



**ASSOCIAZIONE NAZIONALE MARINAI D'ITALIA**  
**Presidenza Nazionale**

**CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA**  
**Il Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel...piatto!"**  
**(Cervia, Maggio 2015)**

In data lunedì 13 aprile 2015 la Commissione di valutazione delle domande di partecipazione al Concorso, composta da:

- Chef Gregorio Grippo, Ristorante "La Buca", Cesenatico, 1 Stella Michelin;
- Contrammiraglio Alessandro Pini, Presidenza Nazionale, Associazione Nazionale Marinai d'Italia;
- Signor Stefano Bugamelli, giornalista di enogastronomia e turismo,

dopo aver attentamente esaminato gli elaborati inviati, tra i 26 Istituti iscritti, ha selezionato le seguenti 7 Scuole quali finaliste, con i nominativi degli studenti e i relativi piatti a fianco indicati (**nota bene**: gli Istituti sono riportati in ordine alfabetico):

<b>ISTITUTO</b>	<b>CONCORRENTE</b>	<b>PIATTO PRESENTATO</b>
Chini, Borgo San Lorenzo (FI)	Anthony Grieco	Aguglia con cipolla agrodolce e pinoli con salda montata all'olio extravergine del Mugello
Leopoldo II di Lorena, Grosseto	Chiara Bracci	Tortino di sugarello con patate e pappa al pomodoro
Loi, Carbonia (CA)	Nicoletta Pittoni	Culurgiones cuor di sgombro
Magnaghi, Salsomaggiore Terme (PR)	Enrico Delgrosso	Le sarde su cracker di brisé alla paprika crema al pomodoro agrodolce germogli d'orto e pain brioche croccante allo zafferano
Salvemini, Fasano (BR)	Carmelo Cisternino	Variazione di tonno con zuccina, borragine e mandorla, gnocco di ricotta e pesto verde aromatico
Vergani, Ferrara	Federico Ghisoli	Trancio di sgombro arrostito con crema di ceci e cavolo rosso croccante
Wojtyla, Catania	Francesco Siragusa	In ghiotta di baccalà, sarde in pacchero, fagottino di pesce spada e goccia di ricotta verdure da campo agli agrumi di Sicilia



La finale del Concorso si svolgerà nei laboratori dell'I.P.S.E.O.A. "Tonino Guerra" di Cervia (RA) secondo il seguente calendario:

- martedì 5 maggio 2015: accoglienza delegazioni Scuole selezionate e briefing illustrativo,
- mercoledì 6 maggio 2015: concorso e cena di gala con proclamazione e premiazione dei vincitori,
- giovedì 7 maggio 2015: partenza delegazioni Scuole partecipanti.

Gli Istituti selezionati sono invitati a contattare per la parte organizzativa, entro venerdì 24 Aprile, il Contrammiraglio Alessandro Pini (334/9965787, [alexpini@tin.it](mailto:alexpini@tin.it)) e, per quanto riguarda l'Istituto "Guerra", il Professor Domenico Magnifico (0544/976498).

## **1. SVOLGIMENTO DEL CONCORSO**

Gli studenti selezionati che parteciperanno alla fase finale del concorso, dovranno indossare la divisa del proprio Istituto, con relative scarpe antinfortunistiche.

La prova da eseguire sarà individuale e consisterà nella preparazione di un piatto per **8 persone (n°7 mezze porzioni per la giuria di degustazione ed una porzione intera per la presentazione)** da realizzare in un tempo massimo di 90 minuti. Ciascun allievo partecipante dovrà, rispettando le norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, preparare il piatto selezionato e destinato alla valutazione della Commissione. Completerà la prova pratica con la presentazione del piatto, ne farà l'analisi sensoriale e la descrizione delle caratteristiche nutrizionali, spiegandone il procedimento; al termine, dovrà riordinare la propria postazione.

**NOTA BENE: Rispetto a quanto precedentemente comunicato, per evitare spiacevoli inconvenienti e polemiche sulle materie prime reperite, ogni Istituto selezionato è tenuto a presentarsi con tutti gli alimenti previsti nell'esecuzione del piatto insieme a tutta l'attrezzatura occorrente.**

La tipologia di piatto scelto per la presentazione dovrà essere comunicata durante il briefing di martedì 5 maggio. Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee, compreso il docente accompagnatore; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSEOA "T.Guerra" di Cervia.

In occasione della prova finale del concorso, i concorrenti potranno accedere in cucina ad intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, seguendo l'ordine fissato sulla base dell'estrazione avvenuta il giorno precedente. Si precisa che anche l'uscita dei piatti seguirà il medesimo ordine. Il ritardo rispetto all'orario prestabilito costituirà una penalità di cui la giuria terrà conto.



## **Programma della manifestazione aggiornato al 13/04/2015**

### **Martedì 5/5/2015**

Entro le ore 19:00 – arrivo e accoglienza dei partecipanti presso l’Hotel Zani di Cervia V.le Titano, 10, 48015 Cervia RA.

**Ore 19:30 Briefing di gara all’IPSEOA “T.Guerra” di Cervia, consegna materie prime e attrezzatura occorrente al personale ed estrazione dell’ordine di ingresso in cucina dei concorrenti**

**A seguire, cena di benvenuto dell’Istituto**

**Rientro in hotel e pernottamento**

### **Mercoledì 6/5/2015**

**Ore 7:30 Prima colazione presso hotel**

**Ore 8:30 Trasferimento all’Istituto alberghiero “Tonino Guerra” di Cervia**

**Ore 9:00 Inizio svolgimento gara nelle cucine dell’Istituto**

**Ore 9:30 Insediamento Giuria**

**Ore 10:30 valutazione primo elaborato**

**Ore 12:00 valutazione ultimo elaborato**

**Ore 12:30/13:30 Buffet per le delegazioni**

**Ore 14:30/17:00 Visita alle saline e al Museo del Sale**

**Ore 19:15 Cena di gala, con consegna di attestati di partecipazione a tutti gli Istituti finalisti. I premi per i primi tre classificati verranno comunicati e consegnati durante la serata conclusiva.**

**Al termine rientro in Hotel e pernottamento**

### **Giovedì 7/5/2015**

**Ore 8:00 Prima colazione presso hotel**

**A seguire partenza delle delegazioni per le rispettive sedi**