



Camera di Commercio
Padova



PROVINCIA DI PADOVA



PREMIO MONTEGRANDE

“Una chance per giovani cuochi...e non solo”

Concorso per il Miglior Cuoco Veneto Under 30 e Miglior Operatore di Sala

7[^] EDIZIONE - 2010



Premessa

Il “Premio Montegrade”, divenuto negli anni un appuntamento importante per gli esperti del settore e non solo, giunge alla sua 7[^] edizione con una novità. **Per la prima volta quest’anno saranno premiati anche i giovani professionisti di sala oltre che i più talentuosi chef del Veneto.**

In questi ultimi anni, grazie alla forte spinta mediatica verso il mondo della cucina, lo chef è diventato il “protagonista” della ristorazione e, di conseguenza, meno attenzione si è data alla professionalità di sala che invece resta, a nostro avviso, il fondamentale anello di congiunzione fra il cliente e la cucina oltre che il volano per la promozione delle specialità del menù e dei migliori abbinamenti con la cantina.

Per promuovere i prodotti locali e la cultura enogastronomica di un territorio in contrapposizione alla globalizzazione del gusto e per far arrivare veramente la passione per la buona tavola in sala, sono sempre più necessari degli operatori preparati e di spirito per trasferire al cliente tutto l’impegno della cucina e la selezione delle materie prime migliori.

Nel 2010, ancor più, il concorso che da sette anni si pone l’obiettivo di scoprire giovani talenti delle cucine venete, di motivarli a mettersi alla prova con fantasia e abilità nel rispetto della tradizione delle ricette territoriali del Veneto, esce dalle cucine per scovare anche giovani “assi” della sala.

Il Ristorante Montegrade con la collaborazione dell’associazione APPE, (Associazione Provinciale Pubblici Esercizi), la partnership di Radio Company, con il sostegno della

Regione Veneto, della Camera di Commercio di Padova, della Provincia di Padova, del Parco Regionale dei Colli Euganei, della Banca dei Colli Euganei – Credito Cooperativo di Lozzo Atestino, della Polo S.p.A., della Paladin S.p.A., della Polazzo Grandimpianti s.r.l., della Rogi forniture alberghiere, della Hot Class, del GB Thermae Hotels, della Profi-Line srl e con il patrocinio del Comune di Rovolon, della Nazionale Italiana Cuochi, dell'Unione Cuochi del Veneto, di Arte in Tavola del Veneto, dei Ristorantori Padovani e di Ristoranti Che Passione, annuncia la **7^a edizione del "Premio Montegrando"**, concorso su pietanze tipiche venete rivolto a cuochi professionisti nativi od operanti nella regione Veneto di età inferiore ad anni 30. Sulla stessa linea, il premio speciale per il miglior operatore di sala è rivolto a giovani maître d'hotel e chef de rang nativi od operanti nella regione Veneto di età inferiore ad anni 30.

Seguendo la filosofia del concorso che vuole valorizzare le **tipicità alimentari locali**, in questa settima edizione è richiesto l'impegno da parte dei concorrenti in cucina dell'utilizzo dei **formaggi DOP del Veneto** (Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Provolone Valpadana, Taleggio) accompagnato da ortaggi ed altri ingredienti del paniere veneto.

Titolo del concorso della 7^a edizione:

"La pasta ripiena tra campi, orti e casari dei territori del Veneto."

Destinatari

Premio Montegrando-CUCINA: Giovani cuochi, Chef patron, Chef professionisti, nativi od operanti nella regione Veneto di età inferiore ad anni 30 (compiuti nell'anno in corso 2010).

Premio Montegrando-SALA: Giovani professionisti di sala, maîtres d'hotel e chefs de rang nativi od operanti nella regione Veneto di età inferiore ad anni 30 (compiuti nell'anno in corso 2010).

