



SEZIONE CUNEO PROVINCIA GRANDA

Vice Fiduciario: Difede Giovanni
Instagram: amira_cuneo_granda

Fiduciario Prato Mauro
Mail: fidamiracn@gmail.com

Segretario Tolosano Andrea
Facebook: amiracuneogranda

MAITRE DELL'ANNO 2024

CARAGLIO 27 e 28 OTTOBRE 2024

Domenica 27 Ottobre 2024

- Ore 08.00 – 14.00 Arrivo delle Sezioni partecipanti e sistemazione in Hotel Quadrifoglio
Ore 14.00 – 14.30 Saluto del Presidente A.M.I.R.A. Maitre Valerio Beltrami presso "Filatoio Rosso"
Ore 15.00 – 19.00 Prova FLAMBE' "Aglione di Caraglio"
Ore 15.00 – 19.00 Prova di DEGUSTAZIONE alla cieca

Ore 20.30 – 23.30 Cena a base Aj d Caraj e prodotti tipici del territorio presso Open Baladin Cuneo
Pernottamento presso Hotel Quadrifoglio

Lunedì 28 Ottobre 2024

- Ore 07.30 – 08.30 Prima colazione in Hotel
Ore 09.00 – 09.30 Prova ORALE linguistica con scelta da parte del candidato di 2 lingue tra francese, inglese o tedesco

Ore 10.30 – 11.30 Prova SCRITTA di conoscenze professionali
Ore 12.00 – 14.00 Pausa pranzo
Ore 15.00 – 16.30 Prova pratica a sorpresa

Ore 19.30 – 20.00 Aperitivo Bordiga 1888
Ore 20.00 – 23.00 Galà Dinner presso Ristorante "La Pagoda"
Premiazione
Pernottamento

Martedì 29 Ottobre 2024

- Ore 07.30 – 09.30 Prima colazione
Ore 10.00 Partenza delegazioni

A.M.I.R.A. Sezione Cuneo Provincia Granda
Il Fiduciario
Maitre
Prato Mauro



SEZIONE CUNEO PROVINCIA GRANDA

Vice Fiduciario: Difede Giovanni
Instagram: amira_cuneo_granda

Fiduciario Prato Mauro
Mail: fidamiracn@gmail.com

Segretario Tolosano Andrea
Facebook: amiracuneogranda

REGOLAMENTO CONCORSO MAITRE DELL'ANNO 2024 FINALE

- 1) Ogni anno il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri insieme alla Giunta Esecutiva dell'A.M.I.R.A. stabilisce il tema del concorso che sarà elaborato a piacimento da ogni concorrente nella prova del Flambé. Il tema per l'anno 2024 è "LE FRATTAGLIE E L'AGLIO DI CARAGLIO".
- 2) Il concorso della Finale prevede le seguenti prove:
 - prova ORALE linguistica con scelta da parte del candidato di 2 lingue tra francese, inglese o tedesco
 - prova SCRITTA di conoscenze professionali
 - prova pratica a sorpresa
 - prova del Flambé (esecuzione alla lampada, spiegazione del piatto, e abbinamento cibo-vino) -prova ORALE di conoscenze enologiche con esame organolettico alla cieca
- 3) Possono partecipare i soli soci effettivi e Maîtres aspiranti in regola con la quota associativa dell'anno in corso.
- 4) La ricetta dovrà essere presentata prima dell'inizio della gara e dovrà essere elaborata per 4 persone
- 5) Il giorno della gara i concorrenti dovranno presentare almeno 5 copie della ricetta per i giudici.
- 6) La divisa del concorso dovrà essere esclusivamente lo smoking. Non sono ammessi orecchini (per gli uomini), braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi .
- 7) 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).
- 8) Si potrà usare una sola lampada e sarà possibile l'utilizzo di un rechaud per tenere in caldo le vivande durante l'esecuzione.
- 9) Non sono consentiti attrezzi da cucina che differiscano dagli utensili normalmente utilizzati nel servizio in sala.
- 10) Le padelle che si utilizzeranno devono essere esclusivamente quelle per flambé e non è consentito riscaldarle precedentemente.
- 11) Il vincitore della finale non potrà nuovamente partecipare al concorso prima di cinque anni.
- 12) E' consigliato l'utilizzo di materie prime italiane valorizzando i prodotti del proprio territorio.
- 13) L'abbinamento cibo-vino potrà essere fatto considerando ogni regione vitivinicola del Mondo.
- 14) Le guarnizioni devono essere commestibili e non devono essere preponderanti al cibo.



