

#MangiaMilanese

★★★★★ Movimento culturale per la filiera agroalimentare Lombarda. ★★★★★



Accademia Italiana Chef



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Tratto - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

#MANGIA MILANESE - SHOW COOKING CONTEST 2022 “L’Ossobuco alla Milanese con Risotto Giallo” (Òs Büüs a la Milanese col Risòtt Giald) Accademia Italiana Chef Milano Domenica 6 Novembre 2022

Descrizione, Programma e Regolamento dell’Evento

SOMMARIO

1. PRESENTAZIONE, SOGGETTI AMMESSI E ABILITA’
2. SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE CULINARIA
3. CRITERI DI VALUTAZIONE E GIURIA
4. ABBIGLIAMENTO E COMPORTAMENTO
5. SCHEDA INFORMATIVA STRUMENTAZIONI E MATERIE PRIME
6. PROGRAMMA DELL’EVENTO E REGOLE DI CONDOTTA
7. SCHEDULA DELL’EVENTO
8. SEDE DELL’EVENTO E CONTATTI

1. PRESENTAZIONE, SOGGETTI AMMESSI E ABILITA’

1.1 Perché una gara basata sullo show cooking

#Mangia Milanese è un movimento culturale teso a ridare alla cucina tipica milanese il posto che merita nel cuore dei Milanesi, valorizzando un patrimonio artistico e culturale di eccezionale valore che trova le sue radici nell’incredibile varietà di prodotti tipici lombardi. Se un tempo tale cucina aveva come unico scopo la mera necessità di nutrire, nei secoli essa si è evoluta grazie all’instancabile lavoro di chef quali il Maestro Martino De’ Rossi e Gualtiero Marchesi, che l’hanno portata ad essere apprezzata a livello internazionale quale cucina avanguardista e capace di rapire e affascinare il mondo intero. La serie di contest #MangiaMilanese intende rivitalizzare e avvalorare questo retaggio culinario selezionando cuochi/chef che si sfideranno esibendo le loro abilità culinarie realizzando piatti tipici milanesi, apportando innovazione, variazioni gourmet e rivisitazioni dei sapori tipici della nostra città.

Mangia Milanese

★★★★★ Movimento culturale per la filiera agroalimentare Lombarda. ★★★★★



Accademia Italiana Chef



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Tratto - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

1.2 Definizione di Show Cooking

Lo show cooking non è uno spettacolo con caratteristiche predefinite. Ne esistono varie versioni alcune delle quali comprendono anche una parte di "insegnamento" al pubblico del "come e perché" si fanno certi passaggi nella preparazione dei piatti. Ma resta il fatto che ciò che produce il maggior effetto è soprattutto la dimostrazione di "armonia e abilità" nella preparazione e un risultato finale eccellente in quanto a abbinamenti, contrasti, estetica e gusto.

1.3 Soggetti ammessi al contest

Sono previsti un massimo di 20 concorrenti. La priorità sarà stabilita sulla base della data e ora di iscrizione al contest. Sono ammessi a partecipare al contest qualsiasi professionista della cucina senza limitazione di età o residenza. Contestualmente all'iscrizione è necessario inviare un'autocertificazione che attesti l'esperienza maturata nel settore o le certificazioni professionali ricevute. Chi dovesse inviare un'autocertificazione con dati falsi può essere squalificato.

1.4 Le abilità e competenze che verranno testate dal Contest

Tra i parametri ideali richiesti per un professionista della cucina milanese abbiamo selezionato quelli fondamentali e li abbiamo trasformati in una competizione:

• CONOSCENZA DELLA CUCINA MILANESE

Oggetto della prova saranno i classici tratti dalla tradizione della nostra cucina locale, realizzati utilizzando principalmente prodotti lombardi, possibilmente a chilometri zero. Saranno apprezzate innovazioni, rivisitazioni o variazioni alle ricette classiche ma solo se rappresentano alternative valide che dimostrino estro e un risultato finale che non snaturi la ricetta, le sue origini e il suo carattere.

• ESSERE SPIGLIATI CON CLIENTI E COLLEGHI

Un atteggiamento spigliato e deciso, in pratica essere a proprio agio, è preferito rispetto ad uno più remissivo che spesso può apparire impacciato. Essere spigliati non significa necessariamente essere esuberanti ed eccentrici.

