



1° INTERNATIONAL CONTEST



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



the *Art of Sculpting*

TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

INDICE DELLA CARTELLA STAMPA

.....

- Presentazione

chef Marco Valletta – presidente Associazione Cuochi di Treviso

- “Artisti dell’Intaglio in gara a Treviso”

Mariarosa Schiaffino

- Programma manifestazione

- Iniziative

- Regolamento

- Norme Generali

- Organizzazione

.....



F.I.C. Treviso - sede provinciale: 31033 Castelfranco Veneto (Treviso) - c/o I.P.S.S.A.R. Giuseppe Maffioli - Via Valsugana, 74
info: Marco Valletta: cell. +39 339 3291764 - e-mail: marcovalletta@tele2.it
Graziano Manzatto: cell. +39 338 7960877 - Tel. / Fax +39 0421 327545 - e-mail: grazianomanzatto@libero.it
Ufficio stampa: Fax +39 0422 639091 - e-mail: lineartx@tin.it
Organizzazione tecnica: Sbrojavacca Viaggi Treviso - Via Manin, 50 - 31100 Treviso - Tel. +39 0422 412700 - Fax +39 0422 419839
e-mail: praemium@sbrojavacca.it - www.sbrojavacca.it
www.assocuochitreviso.it



1° INTERNATIONAL CONTEST

the Art of Sculpting



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

PRESENTAZIONE:

Il Concorso promosso dall'**Associazione Cuochi di Treviso**, dall'**Unione Cuochi del Veneto** e dalla **Federazione Italiana Cuochi** vuole essere un'occasione di prestigio per tutti gli esperti dell'arte dell'intaglio, per esporre le proprie opere in una delle piazze più belle d'Italia: la Piazza dei Signori in Treviso.

Questa terza edizione del Concorso Nazionale sull'Arte dell'Intaglio di Vegetali è diventata, con approvazione della Federazione Italiana Cuochi del Consiglio Nazionale del 28-29 novembre 2004, la **Prima Manifestazione dell'Arte dell'Intaglio di Vegetali a livello Internazionale**.

L'Associazione Provinciale Cuochi Treviso e l'Unione Regionale Cuochi del Veneto sono attivati affinché questo evento, in terra trevigiana, sia realizzato come una vera e propria "**vetrina di qualità e di immagine**" per i colleghi cuochi provenienti, non solo dalle altre regioni d'Italia, ma anche dal resto del mondo.

L'Associazione cuochi con questo evento permettere a tutti i partecipanti di conoscere non solo la città di Treviso, palcoscenico della manifestazione, ma far conoscere anche i nostri prodotti Veneti dell'agroalimentare.

La manifestazione che sarà realizzata nelle due giornate prevede già, come da programma, lo sviluppo degli avvenimenti nei diversi comuni di Treviso, di Veduggio e di Castelfranco Veneto. Visto il grande successo di partecipazione delle edizioni precedenti con oltre **300 partecipanti** (concorrenti per edizione) provenienti da tutta Italia, e oltre **30.000 visitatori** nelle due giornate d'esposizione si è pensato di fare qualcosa in più.

Prevediamo per questa edizione un aumento dei concorrenti italiani e l'adesione di diversi concorrenti internazionali, e per questo vorremmo promuovere la terra Trevigiana favorendo delle escursioni guidate e mirate a valorizzare la cultura enogastronomica del territorio.

E' importante per noi organizzatori ampliare la vetrina legata all'evento Internazionale dei Vegetali Intagliati andando oltre i comuni già coinvolti per inserire la visita guidata con escursioni mirate ai territori di Asolo, la visita a Valdobbiadene e a Conegliano.

E' la prima iniziativa a livello Internazionale del genere che è stata già promossa, dall'Unione Regionale Cuochi del Veneto alle ultime Olimpiadi di Gastronomia di Erfurt nell'ottobre 2004.

Evento che ricalcherà il successo delle edizioni precedenti, svoltasi nel dicembre del 2000 e del 2002, con caduta biennale, che hanno riscosso un grande successo, di stampa, di televisione, di presenze di visitatori.

