XIII° Challenge KilometroZero 2025*

Concorso a squadre di cucina calda, con elenco segreto di ingredienti di qualità in prevalenza di provenienza regionale.

Evento nell'ambito della giornata "Essere Cuoco -Essere Maître" in collaborazione con Centro Metropolitano di Formazione Professionale Castel Fusano Alberghiero.

1. Premessa

Obiettivi dell'iniziativa sono quelli già promossi dall'Associazione CiboFuturo: la migliore preparazione dei giovani allievi in vista del loro inserimento nel mondo della ristorazione, il confronto atto a valorizzare e promuovere la cultura gastronomica e la collaborazione con le eccellenze del territorio.

Attraverso questa iniziativa si vuole incoraggiare l'incontro tra allievi delle scuole alberghiere del territorio ai cui è riservato l'evento con l'opportunità di misurare le proprie capacità in un confronto trasparente.

In linea con gli obiettivi del progetto CHEFUTURO® ci proponiamo di contribuire a stimolare nei giovani cuochi una migliore di consapevolezza dell'evoluzione della cucina locale tradizionale attraverso il cambiamento dei gusti, delle abitudini alimentari e delle tecniche di preparazione e presentazione, con una particolare attenzione alla sostenibilità e alla lotta allo spreco alimentare, nel rispetto della grande tradizione territoriale, dei prodotti, della cultura gastronomica e della stagionalità.

In breve, la scelta di chiedere alla brigata partecipante la realizzazione estemporanea di un piatto sulla base degli ingredienti a disposizione vuole promuovere una partecipazione che sottolinei le capacità dei concorrenti di elaborare le migliori soluzioni creative in cucina, in tempi adeguati, con il minimo spreco..

Invitiamo i docenti e allievi a leggere con grande attenzione e più di una volta se necessario le informazioni/istruzioni qui contenute, che valgono come regolamento. La rigorosa applicazione del regolamento è la principale condizione del successo.

2. Come funziona

La brigata partecipante, con un massimo di due allievi, sceglierà una tra le scatole sigillate a disposizione.

Dopo la scelta la brigata avrà un periodo di tempo per decidere quale piatto preparare con gli ingredienti a disposizione e per organizzarsi.

Successivamente un secondo periodo di tempo per realizzare il piatto, consegnarlo al responsabile della cucina prima dello scadere del tempo, e pulire la postazione che andrà lasciata perfettamente in ordine.

I partecipanti attenendosi rigorosamente al regolamento e allo spirito della gara, sono tenuti alla presentazione di elaborati caldi di cucina preparati al momento nelle postazioni della struttura ospitante utilizzando alcuni dei prodotti contenuti nella scatola sigillata liberamente scelta da ogni brigata concorrente oltre ai prodotti di linea.

Attraverso un protocollo di riservatezza i giudici valuteranno il piatto sulla base di criteri definiti, senza alcuna cognizione di chi lo abbia preparato.

E' facoltà della giuria, a giudizio emesso sulle brigate e registrato dal responsabile di giuria, chiamare i membri delle stesse per confrontarsi sulla prova e indicare gli elementi che hanno pesato sul giudizio.

3. Elementi della Gara

La prova avrà luogo il giorno martedì 13 maggio 2025 dalle ore 8.30 presso:

Centro Metropolitano di Formazione Professionale Castel Fusano Alberghiero
Ingresso da Via Bernardino da Monticastro, 3 00122 ROMA (Lido di Ostia)

Dopo l'appello con le verifiche iscrizione, la firma presenza e l'assegnazione ad ogni brigata del codice di gara relativo al sorteggio dei turni, sarà dato il via al concorso. Il programma dell'iniziativa prevede:

- ore 08.30: apertura della sessione, arrivo partecipanti;
- ore 9.00 inizio appello e conferma iscritti, assegnazione numero di gara e turno;
- ore 9.30 brief tecnico ai partecipanti;
- ore 09.45 inizio della competizione;
- ore 14.30 circa fine competizione;

