



REGOLAMENTO CONCORSO MAITRE DELL'ANNO FINALE 2018

- 1) Ogni anno il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri insieme alla Giunta Esecutiva dell'A.M.I.R.A. stabiliranno il tema del concorso che sarà elaborato a piacimento da ogni concorrente.
- 2) Possono partecipare i soli soci effettivi e maitres aspiranti in regola con la quota associativa dell'anno in corso.
- 3) La ricetta dovrà essere presentata prima dell'inizio della gara e dovrà essere elaborata per 4 persone.
- 4) Il giorno della gara i concorrenti dovranno presentare almeno 5 copie della ricetta per i giudici.
- 5) La divisa del concorso dovrà essere esclusivamente lo smoking. Non sono ammessi orecchini (per gli uomini), braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi .
- 6) I concorrenti dovranno gareggiare solo con piatti, bicchieri e posate messe a disposizione dall'organizzazione, questo in tutte le fasi del concorso (dalle selezioni alla finale).
- 7) Si potrà usare una sola lampada e sarà possibile l'utilizzo di un rechaud per tenere in caldo le vivande durante l'esecuzione.
- 8) Non sono consentiti attrezzi da cucina che differiscano dagli utensili normalmente utilizzati nel servizio in sala.
- 9) Le padelle che si utilizzeranno devono essere esclusivamente quelle per flambé e non è consentito riscaldarle precedentemente.
- 10) Il vincitore della finale non potrà nuovamente partecipare al concorso prima di cinque anni.
- 11) E' consigliato l'utilizzo di materie prime italiane valorizzando i prodotti del proprio territorio.
- 12) L'abbinamento cibo-vino potrà essere fatto considerando ogni regione vitivinicola del Mondo.
- 13) Le guarnizioni devono essere commestibili e non devono essere preponderanti al cibo.
- 14) Per esigenze di sponsorizzazione il tema gastronomico della finale e il vino in abbinamento potrebbero essere differenti da quelli presentati alle selezioni delle varie sezioni. In questo caso i concorrenti verranno informati dalla Presidenza.
- 15) La Giuria sarà composta da tre a cinque membri e obbligatoriamente da:
 - un Gran Maestro (già Presidente della giuria)
 - un esperto del vino
 - un esperto di gastronomiaGli altri due componenti saranno scelti tra politici, giornalisti, albergatori, autorità del luogo.

Il Presidente della Giuria dovrà essere un Gran Maestro della Sezione o delle Sezioni limitrofe e sarà designato dal Cancelliere in concerto con il Fiduciario di Sezione. Eventuali eccezioni dovranno essere autorizzate dal Cancelliere, per le gare di sezione, e dal Presidente dell'A.M.I.R.A. per le semifinali e la finale.

16) I voti della giuria saranno così espressi per un totale di massimo 90 punti:

- Gran Maestro voti da 0-10 per la tecnica professionale e punti da 0-10 per il gusto del piatto.
- Esperto del vino voti da 0-10 per l'abbinamento vino-cibo, presentazione, stappatura e esame organolettico del vino.
- Esperto di gastronomia voti da 0-10 per il gusto e presentazione del piatto finito.
- Gli altri due giudici voti da 0-10 per il gusto del piatto
- Prova linguistica punti 0-10
- Prova conoscenze professionali punti 0-10
- Prova pratica di tecnica professionale punti 0-10

Le schede per le votazioni saranno quelle allegate (fotocopiate dalle Sezioni)

NOTA BENE: per quanto riguarda la tecnica professionale il Gran Maestro dovrà essere attento affinché:

- Durante la lavorazione il maitre tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla padella, stando non troppo indietro o avanti.
- La mise-en-place delle attrezzature, mènage, distillati e alimenti seguano una logica: lampada al centro, distillati-mènage (olio, sale pepe ect.)-clips-succhi a destra, gli alimenti e i piatti a sinistra (fatta eccezione per i mancini)
- Ci sia un utilizzo corretto delle clips.
- Durante la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia.
- Segua una tecnica per flambare, con una fiamma tenue e non un falò.

17) I giudici potranno fare domande al concorrente riguardanti la ricetta e l'abbinamento vino. Nessuno all'esterno potrà parlare con i concorrenti.

18) Il concorrente avrà a disposizione 15 minuti per l'esecuzione della ricetta di cui 5 minuti per la presentazione del vino e dell'esame organolettico, 10 minuti per l'esecuzione alla lampada. Il tempo per l'esecuzione della ricetta scatterà alla presentazione del vino e si fermerà alla fine della preparazione del piatto di presentazione. Per i piatti di assaggio della giuria non è necessaria la guarnizione.

Ogni minuto in più verrà penalizzato di 2 punti, il Presidente di giuria dovrà comunicarlo immediatamente al concorrente.

Per le domande di conoscenza professionali e linguistiche il candidato avrà a disposizione 15 minuti per prova mentre per la prova pratica di tecnica professionale 10 minuti.

19) Il Gran Maestro Presidente di Giuria che non farà scrupolosamente rispettare il regolamento verrà sospeso dal presiedere ad altre manifestazioni.

20) Il Presidente dell'Amira o un suo delegato sarà presente alle semifinali e alle finali, potrà intervenire in qualsiasi momento e nel giudizio finale se noterà qualcosa non in sintonia con il regolamento.

21) I componenti del Consiglio che a loro avviso noteranno delle anomalie, dovranno farlo presente immediatamente ed esclusivamente al Presidente o ai Vice Presidenti dell'Amira. Eventuali dissensi pubblici comporteranno il differimento ai Proviviri.

22) Il giudizio della Giuria convalidato dal Presidente sarà inappellabile.

Il Presidente A.M.I.R.A., Valerio Beltrami

Il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri, Claudio Recchia