



REGOLAMENTO CONCORSO MAITRE DELL'ANNO 2017

- 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.
- 2) La ricetta dovrà essere presentata prima dell'inizio della gara e dovrà essere elaborata per 4 persone.
- 3) Il giorno della gara i concorrenti dovranno presentare almeno 5 copie della ricetta per i giudici.
- 4) La divisa del concorso dovrà essere esclusivamente lo smoking. Non sono ammessi orecchini (per gli uomini), braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi .
- 5) 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).
- 6) Si potrà usare una sola lampada e sarà possibile l'utilizzo di un rechaud per tenere in caldo le vivande durante l'esecuzione.
- 7) Non sono consentiti attrezzi da cucina che differiscano dagli utensili normalmente utilizzati nel servizio in sala.
- 8) 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 gastronomia

Gli 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 80 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

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 30 minuti per l'esecuzione della ricetta di cui 5 minuti per la presentazione del vino e dell'esame organolettico, 10 minuti per il trancio della carne e 15 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.

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 Proviriviri.

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

*Il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri
Il Claudio Recchia*

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