



Provincia di Genova



Mortaio genovese 2009

Gara per la preparazione del miglior pesto genovese nel mortaio

Regolamento di gara

Riservato agli Istituti Alberghieri liguri e delle altre regioni, in particolare quelle limitrofe

Il Parco del Basilico, progetto promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Genova, in collaborazione con il Municipio VII Ponente del Comune di Genova, con il Consorzio del Pesto, con l'Unione Agricola Genovese, con il Comitato per la valorizzazione del Ponente nell'ambito della manifestazione Profummo de baxaicò organizza nel pomeriggio di domenica 17 maggio 2009 presso Villa Doria Podestà a Genova Pra' una gara professionale per la preparazione del miglior pesto nel mortaio tra gli allievi degli Istituti Professionali Alberghieri liguri e delle altre regioni, in particolare quelle limitrofe.

Finalità della gara

Salvaguardare la tradizione culinaria ligure e i prodotti di qualità del territorio, evidenziando la particolare vocazione del territorio di Genova - Pra' per la produzione e la filiera del basilico genovese.

Art. 1 La gara si svolgerà in occasione di Profummo de baxaicò presso Villa Doria Podestà, Genova Pra' a partire dalle ore 16. Alle ore 18 è prevista la premiazione.

Art. 2 Per partecipare al concorso gli Istituti dovranno compilare l'apposita scheda di iscrizione (allegato 1) "Scheda Iscrizione – Mortaio genovese 2009". La scheda dovrà essere inviata via **fax 0106131908 oppure e-mail a parco@parco-basilico.it entro e non oltre il 10 aprile 2009.**

Art. 3 L'iscrizione al concorso è gratuita. Le spese di viaggio ed eventuale pernottamento sono a carico dei partecipanti o degli Istituti alberghieri.

Modalità e termini di partecipazione

Art. 4 Ogni Istituto alberghiero dovrà presentare un partecipante.

Art. 5 Gli allievi dovranno presentarsi in divisa, gli ingredienti (pronti per l'uso) saranno messi a disposizione dall'organizzazione.

Si tratta, in ordine decrescente per quantità, di:

Basilico Genovese DOP

Olio extra vergine di oliva della Riviera Ligure DOP

Parmigiano Reggiano DOP

Pinoli freschi di Pisa di prima scelta

Pecorino Sardo DOP

Aglione di Vessalico

Sale marino grosso

Art. 6 L'esecuzione nel mortaio di marmo con pestello in legno con gestualità professionale dovrà seguire il metodo codificato della tradizione.

Art. 7 Tempo massimo di esecuzione 15 minuti.

Art. 8 Il bando del concorso è visibile sul sito del Parco del Basilico: www.parco-basilico.it

Commissione giudicatrice

Art. 9 I giudizi insindacabili saranno espressi attraverso apposite schede tecniche di valutazione da una Giuria composta da (in ordine alfabetico):

Luigi Barile – progettista di corsi di degustazione di basilico e pesto genovese

Gian Paolo Belloni – executive chef e ambasciatore della cucina ligure e italiana nel mondo

Virgilio Pronzati – enogastronomo e docente di gastronomia

Modalità di premiazione

Art. 10 Il vincitore assoluto della gara riceverà un attestato e una spilla d'oro raffigurante un mortaio con pestello, l'Istituto alberghiero frequentato dal vincitore riceverà una targa e un mortaio di marmo con pestello in legno.

Tutti gli altri alunni riceveranno un attestato di partecipazione e ogni Istituto alberghiero una targa di partecipazione.

Tutti i partecipanti alla gara ed i loro accompagnatori potranno restare a cena ospiti dell'organizzazione.

Art. 11 La partecipazione al concorso indica l'accettazione delle norme del presente regolamento (da art. 1 ad art. 10).

Allegato 1

SCHEDA ISCRIZIONE –MORTAIO GENOVESE 2009

NOME DELLA SCUOLA (per esteso)	
INDIRIZZO	
LOCALITA'	
CAP	
TELEFONO FAX E-MAIL	
NUMERO TOTALE DI PARTECIPANTI ALLA MANIFESTAZIONE (ALUNNO E ACCOMPAGNATORI)	

NOME E COGNOME DELL'ALUNNO PARTECIPANTE	
NOME E COGNOME DEI DOCENTI ACCOMPAGNATORI	
NOME E COGNOME DI ALTRI ADULTI ACCOMPAGNATORI	
NUMERO TOTALE DI PERSONE CHE SI PREVEDE SI FERMINO PER CENA OSPITI DELL'ORGANIZZAZIONE	
EVENTUALI RECAPITI PERSONALI	

Inviare via fax 0106131908 oppure e-mail a : parco@parco-basilico.it entro il 10 aprile 2009.