



## Prospetto e Scaletta iniziative Federazione Italiana Cuochi - Host 2013 - Fiera Milano

I 4 laboratori dello stand **FIC - Federazione Italiana Cuochi**, **dal 18 al 22 ottobre** saranno animati da diverse tipologie di concorsi di cucina di altissimo profilo tecnico. La FIC infatti per conto della **WACS (World Association of Chefs Societies)** svolgerà ad Host 2013 le Semifinali Continentali di uno dei più importanti concorsi di cucina a livello mondiale: il **Global Chef Challenge e dell' Hans Bueschkens Junior Challenger della WACS** che, per la prima volta, prevederà anche una sezione dedicata alla pasticceria: il **Global Pastry Chefs**. Inoltre nella 1° giornata la Federcuochi presenterà la **2° edizione del "Trofeo delle Regioni"** nella quale singoli concorrenti, in rappresentanza delle proprie compagini regionali, presenteranno elaborati con personali varianti su un ingrediente chiave della nostra gastronomia territoriale: Il Riso.

I Compartimenti FIC, **L'Ateneo della Cucina Italiana, I Maestri di Cucina e la NIC (Nazionale Italiana Cuochi)** animeranno poi gli intermezzi delle competizioni con innovative dimostrazioni nell'impiego di nuove tecnologie per la creazione di proposte in linea con un corretto stile alimentare, dando un saggio delle moderne tecniche nella preparazione di Finger Food e piatti da Buffet. Le compagini Nazionali quest'anno coinvolte con i loro team nelle diverse sezioni di concorso del Global Chef Junior e Senior saranno: **Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Turchia, Slovenia, Croazia, Grecia, Malta e Cipro**.

### Calendario delle 5 giornate

#### 18 ottobre 2013

##### **Trofeo delle Regioni: "Il Riso:Versatilità ed usi nelle cucine regionali italiane"**

L'evento culinario, giunto alla sua 2° edizione, è una vetrina importante per gli chef selezionati in rappresentanza delle loro regioni, poiché le performance da loro proposte avranno il compito di far ripercorre al visitatore ed ai colleghi un viaggio nelle cucine territoriali d'Italia, proponendo interessanti varianti e personali rielaborazioni su un ingrediente chiave della nostra gastronomia: Il RISO.

La competizione avrà inizio alle **ore 9.30** e prevede tre sessioni, nelle quali si affronteranno ad intervalli di 2 ore almeno 12 concorrenti selezionati in rappresentanza delle regioni Italiane. Ogni sessione prevede la presentazione dell'elaborato sia per l'esposizione che per l'assaggio e la valutazione su scheda della giuria tecnica.

**Ore 9.30 - 11.00 - 1° sessione di gara "Trofeo delle Regioni" (4 concorrenti)**

**Ore 11.30 - 13.00 - 2° sessione di gara "Trofeo delle Regioni" (4 concorrenti)**

**Ore 14.30 - 16.00 - 3° sessione di gara "Trofeo delle Regioni" (4 concorrenti)**

**Ore 16.00 - 18.00 - Intermezzo Show Cooking - Dimostrazione Compartimento FIC Ateneo della Cucina Italiana: L'impiego di nuove tecniche nella preparazione di piatti da Buffet".**

**Ore 18.00 - Premiazione dei Concorrenti "Trofeo delle Regioni".**



## 19 Ottobre 2013

### **1° Giornata Competizione Continentale WACS - Sud-Europa: Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef**

Le varie sezioni del **Global Chef** della Wacs, insieme alle Olimpiadi Culinarie di Erfurt e ai Mondiali di Basilea, sono ormai una delle più importanti competizioni della WACS (Word Association of Chefs Societies) relativa alla categoria della cucina calda e, da quest'anno, anche alle preparazioni di pasticceria affrontate in loco. Il concorso, indetto attraverso varie selezioni Nazionali, Continentali ed infine Mondiali, che quest'anno l'Italia ha il piacere d'ospitare, prevede nell'area dedicata alla cucina calda (sia Senior che Junior) l'elaborazione di un menù con tre portate: un antipasto a base di pesce che prevede l'impiego di Halibut, Scampi e Salmone Scozzese, una portata principale che prevede l'impiego di Manzo Kobe, ed un dessert da ristorazione con componenti di Cioccolato, mango e Tè Dilmah. I concorrenti avranno 4 ore di tempo per la presentazione delle portate e del menù predisposto, sia per l'esposizione che per l'assaggio e la valutazione delle giurie internazionali.