Novità rispetto alle passate edizioni

L'introduzione di un premio speciale per la professionalità di sala realizzato in collaborazione con l'associazione "Arte in Tavola" del Veneto.

Modalità del concorso

Il concorso è diviso in 2 momenti:

- Una prima parte tecnico teorica nella quale i partecipanti (sia per la cucina che per la sala) invieranno la scheda di adesione e, rispettivamente, una ricetta per i cuochi e un curriculum per gli operatori di sala. Fra tutte le domande ricevute verranno selezionate le 14 ricette ritenute più adeguate alla filosofia del concorso e i 7 curricula più interessanti per la professionalità in sala.
- Una seconda parte dove i 14 cuochi selezionati si confronteranno in cucina per

guadagnarsi il podio mentre i 7 giovani operatori di sala verranno messi alla prova con più prove pratiche.

La giuria

La giuria sarà espressione di tutta l'area gastronomica delle province del Veneto, attraverso rappresentanti delle diverse categorie professionali, chef di cucina, gastronomi, giornalisti, ristoratori e maitres dell'associazione "Arte in Tavola del Veneto".

Premi

CUCINA:

1° premio: **settimana per 2 persone** in un club **all inclusive in Kenya** offerto in collaborazione con la Polo Spa.

2° premio: **forno Mini Combi a convenzione/vapore della Electrolux** offerto da Polazzo Grandimpianti srl, agenzia di vendita Zanussi - Electrolux

3° premio: **robot professionale Hotmix Pro della Hot Class** offerto dalla Rogi forniture alberghiere.

I due premi speciali: **due soggiorni di 2 notti** in pensione completa inclusa la Thermal Spa Card **per 2 persone** presso uno dei **Thermae GB Hotels di Abano Terme** offerti dalla famiglia Borile.

- Premio Speciale: sarà assegnato al piatto che dal punto di vista visivo risulti essere quello più appetibile per cromia, per disposizione e per originalità.
- Premio Memorial a Franco Valentini: un ulteriore premio verrà assegnato in ricordo di Franco Valentini (un grande esperto dell'enogastronomia che fin dal primo anno ha sostenuto il concorso) allo chef che spiccherà per professionalità, passione e abilità in cucina.

Premio Speciale alla SALA: un **weekend per 2 persone a Barcellona** sarà assegnato al giovane che meglio saprà destreggiarsi con professionalità, precisione e capacità dialettica nelle prove richieste.

Al 2° e 3° classificato verrà consegnata la card del club "Ristoranti Che Passione" che permette di avere un trattamento privilegiato in un circuito di 100 locali.

Ai 14 concorrenti selezionati per le prove pratiche in cucina verrà regalato un coltello professionale da cucina della Giesser e una divisa da cuoco (pantaloni, giacca) studiata ad hoc per il concorso in oggetto, mentre ai 7 selezionati per le prove in sala verrà regalato un coltello da sala per il trancio.

Calendario

Le domande di adesione, corredate dalle ricette personali e da una foto del piatto per il premio di cucina, e da un curriculum per il premio della sala, dovranno essere inviate **entro e non oltre il 30 giugno 2010**, al Ristorante Montegrando tramite:

e-mail: info@ristorantemontegrando.it

o posta: ristorante Montegrando via San Giorgio,17

35030 Rovolon (PD) *c.a. dott.ssa Cristofanon Elena*

La selezione delle ricette (14 ricette per 14 candidati) e dei 7 curricula più interessanti avverrà nella prima settimana di luglio.

I 14 cuochi selezionati si confronteranno nella cucina del Ristorante Montegrando nella giornata di lunedì **26 luglio 2010** mentre per gli addetti alla sala l'appuntamento è fissato per **giovedì mattina 29 luglio 2010**.

Lunedì 2 agosto 2010 presso il ristorante Montegrando si terrà la serata di premiazione del concorso dove verrà proclamato il vincitore del "Premio Montegrando" e dei premi speciali.