Le premiazioni avverranno entro le 17:30 nell'ambito della giornata "Essere Cuoco -Essere Maître"

Le squadre saranno formate da due allievi che, indossata la divisa di cucina completa di copricapo, saranno chiamate nell'ordine di numero di gara ogni 10 minuti circa per permettere di cadenzare il servizio di sala ai giurati. La giacca da cuoco va poi mantenuta indossata fino alla premiazione. Il numero massimo delle squadre concorrenti è fissato a 12 per un totale di 24 partecipanti. Il numero massimo di squadre al lavoro in cucina nello stesso momento sarà di 4.

Le squadre in attesa di essere chiamate per il loro turno di gara saranno ospitate in un'area adiacente.

I concorrenti avranno a disposizione i normali utensili di cucina, accesso a fornelli e forno tarato a 180°, bollitore e friggitrice che troveranno operativi e da condividere in turnazione con le squadre che lavoreranno nel loro stesso periodo.

Gli allievi sono tenuti a portare con loro la coltelleria necessaria ed eventualmente altri utensili personali che ritengano necessari peri piatti che dovranno essi stessi decidere di realizzare in base all'elenco di ingredienti nella scatola.

Le zone di gara saranno rigorosamente interdette al pubblico; oltre ai membri della squadra chiamata a partecipare e i membri dello staff.

È esplicitamente consentito l'uso dello smartphone come strumento per la ricerca di procedimenti ed informazioni.

L'organizzazione fornirà senza impegno fotografie dei concorrenti al lavoro nel rispetto dei dettami del GDPR - Privacy

La turnazione in sala sarà regolata dalla giuria.

Le squadre alla chiamata del loro turno, dal "via" avranno a disposizione:

- 10 minuti per aprire la scatola, verificare gli ingredienti a disposizione e decidere quale piatto preparare;
- 30 minuti per preparare il piatto come descritto di seguito in dettaglio.

Nella scatola troveranno oltre agli ingredienti anche una scheda che dovrà essere compilata in tutte le sue parti con:

- Il numero identificativo ricevuto all'atto dell'iscrizione,
- il nome della ricetta scelta, con eventuale breve menzione di prodotti e tecniche, come d'uso;

La scheda potrà essere compilata anche alla fine della preparazione, ma comunque prima della consegna al personale di sala.

La NON compilazione di questa scheda potrà risultare nella squalifica della brigata.

Nei 10 minuti preliminari alla preparazione, dopo l'apertura della scatola degli ingredienti già mondati, la squadra, facilitata ove necessario dal personale preposto, dovrà:

- ispezionare il banco dove sono disponibili i prodotti di linea per l'utilizzo comune;
- decidere quali ingredienti utilizzare tra quelli presenti nell'elenco, e quale ricetta realizzare;
- premesso che stoviglie e pentole necessarie saranno a disposizione dei concorrenti, richiedere agli addetti di assistenza, tegami e strumenti;
- chiedere informazioni necessarie per l'utilizzo della postazione assegnata o delle attrezzature comuni;

La preparazione avverrà rigorosamente nell'area assegnata senza interferire o interagire in alcun modo con le altre squadre, e nei 30 minuti massimo a disposizione.

Allo scadere del tempo eventuali ritardi nella preparazione saranno passibili di penalizzazione.

Le brigate sono tenute alla massima collaborazione con gli organizzatori e alla velocizzazione di disponibilità e spostamenti.

Prodotti in linea di libero accesso:

Pecorino, parmigiano, burro, panna fresca, olio EVO, olio di semi, sale, pepe, peperoncino, pangrattato, pomodori pelati, pomodori freschi, uova, zucchero, zucchero a velo, miele, amido di mais, farina, cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, basilico, menta, salvia, rosmarino, ed alcune altre spezie

N.B: i 10 minuti di organizzazione si sono rivelati nelle precedenti edizioni decisivi per il miglior utilizzo possibile degli ingredienti!

