IN ALTO IL GUSTO!

Contest di cucina birraria - 2° Edizione

La Bira te Fascia XII - settembre 2024

TEMA E SCOPO DEL CONTEST

Questo contest nasce dalla volontà di promuovere la cultura della birra artigianale anche nel mondo della gastronomia e della ristorazione di qualità. Si basa sull'unione di 3 passioni: **birra artigianale, cucina e creatività** e punta a stimolare fantasia ed estro di tutti i cuochi e le cuoche che amano mettersi in gioco. La sfida consiste nell'ideare e realizzare un piatto, che abbia come ingrediente caratterizzante e abbinamento **la birra artigianale trentina**, e sarà suddiviso in due fasi:

1. **Prima selezione virtuale**
2. **Finale in presenza, il giorno domenica 29 settembre 2024, presso il Tendone Manifestazioni di Campitello di Fassa, sito in Località Ischia**.

Il piatto da presentare per la selezione virtuale deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- Utilizzo obbligatorio di **birra artigianale** (i partecipanti sono liberi di utilizzare lo stile birrario che ritengono più idoneo per la realizzazione del piatto);
- Rispettare la **stagionalità** degli altri ingredienti utilizzati;
- Il piatto può essere di **qualsiasi tipologia**, antipasto, primo, secondo, dessert, freddo o caldo.

NB: consultare pag. 5 e 6 del Regolamento, per consigli su scelta e abbinamenti birra-cibo.

ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE:

La partecipazione è gratuita. Possono partecipare al concorso **tutti i cuochi e le cuoche (professionisti o amatoriali, suddivisi in categorie separate)** che abbiano voglia di esprimere e condividere la propria visione, in un clima di sana competizione e condivisione.

COME PARTECIPARE ALLA PRIMA FASE DI SELEZIONE VIRTUALE:

Inviare tassativamente **entro sabato 21 settembre** una e-mail all'indirizzo: inaltoilgusto@gmail.com contenente:

- Nome e cognome partecipante;
- Nome e foto del piatto, breve descrizione e ricetta;
- Breve presentazione personale/professionale (Max. 100 parole);
- All.1 (Foglio 6) "liberatoria per la pubblicazione di foto e video" compilato e firmato.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA SELEZIONE VIRTUALE:

- **RISPETTO DEL TEMA** **MAX punti 25**
  Corretta interpretazione del tema e corretto utilizzo degli ingredienti indicati;
- **TECNICA** **MAX punti 25**
  Capacità ed abilità nell'utilizzo di tecniche innovative che migliorino le caratteristiche organolettiche e sensoriali del piatto presentato;
- **PRESENTAZIONE ED ESTETICA** **MAX punti 50**
  Valutazione delle caratteristiche visive del piatto, impiattamento innovativo utilizzando anche elementi cromatici e particolari.

SELEZIONE:

La Giuria, composta da Chef professionisti, rappresentanti di Associazioni ed Enti di settore, Gastronomi e Giornalisti, avrà il compito di valutare i piatti per poi selezionare il numero di concorrenti (massimo 12) che avranno accesso alla fase **finale del contest** che si terrà **domenica 29 settembre (16:00 - 19:00) c/o Tendone Manifestazioni in Località Ischia a Campitello di Fassa, Val di Fassa – Trentino.**

FASE FINALE - PRESSURE TEST:

I finalisti verranno organizzati in **2 gruppi composti da un minimo di 3 ad un massimo di 5 cuochi ciascuno**, suddivisi come segue:
un gruppo di soli cuochi amatoriali ed **un gruppo di soli cuochi professionisti**.
Ad ogni gruppo verrà assegnata una **"Mistery Box"** con cui sviluppare un piatto che rispetti il tema del festival, cioè **la birra artigianale di montagna**.
Dovranno utilizzare **almeno 4 dei 6 prodotti della Box** ed avvalersi di tutti gli ingredienti che troveranno nella **"Dispensa Comune"**. I piatti verranno valutati sul posto dalla Giuria tecnica.

