

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Siciliana

Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

**Dipartimento della Pesca Mediterranea**

## I° CONCORSO GASTRONOMICO



**Competizione dedicata alle scuole e istituti alberghieri  
per la valorizzazione dei prodotti ittici siciliani**

## **REGOLAMENTO**

**Mazara del Vallo, 17/20 OTTOBRE 2019**

---

# IL REGOLAMENTO DEL CONCORSO

## Articolo 1

È istituito il concorso gastronomico denominato “Sicilia Seafood” con lo scopo di valorizzare, sotto l’aspetto commerciale, la produzione ittica siciliana pescata e allevata.

Il presente documento costituisce il regolamento ufficiale del concorso.

## Articolo 2 - Oggetto

Il concorso “Sicilia Seafood” è organizzato dal Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana attraverso una competizione che svolgerà tra il 17 e il 20 ottobre 2019 presso lo stand del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana allestito in occasione della manifestazione “*Blue Sea Land*” che si terrà a Mazara del Vallo (TP) negli stessi giorni.

La competizione ha lo scopo di promuovere il consumo dei prodotti ittici di qualità e in particolare quelli meno preferiti o sottovalutati dal consumatore, ottenuti in Sicilia, specialmente e con sistemi di cattura o di allevamento sostenibili sotto l’aspetto ambientale e socioeconomico.

La manifestazione rientra tra gli interventi finalizzati al miglioramento della fase di commercializzazione dei prodotti ittici, con riferimento alla misura 5.68 (Misure a favore della commercializzazione) e all’art. 68 del Reg. (UE) n. 508/2014.

## Articolo 3 - Partecipanti

Il concorso è aperto a tutti le scuole o istituti alberghieri della Sicilia e, preferibilmente a quelli finanziati dal bando di attuazione della misura 5.68 (Misure a favore della commercializzazione) del PO FEAMP 2014-2020, approvato con il Decreto n. 617/Pesca del 29 dicembre 2017.

Possono, altresì, partecipare associazioni di formazione professionale degli addetti alla gastronomia e alle attività alberghiere.

La brigata di cucina deve essere formata al massimo da 5 componenti di cui: un cuoco/professore, un aiuto cuoco e altri collaboratori selezionati tra i propri discenti.

## Articolo 4 – Selezione dei partecipanti

Potranno essere accolte fino a un massimo di 12 domande di partecipazione.

Le cui esibizioni si svolgeranno tra il 17 e il 20 ottobre 2019, secondo un calendario che sarà comunicato al partecipante dall’organizzazione.

Le domande di partecipazione devono pervenire entro le ore 12.00 del 10 ottobre 2019 a mezzo posta elettronica ordinaria, da inoltrare ai seguenti indirizzi: **servizio4.pesca@regione.sicilia.it**

L’e-mail deve contenere in allegato i seguenti documenti:

1. Modulo d’adesione (Allegato A).
2. Schede preparazioni che abbiano come protagoniste due diverse specie ittiche (pesce, mollusco o crostaceo) e, come ingredienti, gli ingredienti/prodotti agroalimentari più emblematici della Sicilia (Allegato B).

La richiesta di partecipazione saranno accolte in base all'ordine di arrivo fino a quando non sarà raggiunto il numero massimo di partecipanti stabilito dal successivo art. 4 del presente regolamento.

A ciascun partecipante sarà comunicata, entro le ore 14.00 dell'11 ottobre 2019, la data e gli orari di svolgimento delle prove.

### **Articolo 5 - Modalità di svolgimento delle prove**

Le prove del concorso si svolgono presso lo stand del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana allestito nel Lungomare Giuseppe Mazzini di Mazara del Vallo (TP).

La prova prevede la preparazione di due piatti a base di ittiche pescate o allevate (pesci, molluschi o crostacei), secondo le seguenti prescrizioni:

- a) Categoria dei piatti della tradizionale, possibilmente del luogo in cui opera la scuola, istituzione o associazione, comunque regionale;
- b) Categoria della gastronomia innovativa.

Il tempo assegnato per la realizzazione delle due preparazioni è di 120 minuti, nel corso dei quali si dovranno svolgere le seguenti fasi:

- ◆ Preparazione del piatto;
- ◆ Presentazione del piatto;
- ◆ Valutazione della giuria<sup>1</sup>.

Le preparazioni saranno presentate al pubblico dei partecipanti all'esibizione sistemato nell'area show cooking dello stand del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana.

Saranno redatte due distinte graduatorie rispettivamente per la preparazione a) e b).

### **Articolo 6 – Prodotti da valorizzare e altri ingredienti**

Tutti i prodotti necessari alla realizzazione della ricetta dovranno essere richiesti preventivamente dal concorrente unitamente agli altri ingredienti. In caso di mancanza di un prodotto ittico, per stagionalità o per avverse condizioni meteo, concordare con l'organizzazione

Le preparazioni di base che richiedono più del tempo per l'esecuzione (fondi, salse, eccetera) possono essere preparate in anticipo.

La preparazione del piatto va obbligatoriamente eseguita sul posto.

L'organizzazione in funzione agli obiettivi prefissati si riserva il diritto di imporre una determinata specie ittica, un prodotto pre-lavorato (prodotto affumicato, salato, sottolio, eccetera).