SEZIONE CUNEO PROVINCIA GRANDA

Vice Fiduciario: Difede Giovanni
Instagram: amira_cuneo_granda

Fiduciario Prato Mauro
Mail: fidamiracn@gmail.com

Segretario Tolosano Andrea
Facebook: amiracuneogranda

15) La Giuria sarà composta da cinque membri:

- | | |
|---|---|
| - un Gran Maestro (già Presidente della giuria) | AMIRA ITALIA PRESIDENTE BELTRAMI VALERIO |
| - un esperto del vino | AIS PIEMONTE PRESIDENTE CAROSSO MAURO |
| - un esperto di gastronomia | CHEF STELLA MICHELIN CAMIA MASSIMO |
| - un giornalista | RETE 4 GANDOLFO O STAMPA GULA |
| - un albergatore o Esperto settore | ATL E ALBERGATORI PRESIDENTE CHIESA GIORGIO |

Il Presidente della Giuria dovrà essere un Gran Maestro della Ristorazione e sarà designato dal Cancelliere in concerto con il Presidente Nazionale A.M.I.R.A.

Eventuali eccezioni dovranno essere autorizzate dal Presidente Nazionale dell'A.M.I.R.A.

16) I voti della giuria saranno così espressi per un totale di massimo 100 punti:

- | | | |
|---|---|---------|
| - Gran Maestro voti | per la tecnica professionale | da 0-10 |
| | per il gusto del piatto | da 0-10 |
| - Esperto del vino voti | per l'abbinamento vino-cibo, presentazione, stappatura e esame organolettico del vino | da 0-10 |
| - Esperto di gastronomia | per il gusto e presentazione del piatto finito | da 0-10 |
| - Giornalista | per il gusto del piatto e presentazione del piatto finito | da 0-10 |
| - Albergatore o Esperto | per il gusto del piatto e presentazione del piatto finito | da 0-10 |
| - Prova linguistica | | da 0-10 |
| - Prova conoscenze professionali | | da 0-10 |
| - Prova pratica sorpresa di tecnica professionale | | da 0-10 |
| - Prova conoscenze enologiche | | da 0-10 |

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

- durante la lavorazione il Maître tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla padella, stando non troppo indietro o avanti.

- la mise-en-place delle attrezzature, ménage, distillati e alimenti seguano una logica: lampada al centro, distillati-ménage (olio, sale pepe ecc.)-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.



SEZIONE CUNEO PROVINCIA GRANDA

Vice Fiduciario: Difede Giovanni
Instagram: amira_cuneo_granda

Fiduciario Prato Mauro
Mail: fidamiracn@gmail.com

Segretario Tolosano Andrea
Facebook: amiracuneogranda

17) Durante la prova Flambé, i giudici potranno fare domande al concorrente riguardanti la ricetta e l'abbinamento vino. Nessuno ad eccezione dei giudici, potrà parlare con i concorrenti.

18) Per la prova del Flambé il concorrente avrà a disposizione 20 minuti per l'esecuzione della ricetta dei quali 5 minuti per la presentazione del vino e dell'esame organolettico, 15 minuti per l'esecuzione alla lampada. Il tempo per l'esecuzione della ricetta scatterà all'inizio della 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 e questo sarà comunicato immediatamente al concorrente dal Presidente di Giuria.

Per tutte le altre prove, il tempo a disposizione del candidato sarà di 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'A.M.I.R.A. o un suo delegato sarà presente, 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'A.M.I.R.A. 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