

**In occasione della 3° edizione della SETTIMANA FRANCO-NAPOLETANA
dedicata quest'anno all'anniversario dei 2500 anni della città di Napoli,**

**Il Consolato generale di Francia, l'Institut français Napoli
in collaborazione con
il Comune di Napoli, Romeo Collection con Il Ristorante Alain Ducasse Napoli e
Alba Pezone, Consulente Hospitality, autrice di libri di cucina e viaggi, Chef**

indicono

**Una gara di cucina per le scuole di Napoli Città Metropolitana
CREA IL BABÀ FRANCO-NAPOLETANO**

REGOLAMENTO

Finalità

La gara, iscritta nell'ambito dell'evento *la Semaine franco-napolitaine 2025*, promossa dal Consolato generale di Francia a Napoli e dal Comune di Napoli, renderà omaggio all'eccellenza della cucina francese e napoletana, all'insegna della tradizione e innovazione e darà adito ad uno scambio con l'ambizione di ricordare al pubblico invitato i legami gastronomici e i savoir-faire che uniscono la grande metropoli del Sud Italia e la Francia.

La gara

- ✓ La gara è rivolta agli alunni del settore Cucina e Pasticceria degli Istituti Professionali Statali per i Servizi dell'Enogastronomia di Napoli che si confronteranno nella creazione e presentazione di un **babà franco-napoletano**.
- ✓ Il concorso si svolgerà in due fasi: una fase di pre-selezione (22 maggio) e una finale (27 maggio)
- ✓ La partecipazione alla fase di pre-selezione e alla finale implica la **totale accettazione** da parte dei concorrenti di tutte le clausole inserite nel regolamento, sollevando gli organizzatori da eventuali responsabilità civili, penali ed amministrative per eventuali danni a cose o a persone.

- ✓ Ogni scuola partecipante dovrà selezionare l'alunno/a, per le due fasi, che la rappresenterà
- ✓ Per le due fasi, ogni alunno, selezionato dalla sua scuola, dovrà proporre **una versione innovativa del babà che includerà una doppia dimensione: francese e napoletana.**
- ✓ La preparazione dell'impasto e la cottura dovranno essere realizzate interamente presso il laboratorio della propria scuola.
- ✓ Mentre la bagna ed il dressage di **8 porzioni individuali di babà dovranno essere realizzati in loco, davanti ai membri della giuria** (specialisti gastronomici, professionisti del settore, giornalisti ecc).
- ✓ Al termine della fase di pre-selezione, verranno selezionati i 5 concorrenti che accederanno alla **fase finale** presieduta dal grande chef pluri-stellato **Alain Ducasse o da persona da lui delegata, presso l'Hotel ROMEO Napoli** .
- ✓ **Tutti gli ingredienti** per la realizzazione del dolce saranno a carico delle scuole partecipanti.

Art.2 – Iscrizione alla gara. Entro e non oltre il 14 maggio 2025

- ✓ Per iscriversi alla gara, ogni scuola deve **compilare i moduli allegati e rinviarli all'indirizzo email seguente: napoli@institutfrancais.it** :
- ✓ Inoltre, prima del 14 maggio, dovrà rispondere, per iscritto, ai quesiti che troverà negli appositi moduli allegati e rinviare il tutto all'indirizzo email su indicato.
- ✓ Inscrivendosi alla gara, i partecipanti accettano di **essere fotografato** durante la loro partecipazione all'evento. Queste fotografie e il video da loro potranno essere utilizzate dal servizio stampa per comunicare sull'evento, **sul proprio sito o sulla propria pagina Facebook** e altre reti sociali.

Art.3 – Svolgimento

- La sfida dei 5 finalisti si svolgerà **il 27 maggio 2025 presso Il Ristorante Alain Ducasse Napoli del Hotel ROMEO Napoli** (Via Cristoforo Colombo, 45 - 80133 Napoli) con questa sequenza:
 - ore 14:30: accoglienza dei concorrenti e finalizzazione del baba (preparazione della bagna e dressage di 8 porzioni)
 - ore 16:00 : inizio presentazione allo Chef Alain Ducasse o persona da lui delegata e alla giuria
 - ore 18:00: delibera della giuria, premiazione e brindisi con tutti i concorrenti

Art.4 – Selezione dei 5 finalisti

Al termine della presentazione e della degustazione del piatto, ciascun giurato esprimerà la propria valutazione per iscritto secondo i seguenti criteri, riportando sull'apposita scheda la valutazione assegnata :

- | | |
|---|------------------------|
| - esecuzione del lavoro in cucina | punti da 0 a 5 |
| - valutazione estetica del piatto | punti da 0 a 10 |
| - valutazione dell' originalità del piatto | punti da 0 a 20 |
| - valutazione gustativa | punti da 0 a 20 |
| - bonus (comportamento, story telling...) | punti da 0 a 5 |

Art.5 – Giuria

La giuria della prima fase di pre-selezione sarà composta da 5 **persone**, che valuterà la creazione dei partecipanti.

Mentre la giuria della finale sarà composta da 6 persone.

Il giudizio della Giuria è **inappellabile ed insindacabile**.

Art.6 Premio

Premi per i finalisti:

- **Masterclass dell'équipe Ducasse nella propria scuola**
- **½ giornata di formazione nella cucina del Ristorante Alain Ducasse Napoli**
- **Libri di cucina con dedica**

Per informazione e iscrizione, contattare:

- Sylviane Tulimiero: napoli@institutfrancais.it