

con il contributo di:

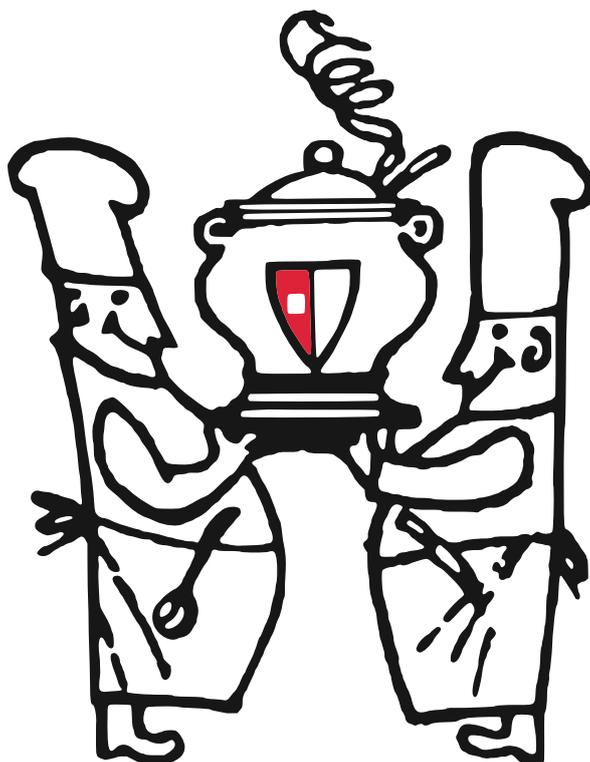


CAMERA DI COMMERCIO  
DELL'EMILIA

con il patrocinio di:



Concorso Nazionale  
Süppéra d'Argint  
XXX edizione  
Regolamento di concorso



Accademia della Cucina Piacentina APS

Via Gaspare Landi, 85 - 29121 Piacenza



## Art. 1. FINALITÀ DEL CONCORSO

---

Il concorso intende e premiare e valorizzare cuochi gentlemen non professionisti, italiani o stranieri, che attraverso le loro ricette si distinguono per la particolare maestria e creatività nell'esaltare le caratteristiche organolettiche delle materie prime prodotte nel proprio territorio di origine o nel territorio piacentino.

Il concorso premia anche la capacità di scegliere attentamente gli ingredienti di base e di abbinarli alle bevande selezionate in accompagnamento.

## Art. 2. PROMOTORI

---

Il promotore del concorso nazionale "Süppéra d'argent" è l'associazione Accademia della Cucina Piacentina aps.

Per l'edizione 2023 si evidenziano le partnership con Banca di Piacenza e Camera di Commercio Agricoltura Industria e Artigianato di Piacenza.

## Art. 3. SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

---

La segreteria organizzativa è istituita presso la sede sociale dell'Accademia della Cucina Piacentina con sede in via Gaspare Landi 85 in Piacenza. email: [Concorso@accademiacucinapiacentina.com](mailto:Concorso@accademiacucinapiacentina.com)

## Art. 4. SOGGETTI PARTECIPANTI

---

Il 30° Concorso Nazionale, è riservato solo a coloro che esercitano tutte le professioni, esclusa ogni attività di ristorazione.

Il concorso è aperto a tutte le persone di sesso maschile italiani o stranieri che abbiano la maggiore età.

## Art. 5. CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

---

La partecipazione al concorso è gratuita. Il concorrente deve provvedere a sue spese all'acquisto degli ingredienti e dei vini in abbinamento ai piatti scelti.

## ART 5. FASI DEL CONCORSO

---

### 5.1 AMMISSIONE

Per essere ammessi al concorso gli aspiranti concorrenti dovranno presentare domanda all'Accademia, indicando la professione, le proprie generalità, un recapito telefonico, o indirizzo e-Mail, nonché le ricette di un primo ed un secondo piatto, redatte per 8 persone, con l'abbinamento delle relative bevande, entro il **25 settembre 2023**. Il concorrente dovrà indicare il tipo di vino in abbinamento per ciascuna ricetta (denominazione, provenienza) o eventuale bevanda alternativa, se confacente al piatto scelto. I piatti concorrono congiuntamente al giudizio finale. Le ricette proposte dovranno essere dettagliate sia negli alimenti e materie prime scelte, come per l'esecuzione, in modo tale da consentire alla giuria di poter valutare, con adeguati criteri di scelta, l'ammissione.