Premio Montegrando – CUCINA

Parametri di selezione della ricetta:

- a) Scheda ricetta ben costruita come da modello;
- b) Qualità nella scelta degli alimenti in base al paniere Veneto;
- c) Rispetto delle grammature per porzione.
- d) Originalità della ricetta

La valutazione del piatto per la graduatoria del concorso avverrà secondo i seguenti parametri:

- a) Utilizzo adeguato degli spazi assegnati, ordine, pulizia, corretta manipolazione degli alimenti – *valutazione data dallo chef del ristorante Montegrando che segue i concorrenti in cucina-* (punti da 1 a 10);
- b) Valorizzazione degli alimenti tipici del paniere Veneto (punti da 1 a 10);
- c) Tecnica e professionalità (punti da 1 a 15)
- d) Presentazione armonica del piatto (punti da 1 a 10);
- e) Degustazione (profumo, equilibrio, sapore e gusto) (punti da 1 a 20);

Parametri per l'assegnazione del premio speciale:

- a) Appetibilità del piatto presentato;
- b) Costruzione ordinata tra alimento carne e contorni;
- c) Insieme delle cromie espresse dal piatto presentato.

I punteggi dati dalla giuria, secondo i parametri fissati nel regolamento, sono assegnati con grande attenzione e scrupolo per garantire una attenta valutazione dei piatti; nel caso in cui si manifestasse un ex aequo, la giuria provvederà ad eliminare il punteggio più alto e quello più basso.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Regolamento

- ✓ I giovani cuochi dovranno proporre una ricetta per un **primo piatto** da ristorazione (**ingredienti per 7 porzioni**) adatto alle stagioni della primavera e dell'estate dove **uno o più formaggi DOP del Veneto siano protagonisti del piatto** assieme a verdure, ortaggi e altri ingredienti del paniere veneto a scelta.
- ✓ I 14 cuochi prescelti per le prove in cucina, verranno informati entro il 15 luglio 2010.
- ✓ **Saranno contattati solo ed esclusivamente gli chef selezionati per le prove pratiche** e non coloro che non hanno superato la prima selezione documentale.
- ✓ Ai candidati selezionati per la prova in cucina, sarà chiesta una certificazione documentata dei dati personali.
- ✓ Tutti gli ingredienti per la realizzazione delle ricette selezionate sono a completo carico del concorrente.
- ✓ Il concorrente dovrà presentare 7 porzioni individuali; 6 saranno degustate dalla giuria, l'altra sarà utilizzata per l'esposizione al pubblico e per le fotografie.
- ✓ Il rispetto delle regole di gara sarà assicurato da un controllo adeguato e scrupoloso coordinato dall'organizzatrice del concorso (sig.ra Elena) e dallo staff del ristorante Montegrande.
- ✓ Il tempo a disposizione per la preparazione sarà di **3 ore** esclusa la presentazione finale del piatto.
- ✓ Per la presentazione verranno utilizzati i piatti rotondi del locale bianchi (29 cm di diametro); i concorrenti avranno tuttavia la possibilità di utilizzare qualsiasi tipo di vasellame o speciale apparecchiatura aggiuntiva per la presentazione della propria portata.
- ✓ I piatti saranno serviti alla giuria contrassegnati da un numero per mantenere l'anonimato del concorrente e secondo un ordine (non alfabetico) stabilito dalla direzione all'inizio della prova.

- ✓ Ad ogni partecipante sarà assegnata una postazione di lavoro dove potrà eseguire la propria preparazione con tranquillità. Visto che lo scopo del concorso è anche quello di promuovere stili collaborativi tra concorrenti, nulla vieta che il momento della presentazione dei piatti possa prevedere sinergie operative.
- ✓ È consentito ai concorrenti di portare alcuni ingredienti della ricetta semipreparati o già pronti come:
 - Vegetali già lavati e sbucciati; non in porzioni, non cotti;
 - Cereali e legumi già ammollati;
 - Paste basi; (frolla, sfoglia, brisée, phillo, etc.);
 - **L'impasto di pasta fresca già pronta che sarà elaborata sul posto**
 - Fondi di cottura;
 - Eventuali affumicature o marinature;
 - Decorazioni come pezzo di esclusivo ornamento al piatto.

