

CONCORSO  
GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA  
IX Edizione  
20 - 22 Maggio 2015

ELENCO DELLE MATERIE PRIME E ATTREZZATURE  
MESSE A DISPOSIZIONE DALL'ORGANIZZAZIONE  
E NOTE ORGANIZZATIVE

Il presente documento costituisce parte integrante del Regolamento del Concorso e le squadre sono tenute a osservarlo in ogni suo punto, a modifica/rettifica/integrazione di quanto indicato nel Regolamento.

## 1. Prove di Servizio di Sala

---

Il Concorso prevede la partecipazione di due allievi di sala e un allievo di ricevimento che dovranno:

- Effettuare la Mise en place che prenda ispirazione dall'opera "Allegoria d'autunno" di Antonio Rasio.

L'organizzazione NON metterà a disposizione il tovagliato ed i coprisedie.

**Nota: Qualora la squadra non sia dotata di proprio tovagliato riceverà 50 pt di penalità.**

- Effettuare la "presa di una comanda" e il riconoscimento di un errore.

**Nota: Raccomandiamo di portare n. 3 copie di un menù da voi creato con riferimento alla valorizzazione dei prodotti agricoli e del territorio di provenienza della squadra e/o della provincia di Brescia e/o italiani.**

- Servire il menu preparato dai loro colleghi di cucina al tavolo della giuria.

**Nota: Raccomandiamo di portare n. 3 copie del menù servito durante la prova di degustazione**

- Effettuare la presentazione di una Carta dei formaggi composto da formaggi bresciani, il taglio e il servizio.

**Nota: Per quanto riguarda i formaggi su cui effettuare la prova del taglio e del servizio ecco di seguito l'elenco dei formaggi disponibili**

- [Bagòss](#)
- [Caprini](#) delle valli bresciane
- [Casolet dell'Adamello](#)
- Fatulì
- [Formaggella della Valle Sabbia](#)

- [Formaggella di Tremosine](#)
- Formaggella a latte crudo di Tremosine
- Formaggio [Garda](#)
- [Grana Padano DOP](#)
- [Nostrano Valtrompia DOP](#)
- [Provolone Valpadana DOP](#)
- [Robiola bresciana](#)
- Rosa Camuna
- [Sabbio](#)
- [Silter](#)
- [Taleggio DOP](#)

Per schede tecniche

<http://www.grantrofeodoro.it> - [www.provincia.brescia.it](http://www.provincia.brescia.it)

- Effettuare la presentazione di una Carta dei vini e il servizio di sommelierie.

**Nota: Raccomandiamo di portare la propria strumentazione da sommelier**

Per schede tecniche e info visita

<http://www.grantrofeodoro.it> - [www.provincia.brescia.it](http://www.provincia.brescia.it)

## 2. Prova di servizio di Cucina:

---

- Un antipasto di libera interpretazione ispirato all'opera "Mangiatori di ricotta" di Vincenzo Campi i cui ingredienti principali devono essere Stracchino bianco, Coregone, Olio extra vergine d'oliva bresciano, Lugana Doc.

**Nota: Il Coregone sarà fornito fresco e sfilettato (Massimo n. 4 filetti per squadra)**

- Un piatto di "pastasciutta" secondo la tradizione italiana e di ispirazione libera, traendo un'idea dall'opera "Tavola imbandita" di Giacomo Ceruti, proposto con l'utilizzo del Grana Padano Ambrosi e Pasta di Franciacorta quali ingredienti fondamentale. E' obbligatorio l'utilizzo di pasta secca di semola di grano duro.

**Nota: Formati disponibili: Mezze maniche rigate 164 - Torciglioni 148 - Celentani 162 - Penne rigate 144 - Mezze Penne 145 - Fusilli 160 - Spaghetti 3 - Speghetti 5.**

**Per informazioni [www.valdigrano.com/pastadifraciacorta](http://www.valdigrano.com/pastadifraciacorta)**

- Un secondo piatto di libera interpretazione, utilizzando Trote fario, ortaggi di stagione, Franciacorta, presentate intere al vassoio, sfilettate davanti ai giudici e servite. Il piatto deve essere ispirato all'opera "Interno di dispensa con cibarie" di Jacopo Chimenti.

**Nota: Le trote a disposizione saranno fresche, n. 5 per squadra, per un peso di gr. 400 cad.**

- Un dolce di libera interpretazione con Burro Ambrosi, Cioccolato Domori e Frutta candita e/o confetture Agrimontana. Il dolce dovrà essere ispirato all'opera "Alzata con fichi, susine, pesche e meloni" di Giovanni Stanchi.

**Nota: In variazione al regolamento, le squadre devono obbligatoriamente portarsi le basi da forno eventualmente previste dalla ricetta.**

**Il cioccolato messo a disposizione sarà Domori Morogoro fondente 56% e 68%.**

**Prodotti Agrimontana che potranno essere richiesti:**

- **FRUTTA CANDITA SOTTO SCIROPPPO:**  
Amarene, Albicocche, Fichi bianchi, Mostarda di frutta
- **AGRUMI CANDITI:**  
Scorzone d'arancia a cubetti, Scorza di limone a cubetti, Cedro a cubetti
- **CONFETTURE e MARPELLATE:**  
Fragola, lamponi, pesche, more, fichi, arance amare, albicocche, mirtilli, ciliegie, frutti di bosco, limone, mele cotogne.

