# 4° concorso di arte culinaria giapponese

## ◆ Obiettivi del concorso ◆

1. Promover la “producción y consumo locales” aprovechando la generosidad de las cuatro estaciones y los productos marítimos y terrestres, así como estimular mayores niveles de interés en la cultura culinaria exclusiva de Japón en torno a la cocina y cultura gastronómica local japonesa
2. Proporcionar a los chefs la oportunidad de interactuar y competir entre sí a nivel nacional, y refinar de este modo sus conocimientos y maestrías especialistas así como aumentar sus talentos como profesionales.
3. Contribuir a la creación de un nuevo valor para la cocina japonesa como una “marca de Japón” a través del desarrollo de nuevos métodos de preparación de alimentos y de la promoción de una nueva cultura y educación culinarias basadas en la gastronomía japonesa.
4. Expandir la maravillosa gastronomía de Japón por todo el mundo y establecer un estándar global de cocina japonesa para la siguiente generación, aumentando de este modo el atractivo de ser cocinero o chef como futura profesión.

## ◆ Regole del Quarto concorso di arte culinaria giapponese ◆

### ◎ Qualifiche dei candidati

- Almeno cinque anni di esperienza come chef professionista.
- Età e nazionalità sono indifferenti.
- I residenti in Giappone devono disporre di una licenza da chef.
- I partecipanti residenti all’estero devono prima inviare i documenti e, dopo avere superato la verifica, presentare un passaporto valido fino a marzo 2014.

### ◎ Selezione dei documenti

1. La selezione dei documenti sarà eseguita utilizzando ricette e fotografie. Si prega di proporre tre piatti: *shirumono(nimono-wan), yakimono e nimono(takiawase)*.
2. Gli ingredienti del tema assegnato sono gamberi (fino a 30 g/ciascuno), dentici (fino a 1 kg/ciascuno) e tofu. Proporre tre menu composti da un massimo di 15 piatti ciascuno, compresi tre per i quali vengono utilizzati gli ingredienti del tema assegnato.
3. Il costo degli ingredienti per quattro persone non deve essere superiore a 5.000 yen. Considerare i prezzi del luogo dove vivete.
4. Fornire una fotografia di ciascun piatto completato (tre in totale). Per assicurare equità di giudizio, le informazioni personali dei concorrenti non saranno fornite ai giudici, pertanto assicurarsi che le fotografie non includano il nome del vostro ristorante sui piatti o altre informazioni che consentirebbero di identificarvi.
5. Inviare modulo di iscrizione, modulo delle ricette e foto dei piatti completati all’ufficio dell’Accademia culinaria giapponese entro il 31 maggio 2013. I risultati della selezione dei documenti saranno resi noti intorno a metà luglio.
6. I menu e le ricette presentati non possono essere stati utilizzati in altri concorsi o competizioni culinarie o simili.

7. I menu e le foto dei piatti completati inviate non saranno restituite, indipendentemente dai risultati delle selezioni regionali.
8. Se il menu inviato supera le selezioni regionali, i diritti delle ricette diventeranno automaticamente di proprietà dell'Accademia culinaria giapponese.

## ◎ Selezioni regionali

*I partecipanti residenti all'estero non dovranno prendere parte alle selezioni regionali.

