

# Regolamento

## Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" 2017

### Sezione Professionisti

### L'Azienda "Surgital" promuove: "Ripieni in cerca d'autore"

Il concorso si terrà Lunedì 3 aprile 2017 alle ore 8.00 (si pregano i partecipanti di presentarsi 30 minuti prima dell'inizio della prova) presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" Viale Terme, 1054 di Castel San Pietro Terme (BO).

Il tema del concorso consiste nella preparazione di una pasta ripiena di forma quadrata. Il concorrente dovrà fornire una ricetta per 500 g di ripieno di fantasia, senza alcun limite nella scelta degli ingredienti. Non è concesso l'utilizzo di additivi chimici o coloranti, solo conservanti naturali. (E' possibile utilizzare anche gli ingredienti del paniere degli sponsor della manifestazione).

Il ripieno dovrà essere studiato come eventuale proposta per la ditta Surgital da riproporre su scala industriale, valutandone attentamente qualità, originalità e l'adeguatezza alla produzione in larga scala.

La pasta dovrà essere realizzata con una delle seguenti farine della linea Frumenta fornite dall'azienda Grandi Molini Italiani Spa:

SPONSOR	
Grandi Molini Italiani Spa	Farina Integrale
	Farina Tipo 1
	Semola di Grano Duro
	Farina Antigrumi per Pasta

Il condimento della pasta con il ripieno, realizzata con l'impiego di pomodoro **Cirio Alta Cucina**, marchio leader di *Conservas Italia*, main sponsor della manifestazione - per informazioni relative ai prodotti della linea Cirio Alta Cucina <http://www.cirioaltacucina.it> - prevede inoltre l'utilizzo di almeno un olio della linea *Olitalia Monoculivar* e di due prodotti a scelta dal paniere dei nostri sponsor: *Eurovo*, *Patata di Bologna*, *Consorzio della Cipolla di Medicina*, *Alce Nero*.

Il piatto finito dovrà, inoltre avere in abbinamento **una birra a scelta tra quelle presenti nelle schede tecniche allegate**.

La prova prevede la realizzazione di quattro porzioni, tre presentate alla giuria in sei mezze porzioni per l'assaggio e una porzione intera per l'esposizione.

*La quantità degli ingredienti deve essere misurata sulla base di questo principio.*

La scuola ospitante fornirà gli ingredienti necessari.

Tuttavia i concorrenti dovranno provvedere a procurarsi autonomamente l'ingrediente che sia di difficile reperibilità, nel qual caso essi verranno informati con congruo anticipo.

Per la preparazione del piatto non saranno ammessi cibi, basi o decorazioni già pronte, né elementi non commestibili.

Ogni concorrente avrà uso esclusivo di una postazione composta da piano di cottura a gas, friggitrice, piastra e forno ventilato. Saranno inoltre disponibili 2 forni trivalenti delle ditte Rational e Angelo Po.

Durante le prove non saranno ammessi estranei nelle cucine. Un commissario di gara fornirà ai concorrenti la massima assistenza.

Le ricette resteranno a disposizione degli organizzatori.  
In allegato la liberatoria da compilare.

I concorrenti che si classificheranno al primo, secondo e terzo posto saranno premiati durante la Cena di Gala.

La decisione della giuria sarà inappellabile.

Il tempo a disposizione per l'esecuzione della ricetta è di 3 ore.

Criteri di valutazione:

<b>Composizione - Presentazione</b>	da 0 a 10 punti
<b>Difficoltà di esecuzione</b>	da 0 a 10 punti
<b>Gusto</b>	da 0 a 10 punti
<b>Originalità</b>	da 0 a 10 punti

**La ricetta dovrà pervenire all'indirizzo sotto citato entro e non oltre martedì 7 marzo 2017.**

**I.I.S. di CASTEL SAN PIETRO TERME**

**Viale Terme, 1054**

**40024 - Castel San Pietro Terme - BO**

**☎ 051/948181 - Fax 051/948080**

**<http://www.istitutoscappi.gov.it> - e-mail: [concorsoscappi@alberghieroscappi.it](mailto:concorsoscappi@alberghieroscappi.it)**

**Referente Cucina/Pasticceria: Prof. Gnugnoli Fabrizio  
contattare dal martedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 14.30**

**Referente Bar/Sommelier: Prof. Zoli Mirko  
Contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 14.00**

## OBBLIGHI DEI PARTECIPANTI

*Le ricette presentate al Concorso dai partecipanti dovranno essere autentiche e originali, non coperte da copyright o da altri diritti di proprietà industriale, nella piena disponibilità del concorrente che garantisce di esserne l'autore e di vantare, a titolo originario, tutti i relativi diritti di utilizzazione.*

All'atto di presentazione della ricetta, il concorrente attesta l'autenticità e originalità della ricetta stessa, dichiara di esserne il legittimo autore e per l'effetto si obbliga a tenere manlevata e indenne Surgital S.p.a. da ogni responsabilità derivante da contestazioni o azioni di qualsivoglia natura, da chiunque intraprese in merito alla violazione di detti diritti.

Il vincitore del Concorso rinuncia a qualsivoglia diritto, nessuno escluso, quali a titolo esemplificativo, il diritto di diffondere, riprodurre e comunicare al pubblico e di produrre e sfruttare economicamente, senza limitazione alcuna di carattere temporale e/o territoriale con riferimento alla ricetta presentata, al procedimento di esecuzione, agli ingredienti utilizzati e al nome attribuito al prodotto risultante dalla ricetta. Il vincitore del Concorso rinuncia sin da ora a qualsiasi richiesta economica per l'utilizzo futuro della ricetta presentata.

Il vincitore del Concorso accorda a Surgital SpA la facoltà di apportare alla ricetta le variazioni necessarie per la produzione su scala industriale della ricetta.

Il concorrente dichiara di avere letto, compreso e di accettare interamente il presente regolamento.

Firma

---