



REGOLAMENTO CONCORSO MAITRE DELL'ANNO 2011

- 1) Ogni anno la Giunta dell'AMIRA in collaborazione con il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione deciderà il tema del concorso che ogni concorrente poi elaborerà a suo piacimento (per l'anno in corso il tema è "I VOLATILI")
- 2) Il volatile potrà essere precedentemente cotto in cucina, tranciato poi in sala dal concorrente e terminato alla lampada.
- 3) Possono partecipare i soli Soci effettivi e Maitre aspiranti in regola con il pagamento della quota associativa dell'anno in corso (ogni Fiduciario si renderà garante della qualifica e della posizione associativa del concorrente).
- 4) Il concorrente dovrà gareggiare esclusivamente con lo smoking, non portare orecchini (per i maschi), braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi .
- 5) I concorrenti dovranno gareggiare solo con piatti, bicchieri e posate messi a disposizione dall'organizzazione, questo sia nelle selezioni che nelle semifinali e finali.
- 6) Si potrà usare solo una lampada (sarà possibile l'utilizzo di un rechaud per tenere in caldo le vivande durante l'esecuzione).
- 7) Non sono consentiti attrezzi da cucina.
- 8) Le padelle (una o più) che si utilizzeranno devono essere esclusivamente quelle per flambé e non è consentito riscaldarle precedentemente.
- 9) Il vincitore della finale non potrà nuovamente partecipare al concorso prima di cinque anni.
- 10) E' obbligatorio l'utilizzo di prodotti Italiani (fatta eccezione di quei prodotti esteri tipo cognac , wodka, liquori, senape ect.) valorizzando i prodotti del proprio territorio.
- 11) L'abbinamento sarà esclusivamente con vino di produzione italiana.
- 12) Le guarnizioni devono essere commestibili e non devono essere preponderanti al cibo.
- 13) Per esigenze di sponsorizzazione il tema gastronomico della finale e il vino in abbinamento potrebbero essere differenti da quelli presentati alle selezioni delle varie Sezioni.
In questo caso i concorrenti verranno informati dalla Presidenza.
- 14) La giuria sarà composta da cinque persone:
obbligatoriamente da un Gran Maestro, un esperto del vino, un esperto di gastronomia.
Gli altri due componenti saranno scelti tra politici, giornalisti, albergatori, autorità del luogo e svolgeranno il ruolo di clienti.
Il Gran Maestro sarà Presidente della giuria e dovrà essere un G.M. della Sezione o delle sezioni limitrofe, e sarà comunque designato dal Gran Cancelliere. Non sono previsti rimborsi spese per gli spostamenti dei Grandi Maestri.
- 14) I voti della giuria saranno così espressi:
 - Gran Maestro voti da 6-10 per la tecnica professionale e punti da 1-5 per il gusto del piatto.
 - Esperto del vino voti da 6-10 per l'abbinamento vino-cibo, presentazione, stappatura e esame organolettico del vino.
 - Esperto di gastronomia voti da 1- 5 per il gusto e presentazione del piatto finito.
 - Gli altri due giudici voti da 1-5 per il gusto del piatto

PER UN TOTALE MASSIMO DI 40 PUNTI

Le schede per le votazioni saranno quelle allegate (fotocopiate dalle Sezioni)

NOTA BENE: per quanto riguarda la tecnica professionale il Gran Maestro dovrà essere attento affinché:

- Durante la fase di trancio il maitre tenga una posizione eretta,usi i coltelli e le altre attrezzature in modo appropriato.
- Durante la lavorazione alla lampada il maitre tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla padella,stando non troppo indietro o avanti.
- La mise-en-place delle attrezzature, mènage, distillati e alimenti seguano una logica: lampada al centro, distillati-mènage(olio,sale pepe ect.)-clips-succhi a destra, gli alimenti e i piatti a sinistra (fatta eccezione per i mancini)
- Ci sia un utilizzo corretto delle clips.
- Durate la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia.
- Segua una tecnica per flambare, con una fiamma tenue e non un falò.

15)I giudici potranno fare domande al concorrente riguardanti la ricetta e l'abbinamento vino. Nessuno all'esterno potrà parlare con essi.

16)Il concorrente avrà a disposizione un massimo di 30 minuti complessivi (per la presentazione del vino ,del trancio ,dell'esecuzione alla lampada e della presentazione finale del piatto)
Per i piatti di assaggio della giuria non è necessaria la guarnizione.
Ogni minuto in più verrà penalizzato di 2 punti, il Presidente di giuria dovrà comunicarlo immediatamente al concorrente.

17)Il Gran Maestro Presidente di Giuria che non farà scrupolosamente rispettare il regolamento verrà sospeso dal presiedere ad altre manifestazioni.

18)Il Presidente dell'AMIRA o un suo delegato sarà presente alle semifinali e alle finali e potrà intervenire in qualsiasi momento e nel giudizio finale se noterà qualcosa non in sintonia con il regolamento.

19)I componenti del Consiglio che a loro avviso noteranno delle anomalie, dovranno farlo presente immediatamente ed esclusivamente al Presidente o ai Vice Presidenti dell'AMIRA. Eventuali dissensi pubblici comporteranno il differimento ai Proviviri.

20) Il giudizio della giuria convalidato dal Presidente sarà inappellabile.

21) Per valorizzare la figura del Maitre Sommelier è probabile che alle Semifinali e Finali vengano sottoposte ai concorrenti alcune domande - sotto forma di quiz - riguardanti il vino.

Milano, 01 dicembre 2010

Il Cancelliere dell'OGMR
Valerio Beltrami