



CONCURSO ICIF – RISO INVERNI 2024 **“PARA A ITÁLIA, COM O MELHOR RISOTTO”**

O ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners, com o apoio do Arroz Inverni, e a colaboração do Centro Paula Souza e da ETEC Sta. Ifigênia, lança um concurso do Melhor Risotto, celebrando os 25 anos de ICIF Brasil e os 150 anos da Imigração Italiana.

O Concurso faz parte de uma série de eventos comemorativos que ocorrerão de 11 a 14 de novembro próximos: um jantar de apresentação para as autoridades, no restaurante “Felice & Maria”, aulas com chefs vindos especialmente da Itália, degustações de produtos especiais tais como vinhos do Consorzio delle Venezie e azeites de alta qualidade.

Modalidade do concurso:

O concurso está aberto a jovens cozinheiros profissionais, docentes e diplomados de Escolas e Institutos de Cozinha Profissional e/ou ex-alunos do ICIF, de 18 a 38 anos. Eles deverão enviar suas receitas, para o Escritório ICIF.

O responsável pelo Escritório ICIF juntamente a três jurados, chefs profissionais, selecionará as seis melhores receitas e convocará os autores para a seleção final.

Os seis cozinheiros selecionados prepararão as receitas para um júri composto por sete ou nove pessoas (jornalistas, *chefs*, responsáveis do ICIF, do Riso Inverni e do CPS) que irão escolher as receitas vencedoras.

A seleção - Os Candidatos

O escritório do ICIF providenciará à divulgação do Concurso. Os candidatos deverão fazer chegar à Sede do ICIF, **até o dia 4 de novembro de 2024, até as 23:59 hs, pelo e.mail cursos@icifbrasil.com.br** os seguintes documentos

- Ficha de inscrição devidamente preenchida
- *Curriculum Vitae* com dados pessoais (nome, sobrenome, data e lugar de nascimento, endereço e telefone), *curriculum* profissional, estabelecimento onde presta serviço ou Escola onde ensina ou onde se diplomou; (no caso dos *chefs*)
- declaração assinada de aceitação de todas as normas do concurso conforme modelo anexo;
- uma receita de criação própria com as seguintes características:
ter por base o arroz INVERNI e ser redigidas de acordo com a seguinte ordem:
 - ✓ título da receita
 - ✓ ingredientes para quatro pessoas;
 - ✓ lista dos ingredientes e respectivas quantidades, especificando o tipo de arroz Inverni (Gallo) utilizado para sua execução, medidas em gramas e mililitros;
 - ✓ Lista dos utensílios e equipamentos necessários;

- ✓ descrição detalhada da execução;

Uma Comissão, de que fará parte o responsável pelo ICIF local, selecionará as seis melhores receitas e convocará seus autores para a Prova Prática.

A Prova Prática

Os candidatos escolhidos deverão se apresentar em hora, data e lugar estabelecidos, para participar da prova prática. (Etec Sta. Ifigênia)

Cada candidato deverá executar a receita por ele apresentada, levando consigo todos os ingredientes, em estado natural (nem manipulados, nem pré-cozidos), necessários à sua execução, além dos utensílios necessários tais como panelas, conchas, facas etc.). Eletrodomésticos (liquidificador, batedeira, mixer, forno, serão fornecidos pela Escola)

Ele deverá apresentar um prato, devidamente decorado, para apresentação e foto. Além disso, deverá preparar amostras do risoto (de 7 a 9) para avaliação de cada jurado. Se quiser, pode levar o prato para a foto e os para serviço aos jurados. A Etec só pode fornecer pratos brancos, simples.

Os participantes terão acesso às cozinhas a partir das 8 hs do dia 11 de novembro, onde poderão iniciar eventuais pré-preparo (caldos, molhos etc.).

A ordem de apresentação será decidida por sorteio e cada candidato terá 40 minutos para preparar o risoto, empratá-lo e apresentá-lo ao júri.

O representante do ICIF controlará a conformidade dos ingredientes com a receita. Em caso de diferenças, o candidato poderá ser excluído da prova.

Cada participante deverá se apresentar com seu uniforme e estar disponível para fotos.

O Júri:

Os pratos realizados pelos seis candidatos serão submetidos de maneira anônima e conforme uma sequência estabelecida pelo Representante ICIF com o Júri.

Este deverá ser composto por sete a nove membros, entre *chefs* profissionais, jornalistas, um representante do Arroz Inverni e um representante ICIF.

Dois Comissários de Cozinha controlarão os trabalhos e o respeito ao regulamento por parte dos finalistas e poderão punir eventuais infrações graves com penalizações de pontuação.

Eventuais atrasos na apresentação dos pratos ao Júri levarão a penalidades na avaliação final, equivalentes a um ponto por cada minuto de atraso.

Todos os finalistas deverão permanecer nas cozinhas até o fim dos trabalhos do Júri.

O júri julgará os pratos conforme os seguintes parâmetros:

- originalidade da receita de 0 a 10 pontos
- apresentação de 0 a 10 pontos
- sabor e gosto de 0 a 30 pontos

A avaliação total resultará da média aritmética das notas.

Ao término da competição, o Júri proclamará Vencedor, o candidato que tiver obtido melhor pontuação.

Os Prêmios:

1° Prêmio: um curso de Cozinha Italiana, com duração de 2 semanas, seguido por dois meses de estágio em restaurante de primeiro nível na sede do ICIF Itália.

O prêmio inclui alojamento e alimentação completa durante todo o período. No estágio, o aluno trocará seu trabalho por alojamento e alimentação.

No prêmio, não está inclusa a passagem aérea.

2° Prêmio: um curso em nossa sede de São Paulo, à escolha do Vencedor;

3° Prêmio: Uma cesta de produtos importados

Para pedir informações sobre a inscrição, a ficha de inscrição etc, favor escrever para cursos@icifbrasil.com.br .

Para dúvidas e esclarecimentos, basta nos contatar pelo e.mail acima ou pelo what'sApp 55 11 9 9999-6911