



PRE - BANDO DI REGATA

Garda Cooking Cup 2016

Domenica 25 settembre 2016

1 - Circolo Organizzatore

Società Canottieri Garda Salò
Via Canottieri, 1 - 25087 Salò (BS) – Italy
www.canottierigarda.it

Segreteria: info@canottierigarda.it
Telefono: 0365 43245

2 - Comitato Organizzatore

Il comitato Organizzatore della manifestazione è la Società Canottieri Garda Salò A.S.D., in collaborazione con PO Box Garda Lake S.r.l.

3 - Imbarcazioni Ammesse

Imbarcazioni di lunghezza compresa tra m. 8 e m. 14, dotate di cucina, forno e frigorifero.

Le imbarcazioni con pescaggio non superiore a 2,50 metri.

Sono accettate esclusivamente le iscrizioni degli yachts assicurati contro danni a terzi, con massimale MINIMO pari almeno a € 1.500.000 (un milione e cinquecentomila), come previsto dalla Normativa FIV.

Le imbarcazioni regateranno in tempo reale.

Non è richiesto alcun certificato di stazza o attribuzione di rating (IMS, ORC, IRC o similari).

4 – Regolamenti

Sono applicati:

- Le regole come definite dal regolamento di regata ISAF 2013/2016;
- Le prescrizioni dell'Offshore Special Regulations previste per le regate di IV categoria, con l'obbligo di apparato VHF con canale 16 e 72;
- I Criteri di valutazione della Giuria Gastronomica;
- Le Leggi italiane sulla Navigazione da Diporto;
- Le regole della Giuria Gastronomica, riportate nel presente Bando.

In caso di contrasto fra Bando di regata e Istruzioni di regata, prevarrà quanto stabilito nelle Istruzioni.

5 – Percorso

Percorso di piccola crociera, con partenza nelle acque antistanti il Circolo Canottieri Garda Salò.

Prima Boa posta circa di fronte a Portese; seconda Boa posta di fronte a Palazzo Martinengo di Salò; terza Boa verso il lungolago di Salò, in prossimità di Piazza della Vittoria; quarta Boa di fronte al Circolo Canottieri Garda Salò.

Le Boe dovranno essere lasciate a sinistra.

Arrivo preso sull'ultima Boa passata, dopo 2 ore e 30 minuti dalla partenza.



6 - Data e orario di partenza

Il segnale di avviso verrà issato alle ore 10:30 di domenica 25 settembre 2016.

7 - Pre-Iscrizioni

Verranno accettate le pre-iscrizioni delle prime 40 imbarcazioni che presenteranno il modulo di iscrizione e verseranno la relativa quota e comunque non oltre le ore 18.00 di giovedì 22 settembre 2016.

I Moduli d'Iscrizione alla regata dovranno essere accompagnati dal modulo di Iscrizione Cambusa, dove si illustrerà la ricetta che sarà preparata durante la regata.

Dopo questa data le richieste di iscrizione verranno accettate a discrezione del Comitato Organizzatore.

Saranno ammesse le prime 40 (quaranta) imbarcazioni iscritte.

8 - Iscrizioni

Le iscrizioni dovranno essere perfezionate alla Segreteria regate della Compagnia della Vela entro le ore 10.00 di sabato 10 settembre 2016, in sede e/o per posta elettronica.

Le iscrizioni si intenderanno perfezionate con il Modulo di Iscrizione debitamente compilato, con le tessere FIV dell'equipaggio, con l'attestazione della prescritta visita medica e corredato dalla fotocopia del certificato di assicurazione (massimale 1,5 milioni di euro).

I Moduli di Iscrizione possono essere richiesti alla Segreteria della Società Canottieri Garda Salò A.S.D. e saranno disponibili su Internet all'indirizzo www.gardacookingcup.com.

9 - Quota di iscrizione

La quota di iscrizione è fissata in euro 200,00 per tutte le imbarcazioni.

