

Regolamento festival agrichef 2024 – 2025

Tutti i partecipanti devono attenersi attengono strettamente alle seguenti regole:

- Il tema di quest'anno è quello dei **“piatti della circolarità”** (ricordando che nella cucina contadina non si spreca nulla, tantissimi piatti sono nati dal recupero delle materie prime, anche povere, ed ora divenuto il valore aggiunto).
- Il piatto che rappresenterà la regione deve uscire da un percorso fatto tra gli agrichef e i ragazzi dell'istituto alberghiero locale
- gli Agrichef (5 – 8 strutture agrituristiche) individuano ciascuno una ricetta di piatto della circolarità
- l'Istituto costituirà tanti gruppi di ragazzi quante sono le ricette pervenute, ragazzi che saranno ospiti per una giornata presso l'Agrichef proponente la ricetta da realizzare. Nel caso questo non fosse possibile, è auspicabile comunque un confronto con gli Agrichef tramite videoconferenza
- con l'aiuto degli insegnanti, i ragazzi studieranno la ricetta originale prevedendo, sempre in sintonia con l'agrichief abbinato, eventualmente una rivisitazione e comunque la migliore presentazione del piatto. La rivisitazione del piatto non deve stravolgere le basi e i valori della cucina contadina (i ragazzi devono, pertanto, ben comprendere i valori della cucina contadina). È importante che il piatto eventualmente rivisitato dai ragazzi entri poi nel menù dell'agriturismo abbinato.
- si prevede l'evento conclusivo presso lo stesso Istituto, con i ragazzi e gli Agrichef che presenteranno i piatti ad una Giuria di esperti che al termine della gara decreterà il piatto che rappresenterà la Regione all'evento nazionale. Si allega la scheda di valutazione del singolo piatto

per l'evento nazionale:

- il piatto deve essere preparato in tutte le sue fasi a scuola (e non portandolo da casa quasi pronto),
- la realizzazione del piatto deve avvenire nell'ora e mezza messa a disposizione il giorno della gara e se necessario nella mezza giornata del giorno precedente. Se tale tempo non è sufficiente, allora è bene che l'agrichief e la scuola pensino da subito a presentare un altro piatto
- in cucina potranno entrare soltanto l'agrichief e due ragazzi dell'istituto alberghiero. Altre persone, come il collaboratore dell'agrichief o l'insegnante, potranno intervenire solo davanti la Giuria al momento della presentazione del piatto (i ragazzi e l'agrichief si son preparati da tempo a come deve essere presentato il piatto)
- l'agrichief vincitore dell'edizione precedente non potrà partecipare all'edizione successiva; la motivazione di questa scelta è dettata dal fatto che è nostro compito dover dar spazio e visibilità anche ad altre aziende

L'evento finale a Roma, si svolgerà presso l'istituto alberghiero I.P.S.S.E.O.A. Amerigo Vespucci, sito in via Cipriano Facchinetti, 42 – Roma (zona Tiburtina – Casal Bruciato), visto la disponibilità dataci e la loro professionalità dimostrata

nell'organizzazione della manifestazione precedente (l'accoglienza, l'utilizzo delle cucine, la cena del giorno precedente).

La data dell'evento finale a Roma sarà programmata per il **25 e 26 marzo 2025**.

Si sollecita di comunicare al nazionale, appena terminato la gara locale, i nominativi dei ragazzi, dell'insegnante, dello chef ed eventuale collaboratore che rappresenteranno le singole regioni (conditio sine qua non, voluta dagli albergatori di Roma per bloccare le camere). Auspichiamo che i due ragazzi scelti per venire a Roma siano dello stesso sesso, prevedendo per loro solo una camera doppia.