#### **Tabella tempi di preparazione**

Start	Antipasto	Portata principale	Dessert	Finishing
8.00	11.00	11.30	12.30	13.00
13.30	16.00	17.00	18.00	18.30

- **Ore 8.00 alle ore 13.00** - 1° Sessione Concorso Global Chef Challenger (4 concorrenti senior rappresentanti di 4 nazioni europee)
- **Ore 13.30 alle ore 18.30** - 1° Sessione Concorso Hans Bueschkens Junior Challenger (4 concorrenti Junior rappresentanti di 4 nazioni europee)

## 20 Ottobre 2013

### **2° Giornata Competizione Continentale WACS - Sud-Europa: Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef**

- **Ore 8.00 alle ore 13.00** - 2° Sessione Concorso Global Chef Challenger (4 concorrenti senior rappresentanti di 4 nazioni europee)
- **Ore 13.30 alle ore 18.30** - 2° Sessione Concorso Hans Bueschkens Junior Challenger (4 concorrenti Junior rappresentanti di 4 nazioni europee)

Ogni sessione prevede la presentazione delle portate e del menù predisposto sia per l'esposizione che per l'assaggio e la valutazione delle giurie internazionali (4 piatti per ogni portata).

#### **Tabella tempi di preparazione**

Start	Antipasto	Portata principale	Dessert	Finishing
8.00	11.00	11.30	12.30	13.00
13.30	16.00	17.00	18.00	18.30

## 21 Ottobre 2013

### **Competizione Global Pastry Chef Challenger WACS (1° Giornata)**

La sessione internazionale di concorso per la pasticceria "Global Pastry" prevede per ogni paese partecipante di presentare il "Pastry Chef" dell'anno o il vincitore di una competizione importante. In questa prima edizione i paesi in gara saranno: *Italia, Spagna, Grecia, Croazia e Cipro*. La semifinale

continentale prevede 8 ore di gara per la preparazione e gli allestimenti degli elaborati di ogni chef pasticciere.

Il concorso prevede le seguenti preparazioni a tema su *Comunicazioni, Trasporti e Acqua* .:

1. Un centrotavola di cioccolato con un'altezza minima di 60 cm.
2. Una torta al cioccolato con una specifica di peso tra 1,2 e 1,4 kg.
3. Quattro distinte preparazioni di dessert per la ristorazione commerciale a tema estivo.

**Tabella tempi di preparazione previsti dalle giurie:** Trenta minuti o più potranno essere dedicati ai set-up per i centrotavola. La torta dovrà essere presentata ed esposta dopo cinque ore di gara. Tutti i dessert dovranno essere esposti dopo sei ore di gara.

- **Ore 8.00 - 18.00** - *1° Sessione Pasticceria Global Senior (3 nazioni in gara)*
- **Ore 16.00 - 17.00** - *Presentazione elaborati per l'esposizione, analisi ed assaggio per valutazione su scheda delle giurie.*

### **3° Sessione Global Chef Senior Challenger / Hans Bueschkens Junior Chef**

- **Ore 8.00 - 13.00** - *3° Sessione Global Senior e Junior (una squadra Junior ed una Senior impegnata in una Cucina)*
- **Ore 15.00 - 18.00** - *Intermezzo Show Cooking - Dimostrazione Compartimento NIC - Nazionale Italiana Cuochi - su nuove tecniche per la preparazione e presentazione di Finger Food.*

## **22 Ottobre 2013**

### **Competizione Global Pastry Chef Challenger WACS (2° Giornata)**

Il concorso prevede per 2 nazioni in gara le seguenti preparazioni a tema di pasticceria su argomenti quali *Comunicazioni, Trasporti e Acqua* .:

1. Un centrotavola di cioccolato con un'altezza minima di 60 cm.
  2. Una torta al cioccolato con una specifica di peso tra 1,2 e 1,4 kg.
  3. Quattro distinte preparazioni di dessert per la ristorazione commerciale a tema estivo.
- **Ore 8.00 - 18.00** - *2° sessione Pasticceria Global Senior (2 squadre)*
  - **Ore 16.00 - 17.00** - *presentazione degli elaborati per l'esposizione, l'assaggio e la valutazione su scheda delle giurie.*
  - **Ore 11.00 - 13.00** - *Intermezzo Show Cooking Compartimento FIC "Maestri di Cucina ed Executive Chef" - nuove tecniche nella preparazione di portate da Buffet.*

#### **NOTA**

L'obbiettivo dei concorsi presentati è quello di fornire un altissimo ed avanzato esempio di professionalità nell'impiego tecnico e/o tecnologico delle moderne prassi di cucina per l'elaborazione, l'abbinamento e la trasformazione degli alimenti utilizzati nelle ricette e nei menù proposti. In linea generale i Team Nazionali che partecipano ai concorsi WACS rappresentano vere avanguardie dell'attività culinaria che, nelle preparazioni e nei menù proposti anticipano in genere tendenze culinarie future della ristorazione commerciale. I rigidi criteri di giudizio da parte delle giurie internazionali, accanto alla valutazione della corrette metodologie di cucina e alla perfetta presentazione estetica del piatto, pongono infatti particolare attenzione all'indice di innovazione dell'elaborato. Sinteticamente si può dunque dire che le finalità delle iniziative proposte siano quelle di promuovere una professionalità capace di esplorare, proprio attraverso l'impiego di moderne tecniche e tecnologie, nuovi territori e tendenze del settore ristorativo in ambito internazionale.

*In allegato sono presentati i bandi e i regolamenti delle competizioni presentate.*