Nessuna marca potrà apparire all'interno della postazione dei concorrenti all'infuori di quelle indicate dall'organizzazione.

### **Articolo 7 – Le preparazioni gastronomiche**

Ciascun piatto deve essere preparato in 42 "porzioni d'assaggio".

<sup>1</sup> La valutazione sarà effettuata da una giuria composta dal pubblico dei partecipanti all'esibizione. Il voto di ogni partecipante, derivante dalla somma delle 4 voci sarà sommato. Il punteggio per la preparazione sarà dato dal punteggio medio espresso tutti i partecipanti.

La *mise en place* dev'essere eseguita nel modo seguente:

- ◆ N. 1 porzione è sistemata sul piatto da presentazione;
- ◆ N. 1 porzione per il presentatore;
- ◆ N. 40 porzioni saranno servite al pubblico partecipante (*consumer tasting*).

I piatti e le posate monouso in materiale compostabile e tutto l'occorrente per le preparazioni gastronomiche saranno messe a disposizione dall'organizzazione.

L'organizzazione garantisce, fino all'esibizione del concorrente, la riservatezza in merito alle ricette inviate.

Le ricette saranno rese pubbliche dopo la competizione, nei modi e nei tempi che l'organizzazione riterrà più idonei.

L'organizzazione garantisce che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell'autore.

### **Articolo 8 - Materiali ed attrezzature**

Postazione esibizione – Include una piastra di cottura, un forno, un piano di lavoro, un frigorifero, un lavello e le piccole attrezzature da cucina.

Cucina - Per la preparazione delle porzioni sarà disponibile nello spazio attiguo la cucina attrezzata.

Ogni richiesta specifica riguardo al materiale dev'essere fatta prima del concorso attraverso la scheda allegato b) da presentare all'organizzazione con la domanda di partecipazione.

### **Articolo 9 - Valutazione**

Il concorso ha l'obiettivo di sostenere le imprese della pesca, dell'acquacoltura e della trasformazione attraverso la valorizzazione delle specie ittiche meno preferite o sottovalutate dal consumatore.

I partecipanti alla degustazione, potranno assegnare fino a un massimo di 100 punti ed è chiamata ad esprimersi sulle seguenti voci che saranno sommate per la formulazione del giudizio:

- a) Valutazione della presentazione, fino a punti 20;
- b) Valutazione olfattiva, fino a punti 20;
- c) Valutazione gustativa, fino a punti 20;
- d) Valutazione complessiva sulla gradevolezza, fino a punti 40.

Il punteggio da assegnare a ciascuna preparazione sarà effettuata dalla media (somma del singolo giudizio/n. dei partecipanti).

La valutazione massima è stabilita in 100 punti. Ogni preparazione avrà una specifica valutazione.

### **Articolo 10 - Classifica e Premi**

Ai primi tre classificati saranno riconosciuti i trofei per i seguenti posizionamenti:

- 
- 1° premio: Trofeo artistico per la preparazione gastronomica tradizionale

- 2° premio: Trofeo artistico per la preparazione gastronomica tradizionale
  - 3° premio: Trofeo artistico per la preparazione gastronomica tradizionale
- 
- 1° premio: Trofeo artistico per la preparazione gastronomica innovativa
  - 2° premio: Trofeo artistico per la preparazione gastronomica innovativa
  - 3° premio: Trofeo artistico per la preparazione gastronomica innovativa
- 

I risultati verranno divulgati tramite gli organi di informazione del settore.

Ai tutti i partecipanti sarà rilasciato attestato di partecipazione.

### **Articolo 11 - Clausola di salvaguardia**

Il Dipartimento della Pesca Mediterranea si riserva di apportare qualsiasi modifica al regolamento, dettata dalle circostanze e/o cause di forza maggiore e, allo stesso modo, di annullare il concorso.

In caso di annullamento del concorso le ricette saranno restituite immediatamente ai richiedenti.

La richiesta di partecipazione potrà essere respinta in base all'ordine di arrivo quando sarà raggiunto il numero massimo di partecipanti stabilito all'art. 4 del presente regolamento.

### **Articolo 12 - Diritti di immagine**

Tutti i partecipanti al concorso (concorrenti, aiutanti, incaricati alla promozione, eccetera) cedono tutti i relativi diritti di immagine al Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, nella qualità di organizzatore unico del concorso.

### **Articolo 13 - Responsabilità, tutela e sicurezza dei partecipanti**

Il Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, nella qualità di organizzatore unico del concorso declina ogni responsabilità in cui dovessero incorrere i componenti della brigata di cucina partecipante.

Il Distretto della pesca e della crescita blu – Cosvap, attraverso il Centro di competenza, nella qualità di soggetto organizzatore esclusivista della manifestazione *Blue Sea Land 2019*, in programma dal 17 al 20 ottobre, nella qualità di affidatario della fornitura di beni e servizi, in caso di partecipazione del Dipartimento all'evento, è l'unico soggetto responsabile dell'incolumità di persone e cose.

### **Articolo 14 - Contestazioni**

Le decisioni della Giuria sono senza appello.

Palermo, 1 ottobre 2019

Il Dirigente del Servizio 4

*Leonardo Catagnano*

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa,  
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D. Lgs n. 39/1993)