



Caparra & Siciliani

BANDO CONCORSO

Vino da Chef 2015

Ricette innovative che ricordano la nostra tradizione in cucina

Riservato agli chef calabresi

Produttori di vino dal XIX secolo, Le Famiglie Caparra e Siciliani, nel 1963, facendo tesoro comune delle proprie esperienze dettero vita alla “**Caparra & Siciliani**” una delle aziende più affermate nel panorama enologico calabrese. Oggi con 200 ettari di vigneto di proprietà delle famiglie tutte nella zona del Cirò DOC celebrano il loro primi 50 anni con il riconoscimento di Luca Gardini, l’enologo che ha vinto i campionati mondiali di Sommelier, che ha inserito il “**VOLVITO**” tra i **100 migliori vini del mondo**. La Caparra & Siciliani oltre a festeggiare i 50 anni con l’uscita di un nuovo vino, “ANNIVERSARY” un Cirò Superiore Riserva affinato per due anni in piccole botti di legno di rovere Allier, oggi vuole premiare gli chef calabresi attraverso il concorso “**Vino da Chef**” riservato agli chef che creeranno una ricetta innovativa nel rispetto della tradizione della nostra cucina.

LE REGOLE:

1. Il concorso è indipendente, non vincolato ad alcuna forma di pagamento, aperto a tutti gli chef di cucina gourmet, che lavorino in un esercizio commerciale in Calabria
2. Le iscrizioni al concorso sono aperte dal 15 Luglio al 15 Agosto 2015
3. Il concorso prevede l’elaborazione di una ricetta “classica” tra i 4 cluster in concorso, elaborata e preparata con creatività e mediante l’utilizzo dei vini della Caparra e Siciliani.
4. I Cluster sono:
 - a. Pasta o riso
 - b. Pesce o crostacei
 - c. Carne
 - d. Verdure o legumi
5. Non ci sono limiti o preclusioni riguardanti mezzi o tecniche per l’elaborazione delle ricette.
6. Le iscrizioni devono essere inviate a: marketing.caparraesiciliani@gmail.com, corredate dell’allegato B e da due foto, una del piatto e una dello chef con il piatto appena sfornato, non oltre il 15 Agosto 2015.
7. La prima selezione dei 5 finalisti avverrà entro il 1° Settembre da parte della giuria sulla base dei criteri dell’allegato A.
8. La finale avverrà lunedì 14 Settembre a Cirò nella cantina Caparra e Siciliani dove i finalisti, alla presenza della giuria prepareranno in cucine da campo il piatto in concorso.
9. Le ricette saranno valutate dalla giuria in base alla creatività della ricetta, la competenza nella tecnica esecutiva, la presentazione del piatto e alla performance dello chef protagonista.
10. La partecipazione è gratuita e il 1° classificato riceverà in premio una pergamena a firma del presidente della giuria attestante la vincita e **100 bottiglie** di 0,75 di “**VOLVITO**” il vino che nella classifica S-WINE di **Luca Gardini** si è classificato tra i **migliori 100 vini del mondo**.
11. Tutte le ricette partecipanti al concorso saranno messe nella sezione FOOD del nostro sito web, www.caparraesiciliani.com con l’indicazione del suo inventore e dove potrà essere gustata.
12. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione al concorso.

Allegato "A"

CRITERI DI VALUTAZIONE DEI PARTECIPANTI

La valutazione dei partecipanti sarà effettuata da una giuria nominata dal CDA della Caparra & Siciliani di esperti giornalisti o chef di riconosciuta esperienza.

La valutazione terrà conto dei seguenti criteri

1	TITOLI DI STUDIO O ATTESTATI DI CUCINA	1 PUNTO PER OGNI TITOLO	FINO A 15 PUNTI
2	PRESENTAZIONE SCRITTA DELLA RICETTA	CAPACITA' DI ESPOSIZIONE	FINO A 15 PUNTI
3	CREATIVITA'	RIVISITAZIONE DELLA RICETTA E SUA PRESENTAZIONE	FINO A 40 PUNTI
4	TECNICA E PROFESSIONALITA' NELL'ESECUZIONE	CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI PREPARAZIONE E CORRETTO USO DELLA STUMENTAZIONE NECESSARIA	FINO A 10 PUNTI
5	VALORE NUTRIZIONALE	CAPACITA' DI COMBINAZIONE DEGLI INGREDIENTI IN MODO DA OTTENERE UNA RICETTA A BASSO CONTENUTO CALORICO	FINO A 10 PUNTI
6	IMPATTO AMBIENTALE DELLA RICETTA	UTILIZZO DI METODI DI PREPARAZIONE CHE CONSENTONO DI RIDURRE L'IMPATTO DELLA RICETTA SULL'AMBIENTE (IN TERMINI CONSUMI, SCARTI ETC.)	FINO A 10 PUNTI
<i>totale</i>			MASSIMO 100 PUNTI

Concorso “Vino da Chef”

SCHEDA DI CANDIDATURA

1-Anagrafica

Nome e Cognome
candidato

C.F

Titoli conseguiti

Ristorante dove
opera

Referente da contattare:

Nome

Cognome

N° telefono

indirizzo posta elettronica

2-Descrizione della ricetta

Cluster scelto

Nome ricetta

Ingredienti utilizzati:

Ingredienti utilizzati	Quantità	Località di origine del prodotto	Eventuale certificazione di provenienza (DOP, IGP, ecc)

Tempo di preparazione

Tempo di cottura

Attrezzatura utilizzata

Modalità di esecuzione della ricetta

--

Valore nutrizionale della ricetta

Valore nutrizionale	Valore per 100g di prodotto
Calorie	
Proteine	
Grassi	
Carboidrati	
Fibre	
Sodio	

Impatto ambientale della ricetta

Descrivere l'utilizzo di materie prime (ad es. ingredienti biologici, senza imballaggio e di stagione) e di tecniche (ad es. tecniche che permettano di ridurre tempi di cottura, acqua e grassi aggiunti) che riducono l'impatto ambientale della ricetta.

--



Caparra & Siciliani

La domanda è redatta sotto forma di autocertificazione ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 28
Dicembre 2000, n.445

Data e firma del candidato