Inoltre, visto il propagarsi dell'utilizzo delle nuove tecniche di cottura a bassa temperatura, si ammettono le ricette con cotture superiori alle 3 ore previste dal regolamento, purché allo chef che vigila in cucina, il concorrente dimostri la sua competenza e abilità ai fornelli preparando da zero una parte della pezzatura per la cottura con la tecnica del B.T. (Bassa Temperatura).

L'intera attrezzatura della cucina del locale (forni, fornelli, piastre, pentole, mix...) sarà a completa disposizione dei concorrenti. Per qualsiasi informazione dettagliata riguardo all'attrezzatura stessa, si potrà contattare direttamente il responsabile del concorso sig.ra Elena (vedi sotto numeri a disposizione per informazioni). Macchine o utensili specifici e particolari sono a carico del concorrente. Per agevolare il lavoro dei concorrenti all'interno di un ambiente non conosciuto, il ristorante Montegrande metterà a disposizione il proprio personale di cucina e di sala per qualsiasi informazione e supporto tecnico.

Premio Montegrande – SALA

Requisiti per la selezione alle prove pratiche

- a) curriculum vitae con percorso formativo ed esperienze professionali (punti da 1 a 10);
- b) conoscenza di almeno due lingue straniere (punti da 1 a 10);

Prove per l'assegnazione del premio speciale:

- a) accoglienza del cliente, presentazione di un menù, illustrazione dei piatti proposti e tempi di esecuzione degli stessi, suggerimenti, eventuale traduzione dei piatti in altra lingua, abbinamento dei vini (punti da 1 a 20);
- b) dilescatura di un pesce e/o il trancio delle carni e/o la sbucciatura di un frutto

- e/o la preparazione alla lampada (punti da 1 a 20);
- c) preparazione di un tavolo, mîse en place e decorazione floreale (punti da 1 a 20);
- d) buona cultura generale (punti da 1 a 10);
- e) disinvoltura, portamento e capacità relazionali (punti da 1 a 20);

I punteggi dati dalla giuria, secondo i parametri fissati nel regolamento, sono assegnati con grande attenzione e scrupolo per garantire una attenta valutazione dei piatti; nel caso in cui si manifestasse un ex aequo, la giuria provvederà ad eliminare il punteggio più alto e quello più basso.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Regolamento

- ✓ I giovani addetti alla sala dovranno inviare il loro curriculum entro la scadenza del concorso, **30 giugno 2010**
- ✓ Sarà cura dei maîtres di Arte in Tavola del Veneto selezionare in base al curriculum, i 7 giovani prescelti per le prove pratiche che verranno informati entro il 15 luglio 2010.
- ✓ **Saranno contattati solo ed esclusivamente i giovani selezionati per le prove pratiche** e non coloro che non hanno superato la prima selezione documentale.
- ✓ Ai candidati selezionati per la prova in sala, sarà chiesta una certificazione documentata dei dati personali.
- ✓ La divisa e l'occorrente per il servizio di sala è a carico del concorrente
- ✓ Il rispetto delle regole di gara sarà assicurato da un controllo adeguato e scrupoloso coordinato dall'organizzatrice del concorso (sig.ra Elena) e dallo staff del ristorante Montegrande.
- ✓

Per ulteriori informazioni:
dott.ssa Elena Cristofanon
Ristorante "Montegrande"
via San Giorgio, 17 - 35030 Rovolon (PD)
tel. 049/5226248 cell. 347/2110221
info@ristorantemontegrande.it
www.ristorantemontegrande.it