



FEDERCARNI

EUROCARNE 2009

VERONA 24 maggio

REGOLAMENTO DELLA MANIFESTAZIONE

MASTER NAZIONALE DEI MAESTRI MACELLAI “GASTRONOMO D’ORO 2009”

indetta dalla FIERA DI VERONA – IPAK-IMA – ASSOCIAZIONE MACELLAI VERONA e FEDERCARNI

Art. 1 – OGGETTO DELLA PROVA

Forma oggetto della prova professionale la lavorazione, eseguita sul posto, e presentazione di preparazioni pronte a cuocere effettuate con i sottoindicati tagli di carne forniti dalla organizzazione, uguali per tutti:

- **n. 1 fesone di spalla di bovino**
- **n. 1 carrè di maiale**
- **n. 2 polli**
- **n. 2 conigli**

Il numero della preparazioni *non* è limitato, ma dovrà essere proporzionato alla capacità di esposizione di cui all’art. 6

Art. 2 – CONDIZIONI GENERALI

La partecipazione, oltre che dal presente regolamento è disciplinata dalle norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

Art. 3 – MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione viene stabilita “ad invito” e, per il 2009, viene estesa alle Delegazioni Regionali italiane per un massimo di quattro squadre complessivamente che hanno vinto manifestazioni nazionali negli ultimi tre anni.

Art. 4 – NUMERO DEI PARTECIPANTI

Ogni banco sarà organizzato con la partecipazione di **due maestri macellai che potranno essere maestre, maestri o giovani esercenti.**

Art. 5 – SQUADRE REGIONALI

Gli inviti alle squadre regionali partecipanti vincitrici delle manifestazioni: “Gastronomo d’Oro Verona 2006”, “Acciarino d’Oro Sud Expo Carni Catania”, Coltello d’Oro MEATing 2008 Roma, saranno effettuati dalla Federcarni entro il 30 Aprile 2009.

Art. 6 – DESCRIZIONE DELL’ESIBIZIONE

L'esibizione ha lo scopo di valorizzare la professionalità dei macellai in relazione alle più moderne tecniche commerciali a livello comunitario, per la presentazione al pubblico di vassoi-preparazioni di pronti a cuocere delle specie di carni di cui all'art. 1.

Ogni gruppo dovrà procurarsi gli elementi e le attrezzature necessarie alla preparazione e presentazione del prodotto (spezie, verdure, condimenti vari, insaccati e tovaglie. E' tassativamente vietato l'uso di fiori e quant'altro non pertinente con il prodotto carne.

L'esposizione dovrà essere la rappresentazione reale di una vetrina di macelleria. L'organizzazione provvederà ad allestire un banco di lavoro per effettuare il taglio e la preparazione dei prodotti prima dell'esposizione.

Ad ogni delegazione verrà messo a disposizione un banco frigo di 1,5 metri lineari con i relativi vassoi che dovrà essere allestito dagli stessi concorrenti con tutte le preparazioni di cui all'art. 1.

Le preparazioni rimarranno esposte sino al termine della giornata di domenica.

Piatti tipici nazionali e regionali verranno cotti nell'ambito della manifestazione ed offerti per la degustazione.

Art. 7 – DATA E SEDE DELLA MANIFESTAZIONE

La Manifestazione avrà luogo nel contesto della **Fiera di Verona – Padiglione n. 1 domenica 24 maggio – con inizio alle ore 10,30**

I partecipanti dovranno pertanto trovarsi nella Sala della Manifestazione alle **ore 10,00** per l'espletamento delle necessarie formalità preliminari, corredati di fotocopia dell'idoneità sanitaria personale, di propria attrezzatura ed in abbigliamento professionale.

Art. 8 – FINALITA' DELLA MANIFESTAZIONE

La Manifestazione avrà carattere di competizione, sarà una esibizione di tecnica professionale finalizzata a presentare direttamente ai consumatori il prodotto pronto a cuocere secondo le tradizioni e gli usi delle Regioni partecipanti e avrà inoltre lo scopo di valorizzare la carne e le sue preparazioni in considerazione del continuo mutare delle abitudini alimentari e della evoluzione del settore.

Art. 9 – LA GIURIA

La Giuria per l'assegnazione dei premi sarà composta da:

- un Giornalista gastronomo
- un Veterinario settore carni
- un Medico Nutrizionista
- un Cuoco
- due Maestri Macellai

Compiti della Giuria:

controlla le operazioni di preparazione delle carni sotto l'aspetto commerciale, gastronomico e igienico, valuta anche gli scarti di lavorazione dei singoli tagli.

Art. 10 – PREMIAZIONE DEI PARTECIPANTI

A tutte le equipie dei banchi regionali verrà conferito un diploma di partecipazione e alle regioni prime, seconde e terze classificate verranno assegnati i seguenti premi:

- **1° Premio: Gastronomo d'Oro** **Master Nazionale Maestri Macellai**
- **2° “ “** **d'Argento Master Nazionale Maestri Macellai**
- **3° “ “** **di Bronzo Master Nazionale Maestri Macellai**