

COMANDO MARITTIMO SICILIA
MARISUPLOG MESSINA
SCIENCE4LIFE
SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DI MESSINA

FESTA DELLA MARINERA 2017
CONCORSO GASTRONOMICO

BANDO DEL CONCORSO

**“Il mare fonte di cultura, gusto e sapore: da Lepanto ad oggi ! Valorizza
la tradizione culinaria locale a miglio zero”**

Ottobre 2017

L'organizzazione

Il Comando Marittimo Sicilia in collaborazione con Science4lifesrl Spin off dell'Università di Messina organizza, nell'ambito della festa della Marineria che si svolgerà dal 4 al 8 ottobre 2017 a Messina, il concorso gastronomico “Il mare fonte di cultura, gusto e sapore: da Lepanto ad oggi ! Valorizza la tradizione culinaria locale a miglio zero

Il concorso si svilupperà in 2 fasi:

- Fase preliminare di elaborazione del video di presentazione;
- Fase di presentazione del piatto alla giuria attraverso il commento del video.

Le finalità

Le finalità del concorso sono quelle di stimolare la creatività, la fantasia e le abilità in cucina degli operatori di settore, degli studenti di istituti ad indirizzo gastronomico, nella elaborazione di un piatto che utilizzi ingredienti attinenti al mare ed al pescato locale, agli oli ed ortofrutta siciliani: appunto a “miglio zero”.

Lo scopo finale dovrà essere la presentazione ed il confezionamento di un piatto utilizzando ingredienti semplici in modo innovativo valorizzando la cucina locale nella sua massima espressione.

La presentazione dell'elaborato sarà effettuata commentando, a cura del partecipante, un video sulla preparazione del piatto, fornendo indicazioni sulle origini storiche geografiche degli ingredienti utilizzati, le tecniche di cottura e le modalità di preparazione dell'elaborato oltre che la scelta del confezionamento dell'elaborato.

Attraverso la presentazione, ogni concorrente potrà liberamente pubblicizzare e valorizzare le proprie strutture gastronomiche anche a fini promozionali legati alla manifestazione della festa della Marineria.

La partecipazione

La competizione è rivolta agli studenti che frequentano Istituti e corsi di laurea ad indirizzo gastronomico, oltre agli operatori del settore della ristorazione locale.

Modalità di partecipazione

Gli studenti e gli operatori che desiderano partecipare al concorso dovranno inoltrare una mail all'indirizzo di posta : carmelo.bella@marina.difesa.it per essere ricontattati e coordinare il giorno nel quale effettuare le riprese durante la preparazione del piatto che sarà successivamente presentato alla giuria. Eventuali comunicazioni potranno essere richieste anche al nr. telefonico 0931424711.

La prova

La prova consiste nella piena disponibilità alla produzione di un video a cura del nucleo pubblica informazione del Comando Marittimo Sicilia della durata massima di circa 5 min. che riprende tutte le fasi dell'elaborazione del piatto, dalla presentazione degli ingredienti fino al confezionamento finale del piatto presso le proprie strutture. Successivamente, in data da definire, il video sarà presentato alla giuria, alla presenza di pubblico esterno e dovrà essere commentato dal partecipante esaltando la preparazione del piatto, fornendo indicazioni sulle origini storiche geografiche degli ingredienti utilizzati, le tecniche di cottura e le modalità di preparazione dell'elaborato oltre che la scelta del confezionamento.

I criteri di giudizio

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

Scelta degli ingredienti con attinenza al tema del concorso;

Cura nella scelta degli ingredienti nella valorizzazione dei prodotti locali a miglio zero;

Cura nella preparazione e nel confezionamento del piatto;

Cura nella presentazione del piatto;

Valutazione dell'originalità e creatività del piatto proposto;

La giuria

La giuria sarà composta dal:

Comandante Marittimo Sicilia – contrammiraglio Nicola DE FELICE;

Comandante del Nucleo di supporto logistico di Messina – capitano di vascello Santo Giacomo LEGROTTAGLIE;

Responsabile scientifico Science4lifesrl Spin off dell'Università di Messina – prof Giacomo DUGO

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile.

La premiazione

La premiazione avverrà alla fine del concorso presso la sede di MARISUPLOG MESSINA giorno 5 ottobre 2017 alle ore 19.00 presso i locali del circolo Ufficiali di Messina.

Verranno assegnati 3 premi ai primi tre classificati (1°, 2° e 3° vincitore).

A tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.