzione, le istituzioni regionali.

1° Squadra Classificata: Borsa di studio del valore di € 1500 → corrispondente ad un gettone di borsa di studio a testa di €500 + 3 forme da 0,750Kg di Pecorino Crotonese Dop fresco

2° Squadra Classificata: Borsa di studio del valore di € 900 → corrispondente ad un gettone di borsa di studio a testa di €300 + 3 forme da 0,750Kg di Pecorino Crotonese Dop fresco

3° Squadra Classificata: Borsa di studio del valore di € 600 → corrispondente ad un gettone di borsa di studio a testa di €200 + 3 forme da 0,750Kg di Pecorino Crotonese Dop fresco

1° Apprendista Chef – Finger Food – Classificato: 1 Forma di pecorino Crotonese Dop Semiduro da 2 Kg

1° Apprendista Chef – Primo Piatto – Classificato: 1 Forma di pecorino Crotonese Dop Semiduro da 2 Kg

1° Apprendista Chef – Secondo Piatto – Classificato: 1 Forma di pecorino Crotonese Dop Semiduro da 2 Kg.

A tutti i ragazzi delle classi coinvolte a partecipare saranno riconosciute le ore PCTO. Inoltre dalle classi quali proverranno i finalisti verrà consegnata la graphic novel sul pecorino Crotonese Dop + verrà consegnata presso la propria scuola alcune copie del libro di ricette, con il nome dei ragazzi che hanno creato le ricette. A tutti i ragazzi che hanno partecipato alla finale sarà consegnata una T-shirt bianca con il logo del pecorino Crotonese Dop, utile anche da utilizzare per il lavoro.

Riferimenti per invio mail ed eventuali informazioni: direzione@consorziopecorinocrotonese.it

Referente del Concorso: Aleardo Grandinetti

Crotone 02.04.2025

Il presidente del Consorzio

di tutela del Pecorino Crotonese Dop

(Francesco Scarpino)
AP.O.C.C.
IL PRESIDENTE
Agg. Francesco Scarpino



La firma è sostituita dall'indicazione a stampa (art.1, comma 87 della legge 28.12.1995, n. 549)