Siamo certi che, questo evento mondiale riscuoterà una grande adesione sia di concorrenti sia di visitatori, e di conseguenza auspichiamo nel sostegno e nella partecipazione attiva di tutti gli enti e le aziende che vorranno essere protagonisti insieme alle "berrette bianche" italiane.



1° INTERNATIONAL CONTEST

the *Art of Sculpting*



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

MANIFESTAZIONE

E' organizzato dall' Associazione Cuochi di Treviso con la collaborazione dell'Unione Cuochi Regione Veneto e con il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi.

Nel territorio il concorso è reso possibile grazie al patrocinio delle istituzioni, enti, consorzi ed aziende sponsors.

Finalità

- * Incentivare il cuoco a promuovere la propria fantasia.
- * Educare gli operatori della ristorazione all'armonia delle forme e dei colori.
- * Valorizzare i prodotti alimentari presentandoli in modo alternativo.
- * Suggestire che oltre al buono da mangiare esiste il bello da vedere.
- * Promuovere una nuova professione per il futuro, lo scultore dei vegetali.

PROGRAMMA

Il programma sarà realizzato in tutte le attività programmate, indipendentemente dalle condizioni meteorologiche. I concorrenti che hanno aderito alla manifestazione, iscrivendosi nei tempi stabiliti, non potranno richiedere nessun tipo di rimborso, della quota di partecipazione, in caso di loro assenza. Ai concorrenti, regolarmente iscritti, sarà fatto recapitare all'indirizzo dichiarato, tutto il dossier utile alla partecipazione del concorso, con le informazioni dettagliate.

E' stato costruito un percorso adeguato per le vie della città di Treviso, per consentire la massima visibilità di tutte le opere presentate e permettere ai visitatori di poter votare la scultura più bella, assegnando così il premio "Città di Treviso".

COME PARTECIPARE

Possono partecipare tutti i cuochi ed operatori della ristorazione italiana con loro familiari. Per partecipare alle manifestazioni é necessario eseguire la prenotazione servendosi dell'apposito modulo.

NORMA GENERALI

- **Norme generali per partecipare al 3° CONCORSO NAZIONALE L'ARTE DELL'INTAGLIO.**

REGOLAMENTO

- **Regolamento del 3° CONCORSO NAZIONALE L'ARTE DELL'INTAGLIO.**

SCHEDA DI ISCRIZIONE

- **Scheda di iscrizione (DOC-50 Kb).**
- **Contratto di vendita di pacchetti turistico (PDF-131 Kb).**



1° INTERNATIONAL CONTEST

the Art of Sculpting



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

(Mariarosa Schiaffino)

**ARTISTI DI TAGLIO IN GARA A TREVISO
QUESTIONE DI TAGLIO
MERAVIGLIE DI TAGLIO E DI NATURA
SCULTURE DI NATURA**

Ortaggi e frutta sono la materia prima delle opere che gli artisti del coltello produrranno a Treviso domenica 27 e lunedì 28 novembre 2005. Il Concorso Nazionale Vegetali Intagliati, alla sua terza edizione, è uno spettacolo di destrezza straordinario e di creatività strepitosa al servizio della decorazione.

Sarà un vero spettacolo assistere, sotto la Loggia dei Trecento nella Piazza dei Signori, in un percorso che si snoda per le vie più tipiche della città, alle loro performance che esigono mano e occhio infallibili, ma anche fantasia, senso del colore e della composizione. Barche e cesti di fiori, pesci e cigni, uccelli e girandole... Sculture vive, in cui tecnica e natura, tecnica e creatività si incontrano.