La quota comprende:

- La partecipazione di due persone alla Cena di Gala offerta dal Sindaco, che avrà luogo presso Il MuSa (Museo di Salò) e sarà preceduta dalla visita guidata alla mostra "Da Giotto a De Chirico: i tesori nascosti";
- Fino a un massimo di 8 inviti per il Crew Party che avrà luogo sulla Nave Italia, ormeggiata in Piazza della Vittoria;
- Assistenza per ormeggio e disormeggio;
- Possibilità di ormeggio presso il lungolago di Salò per la notte di sabato 24 settembre, per le prime 20 barche iscritte.

- **Coordinate Bancarie PO BOX GARDA LAKE S.r.l.**

IBAN IT33F0894053570000000604050

10 - Istruzioni di regata

Saranno disponibili presso la Segreteria della Società Canottieri Garda Salò e sul sito www.gardacookingcup.com, a partire dalle ore 11.00 di Martedì 20 settembre 2016.



11 – Programma:

Sabato 24 settembre:

- Ore 14:30** Briefing dei cuochi presso la S.C.G.S.
Ore 15:30 Briefing Timonieri Cuochi presso la S.C.G.S.
Ore 17:00 Presentazione equipaggi e ricette presso Villaggio Garda Cooking Cup (Palco Piazza della Vittoria)
Ore 19:30 Visita Museo presso Musa Museo di Salò
Ore 20:30 Cena di gala presso Musa Museo di salò
Ore 22:30 Crew Party presso Nave Italia - Piazza della Vittoria

Domenica 25 settembre:

- Ore 10:30** Primo segnale di avviso
A seguire Regata (2 ore e 30 minuti)

12 – Classifiche

Classifica Regata

La classifica sarà redatta in tempo reale.

Verrà assegnato un punto per ogni imbarcazione battuta, ritirata, non partita, arrivata fuori tempo massimo.

La regata sarà vinta dallo yacht con il punteggio più alto.

Classifica Cucina

Ogni imbarcazione dovrà presentare 1 ricetta a scelta tra antipasto, primo, secondo o piatto unico e un'elaborazione originale degli ingredienti forniti da cameo.

1 impiattamento per la foto

2 impiattamenti per l'assaggio della Giuria

Il piatto dovrà essere accompagnato da una breve descrizione scritta della preparazione e dell'idea da cui è nato.

Ad ogni piatto saranno assegnati da 1 a 25 punti, secondo tre valutazioni:

- Bontà
- Difficoltà di esecuzione
- Presentazione del piatto al momento della consegna

La giuria, secondo i parametri sopra elencati assegnerà, un punteggio da 1 a 25 ad ogni piatto.

Assegnazione punti bonus

Per ogni ingrediente della lista "ingredienti Gardesani", utilizzati nell'ideazione e preparazione delle ricette, verrà assegnato un punto bonus.

L'effettivo utilizzo dell'ingrediente sarà ad insindacabile valutazione della giuria.

La elaborazione originale degli ingredienti cameo verrà valutata dalla Giuria cameo con un punteggio da 1 a 8.

Al termine della regata i piatti verranno esposti in uno stand in Piazza della Vittoria, adiacente al palco delle premiazioni.

L'esposizione NON è da intendersi per l'assaggio, che è VIETATO, ma solo per finalità estetico/rappresentativa.

PO Box Garda Lake S.r.l e la S.C.G.S. declinano ogni responsabilità nei confronti di chi dovesse contravvenire a tale divieto.

Classifica Combinata



Sarà stilata sommando il punteggio della classifica regata al punteggio della classifica cucina ed al punteggio della Giuria cameo.

Vincerà l'imbarcazione con il punteggio più alto: in caso di parità vince la barca con il punteggio più alto in regata.

13-Premi

Saranno premiati:

- **I primi tre classificati nella Classifica Combinata Overall**
- **I primi tre classificati della Classifica Cuochi Dilettanti**
- **La prima imbarcazione Overall in tempo reale**
- **Il miglior piatto preparato da cuochi professionisti**
- **Il miglior piatto preparato da cuochi dilettanti**
- **Il miglior piatto preparato da Cuoco di Ristorante di Circolo Velico**
- **La migliore elaborazione originale degli ingredienti forniti da Cameo (Premio speciale cameo "Più dolce di qualsiasi cosa dolce")**

14- Adesivi e bandiere

I concorrenti dovranno applicare sulle due fiancate gli adesivi, eventualmente forniti dall'organizzazione, issare sullo strallo di poppa il guidone della regata, e, quando non in regata, sullo strallo di prua la bandiera della regata, nel caso fosse prevista.