Ogni squadra avrà a disposizione per la preparazione un lavello piano neutro con taglieri, 2 piastre elettriche, piano induzione, contenitori di vario tipo.

I concorrenti inizieranno la preparazione dopo lo scadere dei 10 minuti preliminari e avverrà rigorosamente nell'aerea assegnata senza interferire o interagire in alcun modo con le altre squadre, e nei 30 minuti a disposizione. Allo scadere del tempo il mancato stop alla preparazione sarà passibile di penalizzazione.

Ogni spreco di prodotto sarà passibile di penalizzazione.

Per il piatto prescelto è richiesta la preparazione di:

- una porzione completa da esposizione/fotografia che verrà valutata per presentazione;
- sei "mini porzioni" (di dimensioni sufficienti per due/tre bocconi,) che verranno assaggiate dalla giuria di gara.

I piatti saranno consegnati al personale di sala, insieme alla scheda opportunamente compilata e per nessuna ragione i concorrenti potranno entrare in sala o conferire con i giudici, prima della chiusura delle valutazioni.

La valutazione finale del piatto concorrerà una valutazione in cucina da parte dello Chef responsabile di cucina, e basata sulla sua percezione dell'insieme delle capacità organizzative, tecniche, del rispetto delle regole, dell'assenza di sprechi e infine della pulizia della postazione. A questo scopo gli allievi

raccoglieranno tutti gli ingredienti non utilizzati e non danneggiati, separatamente da eventuali scarti, per lasciare la propria postazione perfettamente pulita alla verifica della giuria.

La cucina e le zone di gara saranno rigorosamente interdette al pubblico e riservate ai membri della squadra chiamata a partecipare e i membri dello staff. Ai concorrenti ed ai loro accompagnatori è rigorosamente vietato entrare in contatto con la giuria fino al termine delle valutazioni ed alla chiusura della classifica.

La valutazione finale del piatto sarà espressa dalla valutazione

- della capacità organizzativa, comportamento e rispetto delle regole,
- dalla tecnica di esecuzione
- dal risultato finale, presentazione e gusto
- dall'assenza di sprechi e pulizia della postazione

4 Criteri di Valutazione (fino ad un massimo di 100 punti)

Il punteggio complessivo attribuito dalla giuria al piatto deriverà dalla media aritmetica dei singoli punteggi di ogni giurato.

Criteri di valutazione e indicatori: Massimo punteggio

Gusto: PUNTI 30

(scelta degli ingredienti, accostamento degli stessi creatività-innovazione equilibrio degli elementi)

Estetica del Piatto: PUNTI 20

(disposizione pulita e curata nel piatto, uso di supporti sobri e adatti ad esaltare il cibo, forme e cromaticità delle pietanze, impressione generale ed equilibrio estetico)

Tecnica di elaborazione: PUNTI 20

(migliore valorizzazione degli ingredienti, adeguate tecniche di cottura, accostamento appropriato, originalità dell'elaborazione)

Uso degli ingredienti: PUNTI 10

(uso proprio degli ingredienti, difficoltà d'uso degli ingredienti, uso di ulteriori ingredienti di linea)

Sostenibilità: PUNTI 10

(la dimostrazione di particolare attenzione alle scelte che salvaguardano l'ambiente e contro lo spreco)

È possibile un bonus punteggio di squadra di massimo 10 punti, concesso a discrezione dalla giuria, nel caso di una esecuzione di particolare complessità o di eccezionale riuscita.

Le penalizzazioni possibili saranno decise insindacabilmente dalla giuria e potranno riguardare

- Ritardo nell' esecuzione: massimo 10 punti
- Mancata compilazione del modulo: massimo 10 punti
- Comportamento irrispettoso/disturbo della gara: massimo 30 punti
- Mancato riassetto della postazione: massimo punti 20
- Disordine nella divisa: massimo punti 10
- Si raccomandano i docenti di sollecitare presso gli allievi una lettura attenta e una discussione di questo documento e dei suggerimenti: saranno necessari per il successo!