## 5.2 SELEZIONE DEI CONCORRENTI

La segreteria tecnica valuterà la conformità alla finalità del concorso, la qualità ed il livello di creatività dei piatti selezionerà fino a 14 concorrenti e ne darà immediata comunicazione stabilendo le date di partecipazione.

## 5.3 ELIMINATORIE

I concorrenti saranno convocati presso la sede del concorso sfidandosi a coppie e preparando i piatti prescelti per otto commensali.

I concorrenti prepareranno un assaggio dei piatti prescelti ad una giuria composta da un numero massimo di otto persone.

La giuria stabilirà l'orario di presentazione dei piatti e conseguentemente il concorrente comunicherà l'orario di utilizzo della cucina.

Le fasi eliminatorie si terranno nei mesi di ottobre e novembre, il lunedì (9 ottobre, 16 ottobre 2023, 23 ottobre 2023, 30 ottobre 2023, 6 novembre 2023, 13 novembre 2023, 20 novembre 2023).

Ogni concorrente dovrà consegnare alla segreteria la lista degli allergeni. Sarà scaricabile on-line sul sito, al momento della registrazione, il documento da compilare insieme alla lista degli allergeni da consegnare il giorno della gara.

L'Accademia metterà a disposizione la propria attrezzatura cucina; comunque, il concorrente potrà integrare l'attrezzatura disponibile con propri utensili e potrà visitare e visionare la cucina stessa prima della gara. Gli ingredienti per la confezione dei piatti e i vini abbinati, dovranno essere procurati dal concorrente per non limitare la scelta e condizionare la riuscita del "piatto". Ciascuna ricetta dovrà essere preparata per almeno otto commensali come sopra indicato. I vini proposti in abbinamento dovranno giungere all'Accademia con necessario anticipo, a giudizio del concorrente, per far riposare il vino e portarlo a temperatura di servizio.

Il concorrente dovrà presentarsi, con tutti i cibi ancora crudi. Fatta eccezione per i brodi.

Il concorrente potrà usufruire di un aiutante per le sole operazioni preliminari, come pulizia verdure e simili.

I giudici potranno assistere all'esecuzione dei piatti.

Le portate dovranno essere ammannite in modo tale che i giudici ne possano valutare la confezione e la presentazione.

Dopo la presentazione e l'assaggio dei piatti da parte della giuria, i concorrenti dovranno compiutamente illustrare le caratteristiche e la tecnica adottata nell'esecuzione dei piatti presentati, evidenziando in tal modo la propria preparazione come cuochi

Ogni giurato attribuirà ad ogni piatto un punteggio in trentesimi. I punteggi minimo e massimo saranno scartati. La somma dei punteggi dei due piatti concorrerà al punteggio finale.

## 5.4 FINALI

In base al giudizio insindacabile della giuria ed in base alla classifica di merito stilata durante le fasi eliminatorie, i 4 concorrenti che avranno ottenuto i migliori punteggi, si sfideranno nuovamente a coppie per stilare una nuova classifica di merito con le medesime modalità adottate durante le fasi eliminatorie.



Le fasi eliminatorie si terranno nei mesi di novembre e dicembre, il lunedì (27 novembre 2023, 4 dicembre 2023).

## Art. 6. LA GIURIA

---

La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova in questione, il suo giudizio è definitivo ed inappellabile.

La giuria è composta da uomini e donne in numero massimo di otto membri: di cui cinque con diritto di voto e tre che partecipano solamente alla fase di assaggio e di presentazione dei piatti. Tra i membri con diritto di voto vi sono: il presidente dell'Accademia o suo delegato (presidente della giuria); un giornalista; un esperto di vini; un esperto della ristorazione. Sono previsti a turnazione ospiti delle serate.

Funge da segretario, senza diritto di voto, il segretario dell'Accademia o suo delegato.

## Art. 7. CRITERI DI VALUTAZIONE

---

La Giuria valuta le ricette e attribuisce un punteggio sulla base dei seguenti criteri:

Mise en place e pulizia. 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.

Preparazione professionale. Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta (peri concorrenti singoli).

