



Associata



Unione Cuochi Regione Puglia

1^a concorso gastronomico MASTERCERRY FERROVIA Sagra della ciliegia ferrovia -Turi- 2025

REGOLAMENTO 2025

L'UNIONE REGIONALE CUOCHI PUGLIA CON IL COMPARTIMENTO LADY CHEF

ORGANIZZANO

il concorso di cucina "CILIEGIA FERROVIA DI TURI (Ba)
in occasione della 33^a Sagra della CILIEGIA FERROVIA di TURI.

ART. 1 – FINALITÀ DEL CONCORSO

Il Concorso intende premiare e valorizzare appassionati di cucina, che, attraverso una loro ricetta, si distinguono per la particolare maestria e creatività nell'esaltare le specifiche caratteristiche della Ciliegia Ferrovia di Turi.

ART. 2 – PROMOTORI

I promotori del Concorso sono: l'Unione regionale cuochi Puglia, con il compartimento Lady Chef in collaborazione con l'associazione "IN PIAZZA"

ART. 3 – SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Presidente URCP Salvatore Turturo
Responsabile Regionale Compartimento Lady Chef Puglia Antonella Ricciolo
Responsabile organizzativo sul territorio Chef Onofrio Squeo.

ART. 4 – SOGGETTI PARTECIPANTI

La partecipazione al Concorso è aperta a tutti gli appassionati di cucina.

ART. 5 – OGGETTO DEL CONCORSO

L'oggetto del concorso è l'elaborazione di una ricetta, nello specifico un primo piatto o un secondo piatto, preparato utilizzando come ingredienti principale la Ciliegia Ferrovia di Turi.

ART. 6 – LE FASI DEL CONCORSO

Iscrizione e Invio ricetta tramite il modulo allegato al regolamento.

Il concorso si svolgerà nei giorni 31 maggio, 1 e 2 giugno 2025, IL CENTRO CULTURALE "LA CASA DELLE IDEE" sita in Via Sedile 39, Turi (Bari), a partire dalle ore 9:00 di ciascuna giornata.

Presidenza: Via Dei Girasoli, 8 | 76125 Trani (BT) | tel. 347.5232942 | turturo.salvatore@alice.it | info@cuochiregionepuglia.it

Segreteria: Molfetta Via P. Colletta, 87 | 70056 Molfetta | tel. 3394805501 | samarelli_nicola@libero.it



Associata



Unione Cuochi Regione Puglia

Le attività termineranno indicativamente entro le ore 16:00, salvo variazioni legate al numero dei partecipanti. Ogni partecipante avrà a disposizione un tempo massimo di 30 (trenta) minuti per completare e presentare il proprio piatto alla giuria.

Eventuali modifiche agli orari o alla struttura della competizione potranno essere comunicate in loco, in base alle esigenze organizzative e logistiche della sede.

Tutti i concorrenti riceveranno un attestato di partecipazione e un gadget offerto dagli organizzatori. I primi tre classificati, individuati secondo i criteri espressi nel presente regolamento, riceveranno i premi messi a disposizione dagli sponsor (corrispondenti ad un valore totale di € 500,00 circa).

La cerimonia di premiazione si terrà in data 2 giugno 2025, al termine della gara.

ART. 6.1– ISCRIZIONE

Per partecipare al Concorso è necessario, entro il termine del 25 maggio 2025, iscriversi compilando il “Modulo d’iscrizione” che potete scaricare dal sito www.sagraciliegiaferrovia.it e inviare a ladychefpuglia@cuochiregionepuglia.it

Il costo dell’iscrizione è di € 20,00 da versare tramite bonifico al seguente IBAN

IT46I0542441740000001023590 intestato a Associazione In Piazza – Turi

Causale: iscrizione 1^ concorso gastronomico

MASTERCHERRY FERROVIA Sagra della ciliegia ferrovia -Turi- 2025

ART.6.2– INVIO DELLE RICETTE

I concorrenti devono, entro il termine del 25 maggio 2025, per ogni loro ricetta: allegare una foto del piatto finito e la ricetta scritta con i relativi passaggi di preparazione. L’ordine di gara avverrà secondo l’ordine di iscrizione al Concorso.

ART.6.3 – GIURIA

Un Collegio, composto da esperti del settore nominati congiuntamente dai Promotori e in numero non inferiore a tre verifica il rispetto di quanto previsto nel Regolamento del Concorso, valuta le ricette e attribuisce ad esse un punteggio.

Il giudizio del collegio è insindacabile e inappellabile.

ART.6.4– FINALI (ESECUZIONE E VALUTAZIONE DEI PIATTI IN PRESENZA, CON ASSAGGIO)

Le finali si svolgono in presenza con assaggio dei piatti presso IL CENTRO CULTURALE “LA CASA DELLE IDEE” sita in Via Sedile 39, Turi (Bari) nelle giornate della Sagra.