La mancanza degli uni o degli altri sarà oggetto di penalizzazione.

15 - Premiazione

Domenica 25 settembre 2016 alle ore 16.30 al Villaggio della Garda Cooking Cup, presso il palco allestito in Piazza della Vittoria

16 Responsabilità'

Il Circolo Organizzatore non assume alcuna responsabilità per qualsiasi danno possa derivare a persone, cose o animali - sia in acqua che a terra - in occasione della regata. Tutte le persone che partecipano alla regata lo fanno al proprio esclusivo rischio e pericolo e sotto la propria responsabilità a tutti gli effetti.

17 - Regole della Giuria Gastronomica

Ogni imbarcazione deve avere a bordo un solo cuoco, dichiarando all'atto dell'iscrizione se egli sia non professionista o professionista e, in tal caso, dovrà essere dichiarata l'azienda o il ristorante presso il quale presta la propria opera.

Il cuoco deve preparare una ricetta salata libera a scelta tra un primo, un secondo o un piatto unico. La preparazione dovrà essere presentata in tre distinti piatti o vassoi: uno per la foto e due per l'assaggio della giuria (3 porzioni identiche, in totale).

Gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto devono essere presenti a bordo, al momento della verifica della cambusa, e nel seguente stato:

Le carni: devono essere rigorosamente crude e in tagli interi (ad esempio un arrosto da legare, uno spezzatino da tagliare, una parte con osso da disossare).

I pesci: possono essere lavati, sviscerati e squamati e conservati interi (anche sottovuoto), ma non scaloppati, né ridotti in tranci, né parzialmente cotti.

E' inoltre proibito l'uso del tonno, considerato l'alto rischio di estinzione della specie.

La frutta e la verdura: deve essere cruda, può essere mondata e lavata, ma non tagliata o cotta in alcun modo.

La pasta: se fresca potrà essere preparata a terra e portata a bordo sotto forma di sfoglia.

Le derrate alimentari dovranno essere tenute a bordo in contenitori termici a disposizione della verifica della cambusa, unitamente alla scheda dove sono indicati la ricetta e i relativi ingredienti.



Il piatto potrà essere preparato solo dopo la partenza della regata e sarà consegnato alla Giuria gastronomica.

E' vivamente sconsigliato l'impiego di maionese o salse da essa derivate, panna e crema montate e, in genere, di componenti che l'esposizione al sole e al calore potrebbe deteriorare.

18 – Elenco dei prodotti Gardesani – Punti bonus

- **Capperi di Gargnano**
- **Zafferano di Pozzolengo**
- **Chiaretto del Garda**
- **Pesce di lago (coregone o luccio)**
- **Farina gialla di Bedizzole**
- **Olio extra-vergine Casaliva**
- **Bagoss o formaggella di Tremosine**

19 - Regolamento Premio Speciale cameo – “Più dolce di qualsiasi cosa dole”

Ad ogni equipaggio sarà fornito un kit box con basi pronte e ingredienti per farcitura/decorazione, che dovranno essere utilizzati in un minimo di tre e a cui si aggiungeranno ingredienti scelti dagli equipaggi, allo scopo di comporre un dolce – che può essere al piatto, al cucchiaino, formato finger food, in bicchierini, in barattolo etc....: la forma è lasciata alla libera scelta degli chef – che verrà poi valutato in base a criteri definiti.

Ogni kit box conterrà:

[3 muffin impasto chiaro/scuro](#)

Foglio di pan di spagna impasto chiaro/scuro

[1 confezione di Vitalis cameo](#)

[1 confezione di dessert fresco cameo](#)

[Preparato per crema al cioccolato Paneangeli](#)

[Preparato per crema pasticcera Paneangeli](#)

[Zucchero a velo spargitore Paneangeli](#)

[Decorazioni al cioccolato Paneangeli](#)

[Mandorle affettate Paneangeli](#)

[Granella di nocciole Paneangeli](#)

Lo showcooking avrà ad oggetto ricette che useranno anche questi ingredienti, al solo scopo di essere di ispirazione per il contest.

Il comitato organizzatore.