

**200 Rossini 150**  
COMITATO NAZIONALE PER LE CELEBRAZIONI DEI CENTENARI ROSSINIANI



Su proposta del Comitato “La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”

il **Comitato Nazionale per le Celebrazioni dei Centenari Rossiniani**  
con disposizione n.39 del 20.12.2018

in collaborazione con:

Comune di Pesaro

Istituto Professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità  
alberghiera “Santa Marta” di Pesaro

Federazione Italiana Cuochi Pesaro e Urbino

e con la Rete delle Scuole della provincia di Pesaro e Urbino

**promuove il**

**CONCORSO NAZIONALE**

**per gli**

**ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI:**

**“Gioachino Rossini, Grand Gourmet”**

**anno 2019, 2a edizione**

Il concorso è riservato agli **studenti** delle **classi quarte** di enogastronomia, cucina, pasticceria, sala e vendita degli Istituti professionali alberghieri in Italia.

La finale del concorso si terrà a Pesaro venerdì 10 maggio 2019 presso l'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera “Santa Marta”.

Il concorso è **finalizzato** :

- **alla creazione di piatti originali e moderni, basati sui gusti e le preferenze culinarie di Gioachino Rossini, grande musicista ed esperto gourmet;**
- **alla ricerca di nuove esperienze nella degustazione combinata tra piatto, vino e musica rossiniana;**
- **alla conoscenza delle opere del compositore pesarese Gioachino Rossini.**

## Regolamento:

1. Ogni Istituto alberghiero partecipa con due allievi del quarto anno, uno del corso di enogastronomia cucina o pasticceria (Cucina) ed uno del corso di enogastronomia sala e vendita (Sala), accompagnati da un docente tecnico-pratico, **iscrivendosi entro il 28 febbraio 2019 – ore 13 - inviando il modulo di ISCRIZIONE (allegato a), il modulo RICETTA corredato dalle informazioni sulla ricerca effettuata per l'elaborazione della stessa (allegato b) il modulo NOMINATIVI ALUNNI e LIBERATORIA (allegato c)** al Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet” - mail [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net) - .
2. Il **concorso si svolgerà** nella sede dell'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera “Santa Marta” il **10 maggio 2019**, e si concluderà nell'arco della giornata con la premiazione dell'Istituto vincitore.
3. I partecipanti ed i loro accompagnatori saranno ospiti dell'organizzazione per il soggiorno del 9 e 10 maggio 2019.
4. Le spese di viaggio saranno a carico di ciascun Istituto partecipante.
5. Ogni concorrente di cucina dovrà realizzare una ricetta di **antipasto**, utilizzando un **paniere di prodotti** tra i preferiti da Gioachino Rossini, tra i quali, ad esempio: pasta all'uovo, pasta di semola, olio e.v.o., pesce di mare, trote e ostriche, uova, broccoli, funghi, tartufo, filetto di manzo, tacchino, salsicce, prosciutto, foie gras, farina, carote, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, vino, aceto, pane, ecc. (le informazioni sul “paniere prodotti” sono reperibili sul sito [www.rossinigourmet.net](http://www.rossinigourmet.net) sulla base del testo: *Rossini, Raffinato Gourmet* di Giuseppe Giovanetti, Ed. Il Cigno di Pesaro, 2015).
6. Ogni concorrente, per la propria ricetta, potrà utilizzare fino a 2 ingredienti non inclusi nel paniere di prodotti di cui sopra, comunque utilizzati nella cucina del Maestro Gioachino. Il piatto di portata destinato alla presentazione della ricetta, potrà essere fornito dai concorrenti medesimi.
7. La **Giuria**, costituita da massimo **6 componenti** individuati tra: chef di cucina di fama nazionale, sommelier professionisti, giornalisti enogastronomi, storici studiosi di Gioachino Rossini, selezionerà tra tutte le ricette pervenute i **5 (cinque) istituti finalisti** che il giorno 10 maggio 2019 si contenderanno a Pesaro il premio “**Gioachino Rossini, Grand Gourmet 2019**”. La selezione degli istituti finalisti avverrà **valutando: l'originalità della ricetta incluso il testo che illustra il tipo di ricerca/riflessione che ha portato all'ideazione della stessa, la congruità dell'abbinamento con il vino prescelto, le motivazioni del brano rossiniano abbinato al piatto.**