NOTA BENE:

- **Ogni finalista dovrà presentarsi munito di coltelli, utensili e contenitori alimentari per la realizzazione del piatto;**
- **Gli ingredienti saranno messi a disposizione dall'organizzazione e dagli sponsor del festival, comprese le birre che saranno scelte dall'organizzazione tra quelle dei birrifici artigianali partecipanti a La Bira te Fascia XII;**
- **La postazione di cucina, messa a disposizione di ciascun finalista, sarà provvista di tavolo, piastra a induzione, un tagliere, una presa elettrica ed il piatto di portata;**
- **Ciascun finalista dovrà realizzare un piatto completo da presentare alla Giuria e 5 mini assaggi per la degustazione e valutazione dei membri della Giuria stessa.**

SVOLGIMENTO DELLA PROVA IN PRESENZA:

Inizio gara alle **ore 16:00** del giorno **29 settembre 2024 c/o Tendone Manifestazioni, Località Ischia (Campitello di Fassa).**

ATTENZIONE: gli eventuali ritardi di inizio gara da parte dei partecipanti, saranno puniti con una penalizzazione compresa tra i 5 e i 10 punti sulla valutazione finale.

I partecipanti avranno **10 minuti** di tempo per visionare la dispensa e pensare al piatto da realizzare e al nome del piatto stesso.

Dal via, ogni concorrente avrà a disposizione **40 minuti** per completare la preparazione del piatto e **5 minuti** per la pulizia e riordino della postazione di lavoro.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- **ORGANIZZAZIONE E LAVORO** **MAX punti 20**
  Corretta, efficace ed efficiente organizzazione del lavoro, rispetto del protocollo haccp, rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature, pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione;
- **TECNICA** **MAX punti 25**
  Capacità ed abilità nell'utilizzo di tecniche innovative che migliorino le caratteristiche organolettiche e sensoriali del piatto presentato.
  (Verrà tenuta in considerazione anche la scelta della birra utilizzata);
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** **MAX punti 25**
  Screening sensoriale, in armonia con il tipo di alimento impiegato ed utilizzo corretto dei condimenti;
- **PRESENTAZIONE ED ESTETICA** **MAX punti 30**
  Valutazione delle caratteristiche visive del piatto, impiattamento innovativo utilizzando anche elementi cromatici e particolari.

I PRIMI CLASSIFICATI DELLE DUE CATEGORIE, AMATORIALI E PROFESSIONISTI:

- **Conquisteranno il titolo di "2° Beer Chef - In Alto il Gusto"del Trentino**
- **Si aggiudicheranno il trofeo e i premi della 2° edizione di "In Alto il Gusto"**

NOTA BENE:

- La classifica con il Podio delle due categorie verrà presentata il giorno stesso della fase finale della gara, al termine delle prove, dopo le valutazioni da parte della Giuria
- Tutti i finalisti riceveranno un attestato di partecipazione ufficiale dell'evento.
- ***Il materiale foto/video prodotto nelle 2 fasi del contest verrà utilizzato per la documentazione dell'evento.***

CONSIGLI DI ABBINAMENTO BIRRA-CIBO

Il mondo della birra è estremamente vario, con migliaia di stili differenti e tradizioni che affondano le loro radici in storie e sociologie del consumo millenarie. Quando gli uomini iniziarono a coltivare la terra, ad utilizzare i cereali e a commerciare tra loro, nacque la birra.
Per quel che ne sappiamo oggi, si produce birra da almeno 12.000 anni e da alcune migliaia a questa parte praticamente in tutto il mondo. La birra ha sempre avuto una valenza pratica, come alimento (pensiamo la "Pane liquido" per i pellegrini) e una simbolica, legata alle religioni, al concetto di fertilità, di maternità, di legame con il divino (i Sumeri, per fare un esempio, versavano la birra sugli altari per creare una sorta di porta verso i loro Dei) e moltissime civiltà avevano persino una divinità preposta alla Birra. nella storia d'Europa sono state molte le regole monastiche incentrate sulla produzione ed il consumo di birra, prima tra tutte quelle di San Benedetto.
Questa breve nota, vuole far capire quanto la birra sia un alimento nobile e profondo, ben lontano dallo stereotipo della "chiara leggera" o della "bionda per l'estate".
La birra, oggi soprattutto quella artigianale, tutelata in Italia da un'apposita legge fortemente voluta da Unionbirrai e dagli altri attori di settore, incarna una filiera che parte dalla terra, con la selezione e la coltivazione della materie prime (cereali, luppoli, altre erbe aromatiche), passa per la produzione, con la scelta dello stile (e di conseguenza della tipologia di fermentazione), l'intreccio delle culture locali, la fantasia e la creatività del/della Birraio/a e arriva ai banconi dei pub, sulle tavole dei ristoranti e nelle nostre case.
Rappresenta pertanto una grande alleata per la gastronomia dei territori.