### 3. Prova “Olio extra vergine d’oliva – Il benessere a tavola come scelta consapevole”

Dovranno effettuare una degustazione di due oli della provincia di Brescia messi a disposizione dall'organizzazione e presentati durante l'educational, comparata ad una tipologia di olio dell'are/regione di provenienza della squadra (nel caso di squadre italiane o straniere provenienti da aree non produttrici di olio, è richiesto di commentare un olio italiano od europeo a discrezione della squadra stessa)

**Nota: ricordarsi di portare proprio olio per la comparazione**

**Per schede tecniche e info**

**<http://www.grantrofeodoro.it> - [www.aipol.bs.it](http://www.aipol.bs.it)**

### 4. Prova “A tavola nelle regioni d’Europa - Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi”

Alle scuole è richiesto di allestire un “tavolo del territorio”. Il tavolo dovrà essere composto con elementi legati all'artigianato, l'enogastronomia, l'arte, la cultura quali espressione della ricchezza del territorio di provenienza delle squadre in gara. Il filo conduttore deve essere “Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popolo, di terre e di luoghi. Tempo di allestimento 1 ora.

## MATERIE PRIME

L'organizzazione del Gran Trofeo d'Oro mette a disposizione delle squadre in gara:

- Tutti i prodotti tipici "OBBLIGATORI" richiesti: Stracchino bianco, coregone, olio extravergine d'oliva del Garda o del Sebino, lugana Doc, grana Padano Dop, franciacorta, pasta di Franciacorta, Trote fario, Cioccolato Domori, Marmellate e confetture Agrimontana, Burro Ambrosi.
- Prodotti freschi deperibili(carne, pesce)
- Tutti i vegetali di stagione: erbe, aromi, frutta, verdure eccetto prodotti di difficile reperibilità e/o non caratteristici del territorio bresciano (questi prodotti sono a cura della scuola).
- Spezie
- Latte e panna freschi-UHT
- Burro, yogurt
- Uova fresche e pastorizzate
- Zuccheri
- Farine e amidi, pasta secca
- Formaggi, oli e vini per la realizzazione delle Prove di Sala

## LISTA SPESA

Ciascuna scuola dovrà inviare l'elenco delle materie prime e relativi quantitativi occorrenti per il concorso **entro GIOVEDÌ 29 APRILE** avendo cura di redigere la lista come segue:

- Ingredienti per antipasto
- Ingredienti per primo piatto
- Ingredienti per secondo piatto
- Ingredienti per il dolce
- **Lista spesa completa (ATTENZIONE!!! La lista deve contenere la somma di tutti gli ingredienti della stessa tipologia)**

**N. B. Per la composizione del centrotavola ciascuna scuola dovrà provvedere autonomamente**

Si ricorda inoltre che i prodotti non indicati nell'elenco dei materiali messi a disposizione dall'organizzazione, DOVRANNO ESSERE PORTATI DALLA SCUOLA E PERTANTO NON NE ANDRÀ FATTA RICHIESTA NELLA LISTA SPESA.

Ciascuna scuola ha facoltà di portare **anche** gli ingredienti già messi a disposizione dall'organizzazione, salvo il rispetto del regolamento.

Ciò è consigliabile soprattutto per materie prime particolari, di non facile reperibilità o per le quali la scuola ha propri fornitori di fiducia.

La lista spesa dovrà essere compilata **al computer e non a mano**, indicando sulla lista spesa la scuola partecipante, il nominativo e il cellulare di un referente.

Vi verrà inviato per e-mail il fac-simile da compilare e restituire all'indirizzo mail: [nadia@castalimenti.it](mailto:nadia@castalimenti.it) o [michela@castalimenti.it](mailto:michela@castalimenti.it)

Per chiarimenti, dubbi circa i prodotti disponibili e quelli da portare e' possibile contattare CAST Alimenti allo 0302350076 e chiedere della dott.ssa Nadia Serzina o Michela Martini.

**La lista spesa dovrà necessariamente essere calibrata sul quantitativo di 10 persone. E' prevista la penalizzazione (fino a 50 punti!) per valutazione su eccessi di prodotto richiesto. La miglior lista della spesa sarà oggetto di Premio Speciale.**

L'Organizzazione si riserva in ogni caso di valutare le liste prodotte e di comunicare eventuali irreperibilità.

## **ATTREZZATURE E MACCHINARI MESSI A DISPOSIZIONE NEL BOX PER OGNI SQUADRA:**

- 2 tavoli in acciaio
- 1 rastrelliera con 8 teglie 60 x 40
- 3 piastre induzione
- 1 forno trivalente e un portateglie con relative teglie gastronorm (da condividere 1 ogni 2 box)
- 1 microonde piccolo 2590 W
- 1 planetaria da banco con relativi utensili
- Ciotole:  
2 serie in plastica da 3 pezzi  
1 serie acciaio da 3 pezzi
- Serie di pentole per le diverse preparazioni
- 1 lavello

LA SCUOLA DOVRA' PROVVEDERE ALL'ATTREZZATURA PER MISURAZIONI (termometri, bilance, ecc.), ALLA MINUTERIA E COLTELLERIA PERSONALE, A STAMPI, BOCCHETTE, ECC.

Saranno inoltre disponibili:

- 2 ciabatte: 1 per tavolo per 3 KW
- Prodotti e attrezzatura per pulizia

AL TERMINE DELLA PROPRIA GARA LA SCUOLA DOVRÀ PROVVEDERE AL RIASSETTO E ALLA PULIZIA DEI BOX ENTRO UN TEMPO MASSIMO DI 1 ORA.

## **ATTREZZATURE E MACCHINARI IN COMUNE**

- zona di lavaggio attrezzata di servizio
- tavoli di lavoro in acciaio
- Macchina sottovuoto con relative buste
- affettatrici
- mixer-cutter
- microonde
- armadio frigo negativi
- abbattitori di temperatura
- grattugie