Un'arte che viene da lontano, quella dell'intaglio vegetale. Il Concorso di Treviso sarà la celebrazione in chiave attuale di una tecnica che risale al tempo delle corti rinascimentali dei signori e dei papi, quando la civiltà del convivio risplendeva come una delle arti di governo. Nell'organizzazione puntigliosa dei banchetti ufficiali, lo "spettacolo" della tavola era affidato a una schiera di personaggi che assumevano ruoli fondamentali. Lo scalco e il trinciante erano maestri di lama che si esibivano davanti agli invitati nel tagliare e acconciare carni, frutta, ortaggi. I decoratori delle mense preparavano scenografiche apparecchiature, i cibi venivano presentati in modo stupefacente, secondo complicate simbologie. Sculture vegetali e di zucchero ingannavano anche l'occhio più acuto, e più di una volta misero in imbarazzo ospiti potenti... per esempio a Venezia, quando la Serenissima voleva strabiliare i suoi amici e ancor più i suoi nemici.

Nell'età della meraviglia, cioè nel Seicento e nel Settecento, in tutte le corti d'Europa provocare l'ammirata sorpresa dei convenuti era obiettivo immancabile di qualunque festa, di qualunque banchetto.

L'arte dei piatti montati e della decorazione delle tavole, soprattutto quelle a buffet, conobbe una nuova era con la nascita della grande hotellerie, tra la fine dell'Ottocento e il primo Novecento, la Belle Epoque, affermandosi come un fondamento dell'arte dell'ospitalità e della gastronomia.

L'intaglio vegetale, un po' dimenticato per alcuni decenni, è tornato in auge dopo l'affermazione della nouvelle cuisine e la valorizzazione della presentazione dei cibi. Può essere applicato sia nei piccoli piatti, per dare armonia e spicco alle porzioni individuali, sia al piatto di portata che fa bella mostra di sé al centro della tavola. Nel primo caso, il cibo tagliato ad arte non è solo decorazione, ma è parte integrante della preparazione stessa. Nel secondo caso i vegetali intagliati sono soprattutto ornamentali e lo sono esclusivamente o quasi nell'allestimento di buffet e di grandi apparati, che nel gioco cromatico e nella composizione delle decorazioni hanno uno dei loro punti di attrazione più importanti.

La materia prima di queste sculture straordinarie, sono i frutti della terra - patate, ravanelli, finocchi, zucchine, mele, pere... ma soprattutto zucche, che per i loro volumi generosi e le proporzioni ampie o addirittura spettacolari, offrono solide basi e magnifici "blocchi" di polpa soda, croccante e cedevole all'estro di tagliatori-decoratori. Ma è il colore, così squillante e luminoso, a rendere la zucca ideale. Cesti di rose, fiori dai mille petali, pesci da acquario dalle scaglie regolari, un pavone dalle penne vanagloriose... sono alcuni soggetti delle opere premiate nelle ultime edizioni: un successo vivissimo che ha tutto per ripetersi.



1° INTERNATIONAL CONTEST



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



the *Art of Sculpting*

TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

Partecipanti al Concorso che scenderanno in campo, cioè nella magnifica Loggia dei Trecento di Piazza dei Signori a Treviso cuochi provetti e allievi delle scuole alberghiere del Veneto, ma anche di altri parti d'Italia e del mondo. La gara è aperta infatti a tutti gli iscritti alla Federazione Cuochi (FIC) e agli amatori dell'arte dell'intaglio; agli under 23 è riservata una delle tre categorie del Concorso. Interverranno anche questa volta maestri intagliatori di fama internazionale accompagnati dalle loro équipes.

La tecnica dell'intaglio vegetale non è una materia di insegnamento obbligatoria nei programmi degli Istituti alberghieri, ma un'attività didattica del laboratorio di cucina che si sta affermando, grazie ad alcuni docenti che scelgono di trasmetterla ai loro allievi. Di solito viene accolta con grande entusiasmo perché dà grandi soddisfazioni.

In effetti, la tendenza attuale è quella di formare cuochi che siano dei professionisti non solo della preparazione del cibo, ma anche dell'allestimento. Saper presentare il piatto in modo piacevole all'occhio prima che al gusto, fare della tavola una "scena" sulla quale rappresentare la gioia del convito: a questi obiettivi, l'intaglio vegetale (insieme ad altre tecniche, come il pastigliaggio e le sculture di pasta phillo) risponde pienamente.

I ferri del mestiere degli scultori –intagliatori che si esibiranno davanti al pubblico sono strumenti specializzati per scavare, le 'sgubbie', e per incidere, coltellini in acciai superflessibili e lamine in ferro ultrasottili, studiati per intervenire al meglio sulle nervature e sulle fibre degli ortaggi e dei frutti. Sono attrezzi che spesso l'artista si fa fare su misura, secondo la sua mano: una mano leggera ha bisogno di uno strumento più pesante e viceversa. L'esibizione degli intagliatori che usano i ferri del mestiere con rapidità e destrezza strabilianti è un vero e proprio spettacolo: perciò il Concorso di Treviso richiamerà molti spettatori e non solo addetti ai lavori nel settore della ristorazione.

www.assocuochitreviso.it

e-mail: info@assocuochitreviso.it



1° INTERNATIONAL CONTEST

the *Art of Sculpting*



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

PROGRAMMA

Domenica 27 novembre 2005

Ore 6.00 Registrazione dei partecipanti in Bureau di Piazza dei Signori, Treviso.

Ore 7.30 Chiusura delle registrazioni. Assegnazione definitiva della postazione di lavoro e dell'esposizione.

Ore 8.00 Inizio della competizione dei partecipanti della categoria **"A"** e **"C"**. In quattro ore (**8.00-12.00**), sotto la guida dei commissari, potranno eseguire la loro opera sul posto. Il passaggio della Giuria inizierà alle ore **13.00**.

Ore 9.00 Termine ultimo per l'esposizione delle opere pronte della Categoria **"B"**, con il passaggio della giuria per l'assegnazione dei punti.

Ore 10.00 - Ore 12.00 Presso la Sala delle Esposizioni della Camera di Commercio in Treviso, le **Sette Province Venete** presentano un percorso di studio guidato sui prodotti tipici dell'enogastronomia. Saranno illustrati ai partecipanti gli aspetti culturali e gastronomici dei prodotti alimentari che meglio rappresentano il territorio provinciale del Veneto. Questi microseminari permetteranno ai visitatori di conoscere ed apprezzare le migliori aziende produttrici di alimenti dell'enogastronomia tipica.

Ore 13.00 Valutazione della giuria per le categoria **"A"** e **"C"**.

Ore 14.00 – 15.30 Presso la Sala delle Esposizioni della Camera di Commercio in Treviso, le **Sette Province Venete** presentano un percorso di studio guidato sui prodotti tipici dell'enogastronomia. Sono dei piccoli laboratori specialistici, per promuovere e divulgare i prodotti tipici del Veneto ai partecipanti provenienti dal resto dell'Italia e del Mondo.

Ore 16.00 Consegna nel salone dei Trecento, in Piazza dei Signori, dei diplomi a tutti i partecipanti.

Ore 17.00 Fotografia Ufficiale dei partecipanti. (Saranno ammessi solo coloro che avranno la divisa regolamentare)

Ore 20.15 Ritrovo presso l'Hotel Antica Postumia di Vedelago, per la degustazione del menu tipico del territorio Trevigiano.

Ore 22.30 Conclusione della serata.



1° INTERNATIONAL CONTEST

the *Art of Sculpting*



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

Lunedì 28 novembre 2005

Ore 6.00 Registrazione dei partecipanti in Bureau di Piazza dei Signori, Treviso.

Ore 7.30 Chiusura delle registrazioni. Assegnazione definitiva della postazione di lavoro e dell'esposizione.

Ore 8.00 Inizio della competizione dei partecipanti della categoria **"A"** e **"C"**. In quattro ore (**8.00-12.00**), sotto la guida dei commissari, potranno eseguire la loro opera sul posto. Il passaggio della Giuria inizierà alle ore **13.00**.

Ore 9.00 Termine ultimo per l'esposizione delle opere pronte della Categoria **"B"**, con il passaggio della giuria per l'assegnazione dei punti.