• CAPACITA' DI REALIZZARE SHOW COOKING

Il cliente vuole "vedere" l'abilità all'opera e, se possibile, scambiare due chiacchiere con l'Artista del Gusto a brand milanese. Quindi la capacità di condurre e realizzare show cooking impeccabili è una skill che tutte le agenzie di selezione del personale hanno evidenziato.

Mangia Milanese

★★★★★ Movimento culturale per la filiera agroalimentare Lombarda. ★★★★★



Accademia Italiana Chef



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Tratto - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

2. SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE CULINARIA

- I concorrenti dovranno sostenere una **PROVA CULINARIA A TEMPO (45 minuti)** su un **primo piatto classico della cucina milanese: l'Ossobuco alla Milanese con Risotto Giallo (Òs Büüs a la Milanese col Risòtt Giald)**. Le creazioni gastronomiche saranno in seguito giudicate dalla giuria secondo i parametri sotto indicati. Al termine del tempo massimo consentito, se la pietanza non sarà pronta, i giurati valuteranno la prova come non terminata con conseguente perdita di punteggio.
- In base al numero di partecipanti la competizione potrà avere più batterie di gara: massimo 10 partecipanti a batteria.
- Il concorrente verrà inserito nella prima o seconda batteria in base alla data di arrivo della sua iscrizione (ad esempio i primi dieci iscritti faranno parte della prima batteria). In base al numero di iscritti l'Accademia potrà decidere di effettuare batterie con un numero di concorrenti inferiore a 10 (ad esempio due batterie da 7 concorrenti).
- Durante la gara i giurati e i giornalisti potranno rivolgere domande al concorrente per valutare la sua spigliatezza.
- Al termine della preparazione il concorrente alzerà la mano e verrà invitato dalla giuria a presentare il suo piatto indicandone:
 - o Nome (se rivisitato o personalizzato rispetto all'originale),
 - o Realizzazione Sintetica (se la ricetta - procedura e/o ingredienti - è stata rivisitata rispetto all'originale)
 - o Narrazione ("raccontare" il proprio piatto in 30 secondi trasmettendone l'essenza, la "poesia"). Questo è il punto più importante che denota le capacità del cuoco/chef di "incantare" il pubblico raccontando la sua "opera d'arte culinaria".

3. CRITERI DI VALUTAZIONE E GIURIA

Criteri di valutazione:

La giuria valuterà le prove dei concorrenti secondo i seguenti parametri:

1. Armonia e abilità "dimostrate" visivamente nella preparazione (Organizzazione, Tempismo, Pulizia e Ordine sono tra i punti valutati).
2. Estetica del piatto finito.
3. Sapore del piatto e relativa attinenza al titolo.
4. Scelta ed abbinamento degli ingredienti, Scelta della Procedura/Metodo di Preparazione (se la ricetta originale è stata rivisitata in quanto a ingredienti e/o procedura).
6. Spigliatezza e presentazione finale.

Mangia Milanese

★★★★★ Movimento culturale per la filiera agroalimentare Lombarda. ★★★★★



Accademia Italiana Chef



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Tratto - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

Per ogni punto verrà data una valutazione 1-10 da parte di ogni singolo giurato, la sommatoria dei punti ottenuti creerà la classifica finale del contest. La classifica verrà redatta solo al termine di tutte le batterie di partecipanti. In caso di punteggi equivalenti la giuria rivaluterà in commissione le prove dei concorrenti giungendo al termine ad una classifica senza posizioni a pari merito. I Concorrenti non potranno avere nessun aiuto da parte esterna, pena l'esclusione dalla gara. **Il giudizio della giuria è insindacabile.** Durante tutta la fase di gara, i giudici controlleranno il regolare svolgimento della competizione.

La giuria:

Sarà composta da professionisti del settore culinario, giornalisti, produttori di materie prime eccellenti Lombarde.

4. ABBIGLIAMENTO E COMPORTAMENTO

- Tutti i concorrenti saranno tenuti a indossare un consono abbigliamento professionale da cucina in base alle normative HACCP.
- La cortesia, la correttezza e lo spirito sportivo sono due elementi imprescindibili, pertanto saranno immediatamente eliminati dalla competizione e allontanati dall'area del contest i concorrenti che direttamente, o attraverso terze parti, provocheranno disturbo ed alterazione di un sereno ambiente di gara tra professionisti dell'arte culinaria.