- Sono ammesse decorazioni al piatto solamente se costituite da elementi commestibili e comunque ottenute con il recupero e l'uso degli ingredienti della ricetta o a disposizione in linea.
- I concorrenti restano responsabili del materiale e dei piatti di presentazione e di servizio ricevuti, fino alla fine del loro turno di gara e alla riconsegna.
- È fatto assoluto divieto a qualsiasi accompagnatore, insegnante, concorrente o altro non appartenente all'organizzazione dell'evento di sostare nell'area riservata ai giudici durante tutta la valutazione.
- Le porzioni dovranno essere proporzionate ai piatti consegnati, i piatti non devono essere mai sovraccarichi, né avere i bordi ingombrati da cibi, e restituire in chi guarda un'impressione di disordine e mancanza d' igiene.
- Gli ingredienti, le guarnizioni e i contorni, se utilizzati, devono risultare in armonia con l'elemento principale, nella quantità, nella forma, nel sapore e nei colori.
- I cibi dovranno avere un aspetto il più possibile naturale e gustoso.
- Le carni devono risultare tagliate in modo corretto e regolare, disposte o sovrapposte ordinatamente in modo funzionale al consumo.
- I sughi di carne o verdura che caratterizzano il piatto devono essere riconoscibili come tali.
- Le salse, le creme, le riduzioni devono essere ben dosate nel piatto.

E' fatto assoluto divieto a qualsiasi accompagnatore, insegnante, concorrente o altro non appartenente all'organizzazione dell'evento di sostare nell'area riservata ai giudici durante tutta la valutazione.

Dopo la prova sarà servito un light lunch per tutti i partecipanti e loro accompagnatori, nell'ambito del programma della giornata "Essere Cuoco -Essere Maître"

4 Premiazione

La premiazione alla quale è fatto obbligo di partecipazione per tutte le squadre, avverrà nella stessa giornata, durante il pomeriggio, nell'ambito del programma della giornata "Essere Cuoco -Essere Maître"

Il trofeo Challenge Kilometro Zero, che resta di proprietà congiunta del CFP di Castel Fusano e di CiboFuturo, sarà consegnato alla squadra vincitrice che lo custodirà per un anno, fino alla richiesta di restituzione da parte all'organizzazione, per il Challenge successivo.

Non saranno ammessi pari merito.

I partecipanti riceveranno anche:

- Un premio e per le prime tre squadre classificate e per la scuola vincitrice che rimarrà in possesso della stessa.
- Un attestato di partecipazione che verrà consegnato a tutti i partecipanti.

Come partecipare

La partecipazione è gratuita ed è prevista esclusivamente per squadre di allievi appartenenti agli istituti alberghieri e centri di formazione pubblici e privati.

Ogni istituto può iscrivere un massimo di 2 squadre indicate come A e B, sarà data priorità alle squadre A, e successivamente saranno ammesse le squadre B fino al completamento del numero massimo di 12.

L'iscrizione è possibile esclusivamente attraverso l'invio di una mail all'indirizzo:

segretario@cibofuturo.it

contenente tutte le seguenti informazioni:

- Oggetto: Iscrizione Gara XIII° Challenge KilometroZero 2025
- Ist. Alberghiero di provenienza.
- Cognome Nome, e-mail dei 2 membri della brigata
- Cognome e nome e n. cellulare degli accompagnatori responsabili;
- E-mail del responsabile per conferma iscrizione e comunicazioni ufficiali;
- Liberatorie foto come da legge vigente

È necessario dichiarare nella mail di iscrizione tutti i dati richiesti; in assenza di dati l'organizzazione si riserva di non accettare l'iscrizione.