Ore 10.00 - Ore 12.00

Presso la Sala delle Esposizioni della Camera di Commercio in Treviso, le **Sette Province Venete** presentano un percorso di studio guidato sui prodotti tipici dell'enogastronomia. Saranno illustrati ai partecipanti gli aspetti culturali e gastronomici dei prodotti alimentari che meglio rappresentano il territorio provinciale del Veneto. Questi microseminari permetteranno ai visitatori di conoscere ed apprezzare le migliori aziende produttrici di alimenti dell'enogastronomia tipica.

Ore 13.00 Valutazione della giuria per le categoria **"A"** e **"C"**.

Ore 14.00 – 16.30

Tavola Rotonda come incontro di cultura, di scambio di informazioni, di confronti specialistici tra esperti del settore sul tema: **"I vegetali in tavola, dall'antipasto al dessert"**.

Natura, tecnologia, arte, presentazione, gastronomia, alimentazione, tematiche dibattute tra quanti desiderano esprimere un parere culturale e scientifico .

Ore 16.45 Consegna nel salone dei Trecento, in Piazza dei Signori, dei diplomi a tutti i partecipanti.

Ore 17.30 Fotografia Ufficiale dei partecipanti. (Saranno ammessi solo coloro che avranno la divisa regolamentare)

Ore 20.30 Ritrovo presso l'Hotel Antica Postumia di Vedelago, per la degustazione del menu tipico della Regione Veneto. Un viaggio tra sapori tipici, un po' rivisti e corretti.

Durante la cena saranno assegnati i premi ai vincitori delle diverse categorie, e consegnato un attestato di gratitudine alle aziende sostenitrici della manifestazione.

Ore 24.00 Conclusione della serata.



1° INTERNATIONAL CONTEST



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



the *Art of Sculpting*

TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

INIZIATIVE

La Tavola Rotonda

“Salone dei Trecento” - Piazza dei Signori Treviso
Lunedì 28 novembre 2005 ore 14.00 -16.30

L'Unione Regionale Cuochi del Veneto promuove per questa giornata un incontro specialistico rivolto a quanti lavorano in cucina domestica che professionale. E' in effetti nell'intenzione dell'organizzazione promuovere una **Tavola Rotonda** come incontro di cultura, di scambio di informazioni, di confronti specialistici tra esperti del settore sul tema:

“I vegetali in tavola, dall'antipasto al dessert”.

Non sarà un convegno, ma un dibattito interattivo tra quanti hanno qualcosa da dire a proposito di **Vegetali** e natura, tecnologia, arte, gastronomia, alimentazione, conservazione, presentazione. Parteciperanno esperti del settore agroalimentare, medici legati al mondo della nutrizione, chef promotori di stili alimentari innovativi, ma soprattutto potranno intervenire quanti desiderano saperne di più sull'argomento. Per i cuochi, sempre più Promotori di Salute, questo è il momento per confrontarsi con un dialogo culturale e scientifico per dimostrare ancora una volta il valore aggiunta della figura del Cuoco nel futuro.

Progetto Microseminari

“Sette Province Venete si presentano al Mondo”

L'associazione Cuochi Treviso desidera offrire nello spazio espositivo presso la Sala Maggiore della Camera di Commercio un viaggio di cultura enogastronomica fortemente legato alla terra Veneta a tutti i partecipanti al Concorso, così come ai visitatori esterni.

Il viaggio ripercorrerà i territori delle **Sette Province Venete** con il contributo di alcune aziende più rappresentative per la qualità degli alimenti da loro prodotti.

Saranno definiti degli spazi specifici, dentro i quali aziende del settore agroalimentare proporranno più di un “percorso di studio e guidato”, su quelli che sono i prodotti tipici dell'enogastronomia di territorio.

E' indispensabile in questa occasione poter illustrare ai partecipanti al concorso, agli ospiti in generale quelli che sono gli aspetti culturali e gastronomici dei prodotti alimentari che meglio rappresentano il territorio provinciale del Veneto.

Questi microseminari permetteranno ai visitatori di conoscere ed apprezzare le migliori aziende produttrici di alimenti dell'enogastronomia tipica, di poter vedere quelli che sono i valori aggiunti di un sistema di qualità delle aziende venete.