5. SCHEDA INFORMATIVA STRUMENTAZIONI E MATERIE PRIME

5.1 STRUMENTAZIONE FORNITA

Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione con:

- doppia piastra ad induzione professionale,
- padelle e pentole di varia misura,
- utensili professionali di vario genere quali mestoli, scolapasta, schiumarole, taglieri, coltelli, vari contenitori etc. idonei alla preparazione della maggior parte delle pietanze.
- Una postazione centrale conterrà alcuni elementi/ingredienti basilari a cui poter attingere.
- A disposizione di tutti i partecipanti ci saranno strumentazioni condivise che per dimensioni o praticità non potranno essere ad esclusivo uso di un singolo partecipante: forno professionale a convezione, 5 planetarie, 1 forno a microonde, 2 forni statici, frullatori ad immersione.
- Piatti da portata bianchi in porcellana rotondi.

Mangia Milanese

★★★★★ Movimento culturale per la filiera agroalimentare Lombarda. ★★★★★



Accademia Italiana Chef



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Tratto - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

5.2 STRUMENTAZIONE A CURA DEL PARTECIPANTE

Il professionista è invitato a portarsi in gara qualsiasi strumentazione ritenga vitale per il buon esito della sua preparazione. Alcuni elementi a titolo di esempio: piatto da portata particolare, strumenti per il plating (impiattamento) e per cucinare, coltelleria specifica, pentolame specifico ecc.

5.3 MATERIE PRIME D'ECCELLENZA OBBLIGATORIE FORNITE

Alcuni ingredienti sono stati selezionati dall'Accademia Italiana Chef per la loro eccellenza e la loro aderenza alla filosofia #mangiamilanese e saranno in dotazione al partecipante. L'uso di tali ingredienti è obbligatorio nella preparazione.

• RISO SUPERFINO CARNAROLI

Marchio: Riso Milano **Prodotto da:** Società Agricola Garbelli Antonio Maurizio & Umberto

L'azienda Agricola Cascina San Francesco, sita nel parco agricolo sud di Milano a soli 15 km dal duomo, nel Comune di Zibido San Giacomo, coltiva da tre generazioni RISO CARNAROLI DI ALTA QUALITÀ. I signori Garbelli Antonio, Maurizio e Umberto, proprietari dell'azienda, svolgono la loro attività mantenendo il rigore di un tempo e l'autenticità della tradizione, pur potendo contare su tecnologie e macchinari sempre più all'avanguardia.

• ZAFFERANO

Marchio: Zafferano Collina d'Oro **Prodotto da:** AZIENDA AGRICOLA COLLINA D'ORO

Ispirato dall'intuizione imprenditoriale di Rolando Germani, Zafferano Collina d'Oro viene prodotto a Como. La coltivazione della pianta viene condotta nel pieno rispetto della natura, senza l'uso di additivi o sostanze chimiche, fattori che hanno permesso di avviare il processo di conversione al biologico.

5.4 MATERIE PRIME FORNITE

Oltre al sopracitato Riso e Zafferano il concorrente avrà a disposizione:

- **Brodo di Carne q.b. pronto.**
Ingredienti: cipolla, sedano, carota, sobbollito per 2 ore.
- **Midollo di bue 15 g, di produzione locale.**
- **Ossibuchi di vitello 1**
Verrà fornito precotto al forno a metà tempo di cottura.
- **Parmigiano Reggiano 20 g**
- **Spezie: sale fino, sale grosso, pepe.**

Non sono state previste altre materie prime in dotazione per non penalizzare la creatività e la particolarità delle preparazioni: basta l'uso di una cipolla "particolare" per variare sensibilmente il sapore di un piatto. Per questo viene lasciato al concorrente la libertà di portare con sé quello che ritiene opportuno: vedi prossimo punto 5.5.

