

# FINALE Rossopomodoro

ROSSOPOMODORO AWARD - COME UN GIORNO A NAPOLI

Il edizione anno 2019

Complimenti ai finalisti! La finale si terrà **martedì 26 novembre** a Napoli all'interno del ristorante **Rossopomodoro in via partenope 11**. I candidati alla finale **sono i migliori 3 classificati per categoria (CUCINA- PIZZERIA –BAR )** secondo i giurati.

**Art. 1 - Spese** Tutte le spese di materie prime e viaggio per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti, (punto vendita) mentre restano a carico della Sebeto i costi di soggiorno della notte del lunedì 25 novembre a **disposizione dei partecipanti** una camera doppia (la conferma dovrà essere inviata a [marketing@rossopomodoro.it](mailto:marketing@rossopomodoro.it)).

## **Art. 2 - Criterio di valutazione**

GUSTO E PRESENTAZIONE: PUNTI 0-100.

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; presentazione ed abbinamento.

**Art. 3 - Orari e programma** I concorrenti dovranno presentarsi presso la sede del concorso entro le **ore 10.00 del** giorno prestabilito (26 novembre) con tutto l'occorrente necessario. I giudici Tecnici (Sorrentino- De Angelis- Martino) controlleranno che il materiale portato sia conforme alla lista degli ingredienti della ricetta inviata e coerente con il Contest Rossopomodoro Come un giorno a Napoli e conservato fino al momento della gara in conformità del sistema HACCP. Un sorteggio disciplinerà l'inizio che avverrà con cadenza di 10 minuti l'una dall'altra. Ogni chef concorrente avrà 20 minuti a disposizione per l'elaborazione del piatto. Per evitare spiacevoli rifiuti è vietato agli accompagnatori di sostare nei pressi degli spazi dove si effettueranno la preparazione dei piatti. I concorrenti saranno divisi per area di lavoro (Cucina- Pizzeria – Bar) Alla prova pratica seguirà un colloquio con la giuria che avrà come tema la motivazione e l'esecuzione del piatto. I prodotti che entreranno a far parte della composizione del piatto dovranno essere tutti commestibili, per es. carne, ortaggi con la buccia, decorazioni eccetera. La giuria ed i commissari di cucina faranno vari passaggi per verificare e controllare che vengano rispettate le regole del concorso nonché le comuni norme igienico-sanitarie. Ogni concorrente dovrà presentare 1 piatto completo (preparato e guarnito) da esposizione e 5 piccoli assaggi per la giuria. Gli ingredienti e l'impiatto dovranno essere conformi alla ricetta inviata, la quale non dovrà subire alcuna modifica. Completata l'esecuzione del piatto ed il colloquio con la giuria, ogni partecipante dovrà farsi carico di pulire e sistemare la postazione di lavoro utilizzata e di riporre gli utensili usati. I concorrenti che non avranno osservato scrupolosamente le indicazioni del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale espresso dalla giuria.

**Art. 4 - Giuria** La Giuria sarà composta da 4 (quattro) componenti. Le valutazioni e decisioni della Giuria sono sovrane e sono senza appello e ricorso. In caso di ex aequo la scelta del vincitore sarà affidata esclusivamente al decreto del Presidente di Giuria che potrà decidere secondo ogni suo ragionevole metodo o ulteriore proposta.

#### Art. 5 - Materiale ed abbigliamento

I concorrenti dovranno munirsi delle derrate necessarie degli utensili più particolari per la preparazione dei piatti e di quant'altro si ritenga possa essere utile. L'organizzazione metterà a disposizione delle attrezzature base per la preparazione 1 piastra a induzione doppia/ 1 tagliere /1 set coltelli base / 1 set pentole e padelle basi. I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la divisa specifica dei reparti Rossopomodoro Si consiglia di portare una divisa da lavoro di ricambio per la premiazione.

#### Art. 6 - Premi e Premiazione

LA PREMIAZIONE SI SVOLGERÀ, AL TERMINE DELLA GARA. Tutti partecipanti saranno premiati successivamente la gara dal Presidente di **Rossopomodoro Dott. Franco Manna e dall' A.D Roberto Colombo** e dagli Executive Chef Antonio Sorrentino - Enzo Deangelis e Clelia Martino con un Attestato/Riconoscimento di partecipazione e ai primi tre classificati sarà dato il ROSSOPOMODORO AWARD - COME UN GIORNO A NAPOLI.

Al primo classificato per arricchire il suo bagaglio formativo sarà riconosciuto un corso di alta specializzazione.