



PREMIO OLIO GARDA DOP CONCORSO INTERREGIONALE

Il **Consorzio di tutela Olio Garda DOP** in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e la Testata Giornalistica **Italia a Tavola**, indicano la prima edizione del Concorso Interregionale "Premio olio Garda DOP" rivolto agli studenti degli Istituti alberghieri delle classi 4° e 5°.

REGOLAMENTO edizione 2018

Art. 1 - Il Concorso è rivolto a tutti gli Istituti alberghieri.

Art. 2 - L'olio Garda DOP per le preparazioni dei piatti del concorso sarà fornito dal Consorzio.

Art. 3 - Ogni Istituto avrà la facoltà di scelta nella preparazione del piatto tra le seguenti categorie:

- Antipasto
- Primo
- Secondo

Art. 4 - Per la preparazione del piatto, si dovrà utilizzare **esclusivamente** OLIO GARDA DOP, che dovrà essere utilizzato anche a crudo al momento della presentazione in sala.

Art. 5 - I concorrenti dovranno abbinare al piatto un vino tipico della zona di appartenenza.

Art. 6 - Numero partecipanti

Ogni Istituto parteciperà con una rappresentanza così composta:

- n.1 insegnante accompagnatore;
- n.2 allievi di cucina che comporranno il piatto;
- n.2 allievi di sala che serviranno la giuria.

Art. 7 - Tempistica

Ogni rappresentanza avrà 30 minuti di tempo per la preparazione del piatto.

Art. 8 - Modalità nella valutazione e punteggio:

Il punteggio sarà a centesimi così suddiviso:

- **50/100 Gusto:** giusto equilibrio delle sensazioni gusto-olfattive;
- **20/100 Tecnica:** corretto svolgimento nella preparazione del piatto e nell'utilizzo degli strumenti di cottura (forme e materiali).
- **20/100 Presentazione:** impiattamento e descrizione del piatto proposto, mostrando una conoscenza dell'olio Garda DOP e motivando la scelta del vino in abbinamento.
- **10/100 Ordine e Pulizia:** inteso come svolgimento del lavoro rispettando le procedure HACCP

Art. 9 - La Giuria, il cui giudizio è insindacabile, è composta da professionisti qualificati del settore, giornalisti e enogastronomi.

In collaborazione con:





PREMIO OLIO GARDA DOP

CONCORSO INTERREGIONALE

Art. 10 - Premiazione

Verranno premiati i primi 3 Istituti classificati:

- il 1° Istituto classificato riceverà un premio quantificato in **Euro 1.000,00 (mille)**;
- il 2° Istituto classificato riceverà attrezzatura professionale - **“Set Promessi Cuochi” Pentole Agnelli**;
- il 3° Istituto classificato riceverà attrezzatura professionale - **“Set Al Black 4 (fiamma)” Pentole Agnelli**.

Art. 11 - Il Consorzio sarà autorizzato ad utilizzare e divulgare immagini e ricette del concorso.

Art.12 - Il Consorzio di tutela dell'Olio Garda DOP si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento.

In collaborazione con:

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



 **PENTOLE AGNELLI**
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY