

Sanremo TOP CHEF

Festival di Sanremo 75° Edizione 2025

11 > 13 febbraio 2025

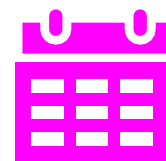
Sommario

1. Calendario Competizioni	3
2. Dove si svolgerà SANREMO TOP CHEF	3
3. Età dei concorrenti	3
4. Accredimento e passaggi importanti da fare all'arrivo	3
5. Abbigliamento e Condizioni di base dei Partecipanti	4
6. Condizioni di Ammissione	4
7. Diritti Fotografici e Video	4
8. Responsabilità	5
9. Laboratori ed Attrezzature per le Competizioni	5
10. Derrate Alimentari dei Concorrenti	6
11. Attrezzatura personale dei concorrenti	6
12. Strumentazione a disposizione dello Chef	6
13. Piatto da esporre e regolamento del piatto	7
14. Valutazione	10

1. Calendario Competizioni

Martedì 11 Febbraio 2025

- ❖ **Piatto della Tradizione**



Mercoledì 12 Febbraio 2025

- ❖ **Piatto Vegetariano**
- ❖ **Dessert al Cucchiaino**

Giovedì 13 Febbraio 2025

- ❖ **Piatto Chef**

2. Dove si svolgerà SANREMO TOP CHEF

- ❖ Grand Hotel & Des Anglais, Salita Grand Albergo n° 134, Sanremo (IM)

>> **Clicca** <https://maps.app.goo.gl/UiWMypSp62vMZW8N8>



3. Età dei concorrenti

- ❖ Da 20 anni compiuti in poi

4. Accredittamento e passaggi importanti da fare all'arrivo

- ❖ Arrivo presso la struttura indicata per accredittamento presso **SANREMO TOP CHEF POINT** e ritiro del numero di entrata nella postazione

- ❖ Questa operazione potrebbe essere anticipata per una parte dei concorrenti che pervengono da lontano la sera precedente. I concorrenti dovranno concordarlo con la segreteria anticipatamente **entro il 03 FEBBRAIO 2025**
- ❖ I concorrenti dovranno rispettare l'orario della batteria assegnata

5. Abbigliamento e Condizioni di base dei Partecipanti

- ❖ I Partecipanti potranno competere anche in più gare.
- ❖ Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, di **Sanremo TOP CHEF**, pantaloni neri, scarpe nere antinfortunistica, cappello da cuoco bianco
- ❖ Non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP; per cui chi non veste con l'abbigliamento non potrà partecipare alla gara e di conseguenza partecipare alla premiazione
- ❖ Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali e **giacca Sanremo TOP CHEF** come indicazioni riportate

6. Condizioni di Ammissione

- ❖ Essere in regola con il versamento della Quota
- ❖ Le derrate dovranno essere stipate in appositi contenitori HACCP all'arrivo nella competizione o per chi arriva precedentemente. Saranno messi a disposizione Frighi in positivo e negativo

7. Diritti Fotografici e Video

- ❖ Julius Plus Italia srls è l'organizzatore (così come da acquisto effettuato sul sito <https://www.sanremo-top-chef.it/>) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare su riviste, social, sito ed o utilizzare per scopi federa vi, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti ed eventuali accompagnatori e prodotti utilizzati dagli Chef. Gli Chef dovranno asportare le etichette dai prodotti o metterli in appositi contenitori se non provvisti di permesso scritto dell'azienda. Julius Plus Italia si declina da qualsiasi responsabilità di rivalsa per danni di immagine o altro per l'utilizzo di prodotti ed accessori richiesti da terzi, la responsabilità decade allo Chef partecipante.
- ❖ **Il Partecipante concede i diritti ed autorizza:**
A titolo gratuito e senza limiti di tempo, anche ai sensi degli artt. 10 e 320 cod.civ. e degli artt. 96 e 97 legge 22.4.1941, n. 633, Legge sul diritto d'autore, alla pubblicazione e/o diffusione in qualsiasi forma del nome e cognome, logo, delle proprie immagini sul sito internet, sui social, su video, su dvd o pellicole, in TV della GIS PLATINUM ltd ed inoltre su carta stampata e/o su qualsiasi altro mezzo di diffusione, nonché autorizza la conservazione delle foto e dei video stessi negli archivi informatici della Julius Plus