8. La **ricetta**, che andrà redatta secondo l'allegato b (da inviare preferibilmente in formato pdf), dovrà contenere la denominazione della ricetta, le grammature per ogni ingrediente utilizzato, il procedimento di preparazione, il vino scelto (che sarà portato in sede di concorso a cura dei concorrenti) in abbinamento al piatto e le sue proprietà organolettiche, il brano selezionato tra le musiche di Gioachino Rossini da proporre in accompagnamento alla ricetta indicando espressamente le motivazioni di tali abbinamenti. Andrà completata da un **testo che racconti il tipo di ricerca/riflessione** che ha portato alla sua ideazione/elaborazione della lunghezza da 1 a massimo 3 cartelle.
9. Ciascun soggetto partecipante dovrà presentare apposita **liberatoria** per l'utilizzo delle proprie immagini, come indicato nell'allegato c.
10. Gli Istituti finalisti, il giorno del concorso, **dovranno realizzare** la ricetta presentata secondo i tempi definiti al punto 13 del presente regolamento, **non potranno portare** ingredienti lavorati o semilavorati se non preventivamente comunicati all'organizzazione e da questa accettati, **dovranno portare il vino abbinato al piatto, dovranno portare altresì l'occorrente per effettuare la mise en place** del proprio tavolo di presentazione.
11. Ogni concorrente in concorso, indosserà la divisa del proprio Istituto.
12. Il giorno 10 maggio 2019 i finalisti inizieranno dalle ore 8,30 il lavoro di preparazione della ricetta proposta nei laboratori di cucina dell'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Santa Marta", ognuno nella propria postazione. Docenti di enogastronomia, cucina e aiutanti tecnici dell'Istituto ospitante, saranno a disposizione per l'utilizzo della materia prima per ogni ricetta e per le attrezzature occorrenti alla preparazione.
13. **Gli alunni di cucina avranno a disposizione 3 ore e 30 minuti per la preparazione della propria ricetta: 1 porzione sarà destinata alla presentazione del piatto, le altre 6 miniporzioni per la giuria.**
14. **Gli alunni di sala**
  - **effettueranno la mise en place** della postazione assegnata;
  - **illustreranno il vino abbinato**, prima della presentazione del piatto;
  - **illustreranno l'abbinamento** tra piatto, vino e brano rossiniano scelto.
15. Durante lo svolgimento delle prove non sono ammesse nei laboratori persone estranee. L'assistenza agli allievi è assicurata dall'Istituto ospitante. I docenti accompagnatori, pertanto, non potranno, in alcun modo, intervenire durante la prova, pena squalifica della scuola stessa.
16. La giuria per decretare i vincitori sommerà i punteggi attribuiti ai partecipanti – allievi di cucina e allievi di sala secondo le seguenti voci:  
Cucina – da 1 a 10 per ogni voce:

- a) originalità della ricetta;
- b) difficoltà di esecuzione;
- c) presentazione del piatto,
- d) gusto della ricetta;
- e) organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;

Sala: - da 1 a 10 per ciascuna voce:

- a) per la corretta esposizione della ricetta presentata e per il servizio effettuato;
- b) per la mise en place effettuata;
- c) per la presentazione del vino, delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento ideato;
- d) per la fluidità e l'organizzazione complessiva

Brano scelto: - da 1 a 10 per la voce:

- a) motivazione dell'abbinamento brano-piatto scelto;

17. La **premiazione** avverrà al termine del concorso il giorno venerdì 10 maggio 2019.

18. I due alunni dell'Istituto alberghiero che per la somma dei punteggi ottenuti risulteranno vincitori, si aggiudicheranno il premio "Gioachino Rossini Grand Gourmet" consistente in:

- uno **stage** per ciascun alunno presso strutture altamente qualificate a rilevanza nazionale -

Si intende che lo stage non dà diritto ad alcun rimborso e/o remunerazione; i costi assicurativi sono a carico dell'Istituto e/o degli alunni.

L'Istituto alberghiero i cui alunni sono risultati vincitori riceverà una attrezzatura da laboratorio di cucina o di sala corrispondente ad un importo di massimo 1000 euro.

19. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al concorso "Gioachino Rossini, Grand Gourmet" ed una pubblicazione relativa a Rossini.

20. Le ricette pervenute in concorso da tutti gli Istituti alberghieri partecipanti saranno raccolte dall'organizzazione ed eventualmente riprodotte in un opuscolo, anche in formato digitale, a memoria dell'evento.

21. I partecipanti al concorso acconsentono all'utilizzo nei canali media delle proprie immagini riprese nel corso della giornata del concorso.