L'iscrizione sarà comunque consentita fino alle ore 24 di giovedì 23 maggio 2024.

La priorità sarà definita dalla data ed ora della e-mail di iscrizione ricevuta. L'organizzazione invierà e-mail di conferma a tutti gli iscritti. L'organizzazione in caso di raggiungimento del numero previsto di posti disponibili continuerà a registrare con riserva, dandone opportuna comunicazione.

L'organizzazione declina ogni responsabilità civile e penale derivante dalla partecipazione alla gara stessa.

6 Giuria e altre norme integrali all'evento

La giuria, nominata dall'organizzazione, sarà composta da massimo sei membri esperti, scelti per competenza e nel rispetto e tutela delle differenze di genere. Tra questi verrà eletto il Presidente di Giuria.

Uno o due chef in qualità di giurati tecnici assisteranno alle preparazioni compileranno la scheda di valutazione tecnica.

Il Presidente di Giuria avrà compito di gestione delle schede di identificazione e di quelle di voto. Il suo voto ha lo stesso valore dei membri.

La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.

La votazione data da ogni giurato sarà riportata su apposita scheda individuale. Tale scheda, una volta consegnata al presidente non potrà essere modificata. Il punteggio finale sarà determinato dalla somma aritmetica dei punti espressi per ogni candidato dai giurati per ogni area di giudizio, meno eventuali penalizzazioni.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova, attribuire i punteggi e proclamare il vincitore assoluto della competizione riferito al punteggio più alto conseguito da tutti i partecipanti. La decisione della Giuria è inappellabile e non prevede ricorsi.

I risultati del concorso con relative foto verranno pubblicate nel sito cibofuturo.it,e potranno essere pubblicate anche nella pagina chefuturo, nelle pagine istituzionali della scuola partner e in altre siti e pubblicazioni di settore presenti all'evento. Inoltre, i vincitori potranno essere premiati con corsi, stage ed altre eventuali opportunità formative offerte dai partner dell'evento "Essere Cuoco - Essere Maître".

Con l'invio della richiesta di iscrizione si accettano le condizioni del presente regolamento.

L'organizzazione si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie al regolamento del concorso per una migliore riuscita della manifestazione dandone comunicazione attraverso la pagina Facebook CHEFUTURO, sul sito cibofuturo.it e sul luogo della gara.

All'organizzazione vanno i diritti relativi all'uso pubblicitario e la pubblicazione delle ricette e delle opere realizzate, delle creazioni, dei filmati delle relative fotografie/immagini nell'ambito della gara in questione. L'organizzazione, a sua discrezione, si impegna a citarne gli autori. All'atto dell'iscrizione, i partecipanti accettano la causa qui espressamente richiamata.

L'organizzazione pur garantendo ogni sforzo per un corretto svolgimento dell'evento, si riserva il diritto di cancellare a suo insindacabile giudizio lo stesso o di modificarne gli orari, il giorno ed il luogo di svolgimento dandone tempestiva comunicazione diretta agli iscritti e collaboratori, via mail, tramite la pagina CHEFUTURO su Facebook e con altri mezzi che riterrà adeguati.

Si ringraziano per il loro contributo: Pietro Esposito, Fabrizio Bellucci, Piero Berardi, Michele Iurino Fabio Buccolini, lo staff del CFP Alberghiero Castel Fusano, i volontari di CiboFuturo.

Per ulteriori informazioni sulla gara si può fare riferimento al responsabile del progetto CHEFUTURO, Angelo Fanton, e-mail: a.fanton@cibofuturo.it

(*) La Gara Challenge Kilometro Zero, insieme al Challenge Evoluzione della Cucina Romana e il Challenge FoodArt di impiattamento e presentazione, ed al Trofeo Challenge Lanfranco Ventura fanno parte de gli eventi CHALLENGE CHEFUTURO

Tutti i diritti di riproduzione di questo documento sono riservati CiboFuturo® e CHEFUTURO®