Italia srls, prende atto che la finalità di tali pubblicazioni sono di esclusivo utilizzo della Julius Plus Italia srls e che tale utilizzo può anche essere utilizzati da altri su concessione della Julius Plus srls.

Informativa per la pubblicazione dei dati:

- ❖ Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003. Si informa che il trattamento dei dati personali, informa che i dati personali conferiti con la presente liberatoria saranno trattati con modalità cartacee e telematiche nel rispetto della vigente normativa e dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e riservatezza; in tale ottica i dati forniti, ivi incluso il ritratto contenuto nelle fotografie suindicate, verranno utilizzati per le finalità strettamente connesse e strumentali alle attività come indicate nella su estesa liberatoria. Il conferimento del consenso al trattamento dei dati personali è facoltativo. In qualsiasi momento è possibile esercitare tutti i diritti indicati dall'articolo 7 del D. Lgs. n. 196/2003, in particolare la cancellazione, la rettifica o l'integrazione dei dati. Tali diritti potranno essere esercitati inviando comunicazione scritta.

8. Responsabilità

- ❖ L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria, accessori da cucina e no, ed ogni altro oggetto, di valore o no utilizzato nel concorso, o immesso all'interno della manifestazione. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore.
- ❖ I concorrenti stessi sono responsabili di quanto introdotto dentro e fuori dalla competizione. Ogni concorrente deve avere buona cura delle proprie cose e vigilarle. Dovrà avere cura anche di tutto ciò che è all'interno della competizione,
- ❖ I concorrenti dovranno **tenere un buon decorso durante la giornata della competizione e durante tutta la loro permanenza a SANREMO TOP CHEF E VIVI SANREMO pena l'espulsione.**
- ❖ L'Organizzatore si avvale del diritto di richiesta del risarcimento danni nelle opportune sedi in caso non venissero rispettati i seguenti punti sopra indicati.

9. Laboratori ed Attrezzature per le Competizioni

L'organizzazione resta a disposizione dei partecipanti a tutte le competizioni, un "laboratorio/cucina a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base, come saranno riportate seguentemente

È consigliabile pensare e creare le ricette in base all'attrezzatura "Standard" messa a disposizione dell'organizzazione all'interno dei laboratori/cucina, oppure potranno essere portate eventuali attrezzature proprie, se ritenute indispensabili per la riuscita dei Piatti, Pietanze e Dessert.

I laboratori/cucina NON sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocche e da pasticceria, grembiuli, canovacci, sac a poche ecc.), né sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali **ogni concorrente, ove necessità, dovrà provvedere autonomamente.**

Si consiglia di portare un proprio piatto, vassoio, o contenitore per impiattare il prodotto realizzato al fine di risultare la migliore resa estetica possibile.

10. Derrate Alimentari dei Concorrenti

I concorrenti potranno stivare le derrate alimentari al loro arrivo. Per chi viene da lontano potrà deporre le derrate alimentari fresche a partire dalle ore 10 del giorno 10 febbraio 2025, mentre le non fresche saranno stivate in apposito spazio. I Concorrenti dovranno tenere le derrate fresche in appositi contenitori o sacchetti alimentari chiusi con applicato un cartellino con il proprio nome e cognome. La non applicazione delle corrette procedure di mantenimento delle derrate, la loro conservazione, controllo della filiera produttiva, sanificazione dei banchi di lavoro, come HACCP, potrà comportare **una decurtazione del punteggio da parte dei giudici.**

11. Attrezzatura personale dei concorrenti

Le attrezzature potranno essere stivate all'interno dell'apposita area attrezzature. Al momento del Check In alla competizione saranno stivate in apposito spazio dedicato.

Si potranno portare all'interno dei laboratori/cucina attrezzature elettriche necessarie e non alla propria preparazione, al termine della preparazione dovrà essere riposta nell'apposito spazio riservato ai concorrenti, al fine di non ingombrare la postazione per i prossimi concorrenti.

12. Strumentazione a disposizione dello Chef

Lista attrezzature Competizioni a Persona

- 1 Banco di Acciaio 1,80 mt X 80cm (circa), con ripiano sotto
- 2 Piastre induzione a postazione
- 1 tegame a bordo basso da cm 32
- 1 padella con manico tipo wok da cm 28
- 1 pentole bordo alto con tappo da cm 25
- 1 pentolini con manico da cm 17 con tappo vetro
- 1 frullatore ad immersione (minipimer)
- 1 tritatutto
- 1 Planetaria elettrica con relativi ganci (frusta, uncino e farfalla)
- 1 mestolo in silicone (marisa o leccapentole)
- 1 mestolo forato in acciaio
- 1 cucchiaio manico lungo in acciaio
- 1 boule acciaio da cm 12
- 1 boule in acciaio da cm 20
- 1 scolapasta
- 1 bilancina da cucina
- 1 frusta in acciaio
- 1 tagliere grande

1 tagliere piccolo
1 macchina per la pasta (anche meccanica)
1 taglia pasta
forchette e coltelli (POSATERIA)

Ogni Chef dovrà procurarsi o portarsi a propria descrizione:

- Per la presentazione del piatto, impiattamento: piatto, vassoio, o altro
- propri coltelli
- canovacci per la pulizia
- ciotole e contenitori
- bimbi, frullatori, roner
- utensili
- frusta elettrica
- accessori
- macchina per la pasta
- taglia pasta
- coppapasta
- sac a poche e relative bocchette
- mattarello
- forchette e coltelli

A disposizione Comune di tutti:

- Congelatore
- Frigo
- Abbattitore
- Forno

13. Piatto da esporre e regolamento del piatto

❖ **Piatto Chef**

- 1) Un Primo
- 2) Oppure un Secondo

❖ Dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici

❖ Tempo a disposizione 1 ora

❖ **Derrate Ammesse**

- 1) Impasti a base di pasta fresca (l'impasto potrà essere portato da casa ma dovrà essere obbligatoriamente steso sul posto e la pasta anch'essa dovrà essere realizzata durante il tempo messo a

disposizione), dovrà essere riportato nella ricetta il procedimento, ed inserita la conservazione e trasporto secondo normativa HACCP.

- 2) Frutta e Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- 3) Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.
- 4) Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi. I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati, la sfilettatura dovrà avvenire nella postazione di lavoro.
- 5) Carni, Verdure e Pesci Marinate, cotti in CBT o Vaso-Cotture o Parziali-Cotture.
- 6) Crostacei e molluschi puliti a ma non sgucciati.
- 7) Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi
- 8) Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, comunque preparazioni intere non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca, frutta sgucciata, Carni, Vegetali e Frutti essiccati, Carni, Vegetali e Frutti polverizzati.
- 9) Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.
- 10) Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi e contenitori in vetro.
- 11) Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovata.

❖ **Piatto della Tradizione**

- 1) Un Primo
- 2) Oppure un Secondo

❖ Dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici

❖ Tempo a disposizione 1 ora

❖ **Derrate Ammesse**

- 1) Impasti a base di pasta fresca (l'impasto potrà essere portato da casa ma dovrà essere obbligatoriamente steso sul posto e la pasta anch'essa dovrà essere realizzata durante il tempo messo a disposizione), dovrà essere riportato nella ricetta il procedimento, ed inserita la conservazione e trasporto secondo normativa HACCP.
- 2) Frutta e Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- 3) Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.
- 4) Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi. I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati, la sfilettatura dovrà avvenire nella postazione di lavoro.
- 5) Carni, Verdure e Pesci Marinate, cotti in CBT o Vaso-Cotture o Parziali-Cotture.
- 6) Crostacei e molluschi puliti a ma non sgucciati.
- 7) Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi
- 8) Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, comunque preparazioni intere non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca, frutta sgucciata, Carni, Vegetali e Frutti essiccati, Carni, Vegetali e Frutti polverizzati.
- 9) Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.
- 10) Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi e contenitori in vetro.
- 11) Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovata.