Mangia Milanese

★★★★★ Movimento culturale per la filiera agroalimentare Lombarda. ★★★★★



Accademia Italiana Chef



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Tratto - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

5.5 MATERIE PRIME A CURA DEL PARTECIPANTE

Visto che il tema del contest è noto, il professionista è tenuto a portarsi in gara qualsiasi materia prima ritenga vitale per il buon esito della sua preparazione che non compare ai punti precedenti. Ad esclusione delle materie prime obbligatorie elencate al punto 5.3, il professionista può portare in gara anche elementi che compaiono nella lista 5.4: il suo personale brodo, il suo particolare midollo o ossobuco e così via. Sono ammessi anche preparati semi finiti che, per ragioni di tempo, non possano essere preparati nei 45 minuti di gara. Ad esempio, un soffritto già fatto od un midollo cotto a bassa temperatura ecc. Da sottolineare che la gara è uno show-cooking, per tanto evitare di fare tante preparazioni perché già pronte potrebbe risultare poco accattivante.

6. PROGRAMMA DELL'EVENTO E REGOLE DI CONDOTTA

Come specificato al punto 2, il concorrente potrebbe essere inserito nella prima o nella seconda batteria. Per ogni batteria c'è un orario di arrivo previsto per il concorrente: i concorrenti della seconda batteria non saranno ammessi alla sala di gara prima dell'orario prefissato.

6.1 Programma della gara e organizzazione generale:

- ore 10:00 Accredитamento dei partecipanti prima batteria
- ore 10:30 Presentazione del contest, della Giuria e dei Giornalisti (Claudio Olivieri)
- ore 10:45 Svolgimento della competizione: Batteria 1 fino al suo normale termine.
- ore 11:20 Inizio assaggi. (Contemporaneo lavaggio dei materiali)
- ore 12:20 Accredитamento dei partecipanti seconda batteria
- ore 12:40 Svolgimento della competizione: Batteria 2 fino al suo normale termine.
- ore 13:10 Inizio assaggi. (Contemporaneo lavaggio dei materiali)
- ore 14:00 Commissione e classifica del Contest.
- ore 14:15 Consegna Attestati, poi presentazione della Classifica e Premiazione.
- ore 15:00 Circa chiusura della manifestazione.

6.2 PREMI E PROMOZIONE

Certificato nominativo di Contest Winner per il 1°, 2° e 3° posto, foto con Presentatore, Giuria, Sponsor, Giornalisti, eventuali Special Guests, Giacca e Cappello accademici per il 1°, 2° e 3° posto. Articolo su Panorama Chef (50.000 lettori mese) e social

Mangia Milanese

★★★★★ Movimento culturale per la filiera agroalimentare Lombarda. ★★★★★



Accademia Italiana Chef



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Tratto - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

nazionali Accademia Italiana Chef (150.000 followers) con particolare enfasi sui vincitori. È prevista la pubblicazione di un articolo su un giornale milanese e una rassegna stampa a tutti i giornali di settore. Visibilità stimata: 500.000 persone raggiunte.

6.3 ISCRIZIONE

È fissata una quota di iscrizione di 25 € a partecipante (compreso iva), da versare insieme alla compilazione della Scheda di Iscrizione online entro il 4 Novembre 2022. È necessario all'iscrizione allegare anche il Modello di Autocertificazione compilato. Il modello è disponibile nella pagina online di iscrizione. Entro due giorni dalla competizione al concorrente verrà comunicato l'orario di arrivo in relazione alla batteria, prima o seconda, in cui gareggerà.

L'Accademia Italiana Chef si riserva il diritto di respingere eventuali iscrizioni a suo diritto insindacabile; in tal caso la quota di iscrizione eventualmente già pagata verrà restituita entro 30 giorni.

7. SCHEDULA DELL'EVENTO

È fissata la data di Domenica 6 Novembre. Eventuali variazioni della data, laddove strettamente necessarie, verranno prontamente comunicate agli iscrivendi entro il 4 Novembre.

8. SEDE DELL'EVENTO E CONTATTI

L'evento si svolgerà nella sede milanese dell'Accademia Italiana Chef, Via Adelaide Bono Cairoli 30, Milano.

Per qualsiasi delucidazione o informazione relativa al regolamento o alla gara può essere contattato il responsabile del Contest, lo chef Claudio Olivieri

Mobile: +39 331 951 7240

Email: chefolivieri@accademiaitalianachef.com