1. Alle selezioni regionali, i partecipanti dovranno ricreare le ricette inviate. Ciascun menu deve essere preparato per quattro persone e completato entro tre ore.
2. Gli ingredienti da utilizzate saranno resi disponibili presso la sede del concorso in base alle ricette inviate.
   I concorrenti devono fornire i propri ingredienti nel caso in cui questi siano costosi e vengano utilizzati solo in quantità minime oppure siano difficili da reperire perché molto specifici di una regione o difficili da spedire. Le spese per questi ingredienti non saranno rimborsate. Inoltre, si prega di notare che a causa delle condizioni atmosferiche o per altri motivi, potrebbe essere necessario sostituire altri ingredienti.
3. Preparati, come gli ingredienti essiccati, che richiedono tempi di preparazione molto lunghi possono essere portati al concorso già pronti in base alla ricetta proposta, ammesso che sia stata preventivamente ottenuta l'autorizzazione.
4. Utilizzare le stoviglie fornite presso la sede del concorso. I concorrenti delle selezioni regionali saranno avvertiti anticipatamente a proposito. Foglie di crisantemo, nandina, carta per tempura o altre superfici decorative per il servizio *(kaishiki)* possono essere fornite su richiesta.
5. Ai concorrenti verranno indicati in anticipo gli utensili e le apparecchiature fornite presso le sedi del concorso. Al concorso è possibile portare apparecchiature specialistiche, ammesso che sia stata preventivamente ottenuta l'autorizzazione. Ad ogni due concorrenti sarà affiancato un assistente esperto dell'apparecchiatura e del modo di utilizzarla per facilitare tutte le attività non culinarie.
6. Portare quanto segue il giorno del concorso.
   Divisa bianca da cuoco (compresi grembiule e cappello), calzature da lavoro, coltelli e una copia della licenza da chef.
   Konbu, scaglie di bonito e altri ingredienti da utilizzare per la creazione del brodo dashi.
   Altri ingredienti o apparecchiature specialistiche per le quali è stata preventivamente ottenuta l'autorizzazione.
7. Le spese di viaggio per raggiungere la sede del concorso e quelle di alloggio, nonché il costo di eventuali ingredienti portati con sé, sono a carico dei concorrenti.
8. I giudici valuteranno in modo imparziale cottura, aspetto e gusto di ciascun piatto e i risultati saranno annunciati il giorno stesso.

## ◎ Finali di Kyoto

1. Le Finali di Kyoto avranno un formato a scatola chiusa in cui ai concorrenti verrà richiesto di presentarsi con un pranzo confezionato per lo *shokado bento* (pasto in scatola quadrata per bento) utilizzando gli ingredienti forniti il giorno stesso. Ciascun menu deve essere preparato per quattro persone e pronto per essere servito entro quattro ore (compreso il tempo di creazione del menu).
2. Tutti gli ingredienti e le stoviglie da utilizzare saranno resi disponibili presso la sede del concorso.
3. I concorrenti saranno informati su utensili e stoviglie anticipatamente. Al concorso è possibile portare apparecchiature specialistiche, ammesso che sia stata preventivamente ottenuta l'autorizzazione. Ad ogni

concorrente sarà affiancato un assistente esperto dell'apparecchiatura e del modo di utilizzarla per facilitare tutte le attività non culinarie. Sarà inoltre presente un interprete (solo lingua inglese) per ciascun concorrente che ne fa richiesta.

4. Portare quanto segue il giorno del concorso.
   Divisa bianca da cuoco, calzature da lavoro, e coltelli.
   Altre apparecchiature specialistiche per le quali sia stata preventivamente ottenuta l'autorizzazione.
5. Le spese di viaggio per raggiungere la sede del concorso e quelle di alloggio sono a carico dei concorrenti.
6. I giudici valuteranno in modo imparziale cottura, aspetto e gusto di ciascun piatto e i risultati saranno annunciati il giorno stesso alla cerimonia di premiazione.

## ◎ Diritti di immagine

I partecipanti devono acconsentire che lo sponsor principale del Concorso di arte culinaria giapponese e i suoi partner utilizzino le immagini dei partecipanti nei media (come Internet, giornali, riviste, televisione e radio) in attività promozionali per il concorso.

## ◎ Assicurazione

Lo sponsor principale si impegna a stipulare una copertura assicurativa di responsabilità societaria appropriata per qualsiasi
sopravvenienza durante lo svolgimento del concorso.

# Scoprite!

Puntare al vertice della cucina giapponese

**La cucina giapponese**

4°
日本料理
concorso di arte culinaria giapponese
コンペティション
Apertura delle iscrizioni

by 日本料理アカデミー　L'Accademia culinaria giapponese