



5° Edizione Gara Gastronomica
“La Cucina del BenEssere”
9-10-11 aprile 2024

Programma del Concorso

Martedì 9 aprile - Mercoledì 10 aprile 2024

Arrivo delle delegazioni e sistemazione presso **l'Hotel Antico Borgo situato** in via Belvedere 6 a Riolo Terme.

Mercoledì 10 Aprile

Ore 12.00: colazione di lavoro presso **l'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme.**

Ore 13.30: inizio delle preparazioni per la Gara Gastronomica.

I docenti di ogni singolo Istituto potranno assistere i propri alunni solo per scegliere i piatti per il servizio fra quelli messi a disposizione; successivamente nessun docente o persona esterna potrà accedere ai laboratori, durante la fase di preparazione l'assistenza sarà svolta esclusivamente dai docenti, dai tecnici e dagli alunni dell'Istituto Alberghiero di Riolo Terme.

Tutti gli ingredienti per l'esecuzione dei piatti saranno forniti dall'organizzazione, così come i piatti necessari per il servizio: le squadre sono tenute invece a portare ingredienti di difficile reperibilità ed eventuali attrezzature particolari di cui necessitano e comunicarlo in anticipo all'organizzazione.

Soltanto lo Chef che compone la Giuria potrà entrare nei laboratori per la valutazione tecnica delle squadre.

Dalle ore 18.00 alle ore 18.30: gli alunni potranno cenare presso la sede dell'Istituto.

Ore 19.30: Arrivo degli ospiti e aperitivo presso la terrazza dell'Istituto a cura dell'IPSSAR di Riolo Terme.

Ore 20.00: Gli ospiti si accomodano in sala, breve presentazione della serata. Inizio cena di gala finale con presentazione dei piatti realizzati che saranno giudicati dalla Giuria.

Ore 20.15: Inizio della presentazione degli elaborati con la seguente tempistica:

- **ore 20.15 servizio antipasto**
- **ore 20.45 servizio primo piatto**
- **ore 21.15 servizio secondo piatto**
- **ore 21.45 servizio dessert**

Terminato il proprio elaborato le squadre dovranno riordinare la postazione di lavoro ed aspettare in divisa la chiamata per la presentazione e la premiazione che avverrà al termine della serata.

Al termine rientro presso l'Hotel per il pernottamento.

Giovedì 11 aprile 2024

Prima colazione presso l'Hotel e trasferimento presso una delle sedi di produzione di Natura Nuova.

Durante il corso della visita, saranno presentate tutte le fasi dei processi di produzione interni, a partire dal conferimento delle materie prime agricole, fino all'attività logistica di spedizione del prodotto finito. La visita ripercorre gli step di lavorazione fondamentali che avvengono ogni giorno in azienda, sia per quanto riguarda i prodotti a base vegetale derivati dalla soia (tofu, tempeh) che per la lavorazione della frutta fresca che viene trasformata in puree e frullati venduti in tutto il mondo.

Ore 10.15: Ritrovo nella sede di **Via Bora n.10 a Bagnacavallo**

Accompagnati dalla Dott.ssa Caterina Guido, Dipartimento Qualità Natura Nuova, la visita avrà come oggetto la presentazione della filiera produttiva delle nostre produzioni a base di proteine vegetali, tofu e tempeh in particolare, e tutte le fasi di lavorazione delle puree di frutta con riferimento particolare alle garanzie di qualità che offriamo ai nostri consumatori grazie ai frequenti controlli.

Ore 12.00: termine visita e rientro presso i propri Istituti.