

Gara gastronomica internazionale
“Wellness & Zero Waste - Food & Beverage Contest Casargo 2018”
al CFPA di Casargo dal 13 al 17 marzo 2018

APAF – Agenzia Provinciale per le Attività Formative della Provincia di Lecco che dal 2009 gestisce il CFP Alberghiero di Casargo – sta organizzando una **gara gastronomica internazionale dal 13 al 17 Marzo 2018** con l’obiettivo di:

- promuovere il territorio lecchese e lombardo, dando visibilità alle istituzioni e ai prodotti locali;
- promuovere la cultura gastronomica lombarda e italiana, divulgando la qualità dei prodotti alimentari;
- dare continuità al successo formativo del Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo
- coinvolgere gli studenti del Centro e delle scuole alberghiere italiane ed europee nella realizzazione di attività che ne migliorino le competenze professionali e personali nel settore agro-alimentare e della ristorazione e pongano le basi per un loro futuro successo formativo e occupazionale;
- favorire uno sviluppo delle competenze delle risorse umane coinvolte, promuovendo iniziative e percorsi che accrescano in modo armonico le competenze tecnico-professionali, le competenze sociali e trasversali;
- promuovere i principi di una cucina salutare e tradizionale.

La gara internazionale di cucina e di sala bar denominata “Wellness & Zero Waste Food & Beverage Contest Casargo 2018” è alla sua quinta edizione. Verrà realizzata in lingua inglese presso il CFPA di Casargo coinvolgendo gli studenti di una ventina di scuole alberghiere italiane di altre regioni (Sicilia, Campania, Sardegna) e dell’Unione Europea (Polonia, Ungheria, Francia, Slovacchia, Lettonia, Danimarca, Slovenia, Portogallo) gemellate e visitate negli ultimi quattro anni. A questa edizione parteciperanno anche due scuole russe e probabilmente una cinese.

La realizzazione di questa specifica iniziativa coinvolgerà fin dalle prime fasi le scuole partner e prestigiosi chef e maitre, alcuni dei quali identificati tra gli ex allievi del CFPA che hanno avuto successo. In questo modo l’organizzazione della gara internazionale potrà arricchire le competenze tecniche e comunicative degli studenti, oltre che quelle linguistiche e di identificazione con una cucina tipica regionale e nazionale. La gara internazionale costituirà anche un’importante vetrina per il territorio lecchese, la Regione e le altre istituzioni locali, i produttori lombardi e italiani.

L’organizzazione prenderà spunto dall’analogha competizione già realizzata nel 2013, 2014, 2016 e 2017 con successo al CFPA e anche dalle buone prassi apprese durante la partecipazione negli ultimi anni del CFPA ad analoghe gare in Paesi dell’Unione Europea (es. Portogallo, Polonia, Slovacchia, Lettonia). Al centro della manifestazione saranno protagonisti i prodotti tipici italiani, in particolare del territorio lecchese e regionale.

Obiettivi formativi sono dare ai ragazzi l'occasione di: conoscere altre culture e tradizioni, arricchire le competenze tecniche e linguistiche interagendo anche in lingua con coetanei stranieri, accrescere il loro senso di appartenenza al territorio e alla cultura gastronomica italiana, aprire la loro mente verso le richieste di una clientela internazionale, sviluppare in loro una sana capacità di confronto tra Regioni e Paesi, tutti elementi indispensabili per una crescita professionale e personale consapevole ed equilibrata.

Il concorso

La manifestazione è aperta agli allievi dei Centri formazione professionale operanti in Italia e all'estero con età almeno di 16 anni compiuti. Ogni scuola può far partecipare una sola squadra.