Ingredienti:

Ogni concorrente deve portare con sé tutti gli ingredienti necessari per la preparazione del piatto.

Presidenza: Via Dei Girasoli, 8 | 76125 Trani (BT) | tel. 347.5232942 | turturo.salvatore@alice.it | info@cuochiregionepuglia.it

Segreteria: Molfetta Via P. Colletta, 87 | 70056 Molfetta | tel. 3394805501 | samarelli_nicola@libero.it



Associata



Unione Cuochi Regione Puglia

E' obbligatorio l'impiego della Ciliegia Ferrovia. Pasta, olio EVO Pugliese e ciliegie Ferrovia saranno messi a disposizione, nei giorni del concorso, dagli sponsor.

I piatti come la piccola minuteria che serve per la realizzazione delle ricette devono essere a carico dei concorrenti.

Si richiede la preparazione di tre piatti per i giudici più uno da esposizione.

Le preparazioni si potranno anche portare già pronte da casa, i piatti dovranno essere ultimati in loco davanti alla giuria in un tempo massimo di 30 minuti per partecipante.

La valutazione dei piatti

Il piatto viene giudicato dalla Giuria composta da:

Tre giudici internazionali di cucina.

La Giuria assegna i punteggi sulla base dei seguenti criteri:

Mise en place e pulizia (Punti 0 – 10):

capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche;

Valorizzazione della Ciliegia Ferrovia di Turi (Punti 0 – 20):

consapevole e appropriato utilizzo della Ciliegia Ferrovia di Turi; corretta esecuzione delle cotture; corretti abbinamenti con i diversi ingredienti che dimostrino la conoscenza delle specifiche caratteristiche sensoriali del prodotto;

Preparazione professionale (Punti 0 – 5):

corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti; corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta;

Gestione degli scarti alimentari e sostenibilità (Punti 0 – 5):

capacità di gestire, utilizzare e/o conservare eventuali scarti alimentari;

Aspetto estetico e servizio (Punti 0 – 10):

disposizione pulita e ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni artificiali; uso di piatti e porcellane adatti a esaltare il cibo in essi contenuto; aspetto estetico; impatto creativo piacevole ed elegante. Deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invogli alla degustazione;

Gusto (Punti 0 – 50):

sapore gradevole e in armonia con il tipo di alimento impiegato, uso corretto dei condimenti.

Il massimo del punteggio raggiungibile sarà 100.

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile e la Giuria stessa ha la facoltà di assegnare una o più menzioni speciali a quei piatti che si sono distinti per merito e originalità.

ART.6.6 – LA PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI E LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE

Presidenza: Via Dei Girasoli, 8 | 76125 Trani (BT) | tel. 347.5232942 | turturo.salvatore@alice.it | info@cuochiregionepuglia.it

Segreteria: Molfetta Via P. Colletta, 87 | 70056 Molfetta | tel. 3394805501 | samarelli_nicola@libero.it



Associata



Unione Cuochi Regione Puglia

I nominativi dei vincitori saranno resi pubblici al termine della giornata di gara con una Cerimonia ufficiale di premiazione. Al nome, al profilo dei vincitori e ai piatti degli stessi, verrà data ampia visibilità anche attraverso i social del Concorso e dei promotori.

ART.7 – RICONOSCIMENTI E PREMI

Il primo, il secondo e terzo classificato riceveranno in premio la targa del concorso, l'attestato di partecipazione e un elettrodomestico o un kit professionale da cucina.

Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione e una medaglia (o gadget)

ART.8 – DISPOSIZIONI FINALI

L'Organizzazione si riserva il diritto di fotografare, filmare e pubblicare le foto e/o i video dei partecipanti e di utilizzare, per finalità connesse al concorso, le ricette e le foto dei piatti realizzati.

ART.9 L'Organizzazione declina ogni responsabilità relative a smarrimenti, danneggiamenti o quant'altro per le attrezzature e per i materiali di proprietà dei concorrenti utilizzati durante le prove concorsuali oltre a danni a concorrenti e a terzi.

CONTATTI

Segreteria Organizzativa Chef Onofrio Squeo tel. 3382978480

Presidente URCP Salvatore Turturo tel. 3475232942

Responsabile regionale Lady Chef Puglia Antonella Ricciolo tel 3495581674 Email:

ladychefpuglia@cuochiregionepuglia.it

IL Presidente U.R.C.P.

Salvatore Turturo



Presidenza: Via Dei Girasoli, 8 | 76125 Trani (BT) | tel. 347.5232942 | turturo.salvatore@alice.it | info@cuochiregionepuglia.it

Segreteria: Molfetta Via P. Colletta, 87 | 70056 Molfetta | tel. 3394805501 | samarelli_nicola@libero.it