L'impiego della birra in cucina come ingrediente e gli abbinamenti con i nostri prodotti rappresentano infatti una vera opportunità per chef, appassionati, degustatori e semplici amanti del buon cibo e del buon bere.
Per fare giusto un paio di esempi il bilanciamento tra zuccheri e amaro nella birra può stupire nella preparazione di una crema, di un dolce al cucchiaio, di un biscotto. Ma risolve anche il dilemma del pairing con carciofi, cardi, erbe come il tarassaco. Gioca in attacco con le carni in padella o alla griglia se usata a sfumare, o per una riduzione. Spopola con formaggi di ogni tipologia.
Naturalmente bisogna sapere giocare su contrasti e concordanze e, soprattutto si deve saper scegliere lo stile birrario più adatto alla propria ricetta.
Una Tripel di ispirazione belga, quindi una birra speziata ed alcolica con finale secco, darà il meglio di sé con dei formaggi stagionati e importanti (ad esempio un Bitto), oppure con un Pandoro. Una Saison dalle trame lievemente acide, bilancerà una tagliolino all'uovo con tartufo, una Pils sarà perfetta compagna di una pesto tradizionale con la pasta o meglio con

la farinata genovese, ma appagherà anche abbinata ad un classico fritto all'italiana. Sul fronte trentino la Carne Salada viene valorizzata da una bella Berliner Weiss. Un Camin Wurst invece avrà bisogno di trovare una compagna in accordo con le sue caratteristiche aromatiche e possiamo quindi optare per una Rauchbier, dalle note affumicate e lievemente speziate.
Insomma, è proprio il caso di dirlo: stile che vai, abbinamento e spunto culinario che trovi.

Di seguito una semplice e schematica tabella del beer pairing:

CIBO vs BIRRA

Intensità	———>	Intensità
Persistenza	———>	Persistenza
Piccantezza	———>	Dolcezza
Dolcezza	———>	Dolcezza, Amaro, Acidità
Acidità	———>	Acidità, Dolcezza
Salato	———>	Dolcezza, Acidità
Amaro	———>	Amaro, Dolcezza
Grassezza	———>	Acidità, Carbonazione, Alcolicità
Untuosità	———>	Alcolicità, Astringenza, Carbonazione
Succulenza	———>	Alcolicità, Astringenza

PER MAGGIORI INFO SUL MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE IN ITALIA: https://www.unionbirrai.it/it/report-2022/

- A pagina 100 del Report: focus su birra, turismo e gastronomia
- A pagina 104 del Report: focus su abbinamento birra-cibo

ALLEGATO 1 - AUTORIZZAZIONE PER PUBBLICAZIONE DI FOTO E VIDEO

Il/La sottoscritto/a Cognome …….. Nome……. nato/a a ……. Prov. ……..Il…… Residente a……Prov…… in Via…….. n°…….C.F. …… (facoltativo) CHEF PROFESSIONISTA/CHEF AMATORIALE c/o Ristorante/Hotel (se professionista) ……telefono……
e-mail……

Con riferimento alle immagini (foto e video) scattate o inviate via email/whatsapp e relative al contest "LA BIRA TE FASCIA" ed. XII in settembre 2024 con la presente:

AUTORIZZA

A titolo gratuito, senza limiti di tempo, anche ai sensi degli artt. 10 e 320 cod.civ. e degli artt. 96 e 97 legge 22.4.1941, n. 633, Legge sul diritto d'autore, alla pubblicazione e/o diffusione in qualsiasi forma delle proprie immagini sul sito internet dell'Associazione Comunicarea, su carta stampata e/o su qualsiasi altro mezzo di diffusione, nonché autorizza la conservazione delle foto e dei video stessi negli archivi informatici dell'Associazione e prende atto che la finalità di tali pubblicazioni sono meramente di carattere informativo ed eventualmente promozionale.

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003. Si informa che il trattamento dei dati personali,informa che i dati personali conferiti con la presente liberatoria saranno trattati con modalità cartacee e telematiche nel rispetto della vigente normativa e dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e riservatezza; in tale ottica i dati forniti, ivi incluso il ritratto contenuto nelle fotografie suindicate,verranno utilizzati per le finalità strettamente connesse e strumentali alle attività come indicate nella su estesa liberatoria. Il conferimento del consenso al trattamento dei dati personali è facoltativo.
In qualsiasi momento è possibile esercitare tutti i diritti indicati dall'articolo 7 del D. Lgs. n. 196/2003, in particolare la cancellazione, la rettifica o l'integrazione dei dati. Tali diritti potranno essere esercitati inviando comunicazione scritta.

☐ presto il consenso ☐ nego il consenso

Luogo e Data: _____ Firma (leggibile) _____