**200Rossini150**  
COMITATO NAZIONALE PER LE CELEBRAZIONI DEI CENTENARI ROSSINIANI



**Allegati:**

- a. “Modulo ISCRIZIONE” dell’Istituto alberghiero
- b. “Modulo RICETTA con informazioni relative alla ricerca/riflessione effettuata”
- c. “Modulo NOMINATIVI ALUNNI e LIBERATORIA”

tutti da far pervenire entro il 28 febbraio 2019

**Per informazioni:**

Comitato “La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”

Mail: [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)

Tel 0721387357

**Concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato “Gioachino Rossini Grand Gourmet”, anno 2019, 2a edizione**

**ISTITUTO ALBERGHIERO** \_\_\_\_\_

**Modulo a) “ISCRIZIONE”**  
da inviare con i moduli b) e c)  
entro il 28.02.2019 a:

**Comitato**  
**“La Cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet”**  
**Casa Rossini**  
**Via Rossini 34, Pesaro**  
**Mail [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_,  
in qualità di \_\_\_\_\_ (specificare se Dirigente o Docente) dell’Istituto  
professionale alberghiero denominato:

\_\_\_\_\_

**Indirizzo:**

via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ mail \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

l’iscrizione al Concorso nazionale per gli Istituti professionali alberghieri “Gioachino Rossini Grand Gourmet”, anno 2019 2a edizione

Dichiara di avere preso visione del Regolamento.

Indica il Docente tecnico pratico di riferimento, accompagnatore degli allievi che parteciperanno al concorso in oggetto:

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Telefono (del docente) \_\_\_\_\_ Mail (del docente) \_\_\_\_\_

Luogo \_\_\_\_\_, Data \_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_





---

**Brano musicale di Rossini prescelto:**

---

---

**Motivazione abbinamenti effettuati (piatto/vino/musica):**

---

---

**Testo che illustra/racconta il tipo di ricerca/riflessione che ha portato alla ideazione/elaborazione della ricetta (lunghezza da 1 a massimo 3 cartelle)**



**Concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato “Gioachino Rossini Grand Gourmet”, anno 2019, 2a edizione**

**ISTITUTO ALBERGHIERO** \_\_\_\_\_

**Modulo c) “NOMINATIVI ALUNNI e LIBERATORIA”**  
**da inviare entro il 28.02.2019**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_,  
in qualità di \_\_\_\_\_ (precisare se Dirigente o Docente) dell’Istituto  
professionale alberghiero di cui sopra

**COMUNICA**

**i nominativi degli allievi partecipanti al Concorso:**

**Allievo di cucina:**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Classe \_\_\_\_\_

**Allievo di sala:**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Classe \_\_\_\_\_

**Luogo \_\_\_\_\_, Data \_\_\_\_\_**

**Firma**

\_\_\_\_\_

## LIBERATORIA PER LA PUBBLICAZIONE E DIFFUSIONE DELLE PROPRIE IMMAGINI - FOTOGRAFIE O VIDEO

**- Da compilare a cura di ciascun partecipante -**

La sottoscritta / Il sottoscritto .....  
(nome e cognome del soggetto)  
Nato/a a ..... il .....  
Residente in via .....  
Città ..... Prov. ....

con la presente

### AUTORIZZA

l'utilizzo delle proprie immagini o delle immagini del figlio/a  
\_\_\_\_\_, foto o video, da parte del Comitato nazionale

Celebrazioni Centenari Rossiniani.

Ne vieta altresì l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro.

L'utilizzo delle immagini è da considerarsi effettuato in forma gratuita.

Luogo .....

Data .....

..... (firma leggibile)

INFORMATIVA SULLA PRIVACY - Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003 e successive modificazioni e del GDPR (General Data privacy Regulation) Regolamento UE 2016/679 i dati personali che la riguardano saranno trattati dal Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" nello svolgimento del Concorso di cui trattasi e attività promozionali/informative correlate del Comune di Pesaro e non saranno comunicati a terzi. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti previsti dalla normativa di riferimento, quali: conferma dell'esistenza dei dati, origine, finalità, aggiornamento, cancellazione, diritto di opposizione. Per esercitare tali diritti dovrà rivolgersi al Responsabile del trattamento dei Dati personali, presso il Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet", Via Rossini 34, Pesaro, 0721387357 Mail: [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)

Il titolare del trattamento dei Dati è il Sig. Silvano Straccini, componente del Comitato "La cucina di Gioachino Rossini – Rossini Gourmet" con funzioni di Segretario – Tesoriere