❖ **Piatto Vegetariano**

- 1) Un Primo
- 2) Oppure un Secondo

❖ Dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici

❖ Tempo a disposizione 1 ora

❖ **Derrate Ammesse**

1) Impasti a base di pasta fresca (l'impasto potrà essere portato da casa ma dovrà essere obbligatoriamente steso sul posto e la pasta anch'essa dovrà essere realizzata durante le ore messe a disposizione), dovrà essere riportato nella ricetta il procedimento, ed inserita la conservazione e trasporto come da normative HACCP.

2) Frutta o Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.

3) Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.

5) Verdure, Cereali o altri prodotti cotti in CBT o Vaso-Cotture o Parziali-Cotture.

7) Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi

8) Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, comunque preparazioni intere non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca, frutta sgusciata, Carni, Vegetali e Frutti essiccati, Carni, Vegetali e Frutti polverizzati.

9) Le decorazioni devono essere elaborate sul posto.

10) Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi e contenitori in vetro.

11) Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovate.

❖ **Dessert al Cucchiaino**

- 1) Un Dessert al Cucchiaino a porzione unica

Dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici

❖ Dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici

❖ Tempo a disposizione 1 ora

❖ **Derrate Ammesse**

1) Impasti a base di pasta fresca (l'impasto potrà essere portato da casa ma dovrà essere obbligatoriamente steso sul posto e la pasta anch'essa dovrà essere realizzata durante le ore messe a disposizione), dovrà essere riportato nella ricetta il procedimento, ed inserita la conservazione e trasporto come normative HACCP.

- 2) Frutta sbucciata, o lavata ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- 3) Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.
- 4) Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi. I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettai, la sfilettatura dovrà avvenire nella postazione di lavoro.
- 5) Carni, Verdure e Pesci Marinate, cotti in CBT o Vaso-Cotture o Parziali-Cotture.
- 6) Crostacei e molluschi puliti a ma non sgucciati.
- 7) Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi
- 8) Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, comunque preparazioni intere non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca, frutta sgucciata, Carni, Vegetali e Frutti essiccati, Carni, Vegetali e Frutti polverizzati.
- 9) Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.
- 10) Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi e contenitori in vetro.
- 11) Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovata.

14. Valutazione

I Giudici attribuiranno un voto che va da 1 a 10 per i seguenti punti:

1. Abbigliamento come da regolamento
2. Derrate alimentari utilizzate a marchio DOP/IGP/DOCG ecc...
3. Accuratezza delle procedure HACCP
4. Capacità Organizzativa durante lo svolgimento della competizione
5. Prodotti di aziende Artigianali, Bio e Marchi di Eccellenza
6. Sanificazione della Postazione e Riordino al termine
7. Cortesia e Educazione durante lo svolgimento della Competizione e al di fuori di essa
8. Impiattamento & Estetica. La presentazione estetica del piatto alla vista e quella verbale.
9. Gusto. Bilanciamento dei sapori, ed esaltazione degli ingredienti.
10. Tecniche Utilizzate per i procedimenti di cottura, marinatura, CBT, vaso-cottura, essiccazioni ecc...

Il Massimo punteggio ottenuto sarà di 100 punti per ogni giudice. Il numero dei giudici attribuiti per ogni prova sarà rivelato prima dell'inizio dei campionati.

Bisogna fare attenzione alle regole per non incorrere nella decurtazione dei punti o addirittura l'espulsione.