Servizio. Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.

Aspetto estetico e profumo. Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione., succulenza

Armonia e Sapore. Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti.

Abbinamento con la bevanda. Armonia tra le sensazioni gustative. Il cibo e la bevanda devono esaltarsi reciprocamente e non devono sovrastarsi.

Presentazione dei piatti. Capacità di esporre le caratteristiche e la tecnica adottata nell'esecuzione dei piatti presentati.

## Art. 8. PREMIAZIONE

---

La premiazione avverrà alla fine del concorso.

La premiazione avverrà presso la sede della Banca di Piacenza a data da destinarsi.

Il primo classificato riceverà una artistica «**SÙPPERA D'ARGINT**»;

al secondo sarà assegnato il «**MISCÛL D'ARGINT**».



al terzo e quarto classificato» il «**PIATT D'ARGINT**»;

## Art. 9. DIRITTI

---

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivati dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione concorso. I partecipanti cedono gratuitamente all'organizzazione i diritti di riproduzione, rappresentazione, utilizzo adattamento delle ricette, delle foto o dei video che illustrano con la loro partecipazione il loro operato, nonché tutti elementi presi separatamente, per qualsiasi uso e su qualsiasi mezzo, sia anche l'uso parziale e/o totale, in particolare per u pubblicitario, promozionale, culturale e artistico della fotografia. La presente cessione d'immagine è consentita a titolo gratuito e non potrà dare luogo a nessuna controparte di qualsiasi tipo.

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.

## Art. 10. NORME FINALI

---

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento.

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente regolamento in qualunque momento dandone immediata comunicazione agli interessati.

L'organizzazione declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose e/o persone, che dipendono direttamente dall'organizzazione.

L'Organizzazione declina ogni responsabilità relative a smarrimenti danneggiamenti o quant'altro per le attrezzature e per i materiali di proprietà delle concorrenti utilizzati durante le prove concorsuali.

**Evento con il contributo di:**



**Con il patrocinio di:**





# Süppéra d'Argint

## Modulo di iscrizione

inviare a [concorso@accademiacucinapiacentina.com](mailto:concorso@accademiacucinapiacentina.com) o consegnare in sede

Nome: ..... Cognome: .....

Indirizzo, via: .....

Comune: ..... Provincia: .....

Codice Fiscale: .....

Professione: .....

Email: ..... Telefono: .....

### DICHIARO DI:

1. Non svolgere o di aver svolto negli ultimi dieci anni attività ristorativa professionale in cucina
2. Cedere gratuitamente all'organizzazione i diritti derivati dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione concorso.
3. Cedere gratuitamente all'organizzazione i diritti di riproduzione, rappresentazione, utilizzo adattamento delle ricette, delle foto o dei video che illustrano con la loro partecipazione il loro operato, nonché tutti elementi presi separatamente, per qualsiasi uso e su qualsiasi mezzo, sia anche l'uso parziale e/o totale, in particolare per u pubblicitario, promozionale, culturale e artistico della fotografia. La presente cessione d'immagine è consentita a titolo gratuito e non potrà dare luogo a nessuna controparte di qualsiasi tipo.
4. Concedere all'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) il diritto di fotografare, filmare, pubblicare, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.
5. Acconsentire alla diffusione del materiale audiovisivo e fotografico che verrà realizzato durante lo svolgimento del Concorso in tutte le iniziative promosse o alle quali partecipano l'organizzatore del concorso ed i suoi partner. Ne vieto l'uso in contesti che ne pregiudichino la propria dignità personale ed il decoro.
6. Prendere atto che i dati forniti mediante la presente scheda saranno utilizzati dalla Segreteria del Concorso Süppéra d'argint ai soli fini organizzativi ed esclusivamente per attività strettamente connesse al Concorso stesso, secondo quanto dettagliatamente esposto nella "Informativa completa sulla privacy", resa ai sensi dell'art.13 del Regolamento europeo n.279/2016.

### ALLEGRO:

1. la descrizione di un primo piatto indicando gli ingredienti per 8 persone, la sua descrizione e la bevanda in abbinamento
2. la descrizione di un secondo piatto indicando gli ingredienti per 8 persone, la sua descrizione e la bevanda in abbinamento

Luogo e data:

Firma: .....