La manifestazione prevede la partecipazione di:

- n. 2 componenti di cucina/pasticceria
- n. 2 componenti di sala bar
- n. 1 docente dell'istituto scolastico di provenienza il quale sarà responsabile del team, ma non potrà intervenire alla gara

Il concorso è composto da:

- a. Un concorso di cucina CALDA che consiste nel realizzare un menu completo per 6 persone con la collaborazione tra sala e cucina. Il Tema del Concorso é: "WELLNESS & ZERO WASTE - FOOD & BEVERAGE CONTEST CASARGO 2018".
Le calorie complessive totali ammesse sono 1300 kcal, con una tolleranza massima di 500Kcal per un massimo di 1800 kcal totali per dare la possibilità di esprimere un contenuto più elaborato, sempre calcolando valori nutrizionali a porzione, compreso di salse e guarnizioni varie. Da questo calcolo è escluso il cocktail.
- b. La preparazione di un COCKTAIL per 6 persone dal tema libero. Il cocktail viene valutato separatamente dal menu WELLNESS. Gli alcolici somministrati sia per il cocktail ed il vino in abbinamento non verranno calcolati come parte del valore nutrizionale;
- c. Il Servizio al Tavolo:
Viene Valutato che il servizio venga effettuato in maniera corretta e completa con l'uso di un buon inglese nella comunicazione e di una buona padronanza di stile, corretta presentazione e spiegazione del menu, corretto abbinamento vini o delle bevande somministrate al menu, disinvolture comportamentale e capacità relazionale, corretta mise en place e qualità del servizio (i vini e le bevande speciali devo essere portate dai concorrenti ad esclusione dell'acqua) ;

Ogni team deve realizzare 6 piatti:

- 4 porzioni per il tavolo a cui sarà abbinato il servizio di sala bar
- 1 cocktail per 6 persone
- 1 piatto per la giuria
- 1 piatto per tv e stampa

Il programma

L'organizzazione di massima prevede:

- Martedì 13 marzo: accoglienza dei partecipanti (che verranno ospitati gratuitamente presso il CFP) e alle ore 18.00 plenaria per illustrazione delle modalità di svolgimento della gara. Ogni squadra straniera sarà assistita da uno studente del CFP del quarto o del quinto anno dall'accoglienza all'arrivo il martedì 13 fino al termine della manifestazione con la cena di Gala di sabato 17 e il congedo e la partenza della squadra il 18 mattina. Alle ore 19.30 seguirà la Cena di Benvenuto;
- Mercoledì 14, Giovedì 15, Venerdì 16 marzo a pranzo e a cena: realizzazione delle prove di gara per cucina e sala bar. Ogni giorno saranno impegnate nella gara tre squadre a pranzo e tre squadre a cena, che prepareranno i menù e i cocktail e li serviranno alla giuria e agli opinion leader individuati a pranzo dalle 13.00 alle 14.30 e a cena dalle 19.30 alle 21.00. Dati gli esigui spazi a disposizione in particolare nei laboratori di cucina, non sarà possibile per il pubblico assistere alla preparazione completa. Sarà ovviamente data la possibilità di osservare il lavoro dei partecipanti alle altre squadre coinvolte, agli accompagnatori, ai media e agli opinion leader precedentemente individuati e accreditati. Un fotografo ufficiale sarà presente durante l'intera manifestazione.
- Sabato 17 marzo al mattino e al pomeriggio: prove di gara eventuali e realizzazione di momenti formativi degli allievi e di show di cucina e pasticceria gestiti da prestigiosi Chef e professionisti del settore. Tali eventi verranno proposti in forma di laboratori e seminari aperti agli studenti e al pubblico e si terranno in Aula Magna. Tempo con la Giuria.
- Sabato 17 marzo ore 19.30: cena di gala e premiazione: la cena di gala a inviti vedrà la premiazione dei vincitori a cura delle autorità presenti. Nel pomeriggio sarà possibile per le singole squadre confrontarsi con la giuria per avere un riscontro tecnico professionale sulla propria prova, lasciando che la classifica venga svelata nel corso della premiazione.

Per la realizzazione dell'iniziativa sono stati chiesti sia il Patrocinio alla Regione Lombardia, alla Provincia di Lecco, alla Camera di Commercio di Lecco, sia patrocini a Enti locali e contributi ad Associazioni di categoria, aziende e hotel.

Un'apposita conferenza stampa con presenti gli sponsor verrà realizzata l'8 marzo 2017 per presentare nel dettaglio la manifestazione.

Casargo, 19 dicembre 2017

Il Direttore di APAF
Marco Cimino