Le aziende aderenti a questi piccoli laboratori specialistici comprenderanno l'utilità ed il valore aggiunto nel promuovere e divulgare i prodotti tipici ai partecipanti, esperti del settore, provenienti dal resto dell'Italia e del Mondo, con una finalità anche di tipo commerciale.



1° INTERNATIONAL CONTEST



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



the Art of Sculpting

TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

REGOLAMENTO

* **Il concorso è organizzato in tre categorie:**

A) Professionisti che saranno impegnati nella composizione della scultura di vegetali intagliati da realizzare sul posto assegnato dall'organizzazione. L'opera è assegnata ad un solo partecipante, anche se questi è aiutato da un membro (il nome dell'aiutante, non più di una persona, sarà comunicato dall'interessato all'atto dell'iscrizione). Durante la fase della composizione della scultura i concorrenti saranno osservati da commissari individuati dall'organizzazione che controlleranno il lavoro durante il tempo assegnato. I partecipanti per questa categoria non potranno essere superiori a n° 40 giornalieri. Di conseguenza l'ordine d'arrivo delle iscrizioni, sarà ritenuto fattore discriminante per la partecipazione e la collocazione in calendario della manifestazione.

B) Professionisti che hanno composto la scultura di vegetali intagliati presso altra sede (opera già pronta); l'opera è assegnata ad un solo concorrente, anche se questi è stato aiutato da una squadra (i nomi dell'equipe, non più di due collaboratori, saranno comunicati dall'interessato all'atto dell'iscrizione). I partecipanti per questa categoria non potranno essere superiori a n° 60 giornalieri. Di conseguenza l'ordine d'arrivo delle iscrizioni, sarà ritenuto fattore discriminante per la partecipazione e la collocazione in calendario della manifestazione.

C) Giovani professionisti, under 23, che realizzeranno la composizione della scultura di vegetali intagliati sul posto assegnato dall'organizzazione. L'opera è assegnata ad una squadra, (i nomi dell'equipe, non più di tre persone, saranno comunicati dagli interessati all'atto dell'iscrizione). Durante la fase della composizione della scultura i concorrenti saranno osservati da commissari individuati dall'organizzazione che controlleranno il lavoro durante il tempo assegnato. Le squadre partecipanti per questa categoria non potranno essere superiori a n° 10. Di conseguenza l'ordine d'arrivo delle iscrizioni, sarà ritenuto fattore discriminante per la partecipazione e la collocazione in calendario della manifestazione.

* Il concorrenti della iscritti alla categoria **A**, massimo 40 postazioni di lavoro giornaliera, dovranno presentarsi, con la divisa completa, con i vegetali, le attrezzature personali utili all'esibizione, alle ore 7.00 del giorno individuato (assegnato dall'organizzazione) per avere l'assegnazione del posto di lavoro e del tavolo espositivo. Dalle ore 8.00 alle ore 12.00 dovranno lavorare per confezionare l'opera, esporre quanto prodotto per il passaggio della Giuria. Le opere saranno esposte fino alle ore 18.00, poi ogni membro di squadra potrà ritirare la sua opera su autorizzazione dell'organizzazione. Dalle ore 13.30 sarà dato il via alle votazioni dei visitatori, per il premio città di Treviso

* Gli iscritti al concorso appartenenti alla categoria **B** dovranno presentarsi con la divisa completa, (cappello, giacca bianca, pantalone nero e scarpe nere) con le loro opere da montare, il giorno indicato dall'organizzazione, alle ore 06.00. Alle ore 9.00 dovranno essere pronti per il passaggio della giuria. Le opere saranno esposte fino alle ore 18.00, poi ogni singolo concorrente potrà ritirare la sua scultura su autorizzazione dell'organizzazione. Dalle ore **13.30** sarà dato il via alle votazioni dei visitatori, per il premio città di Treviso.

* Gli iscritti al concorso appartenenti alla categoria **C**, massimo 10 postazioni di lavoro, dovranno presentarsi, con la divisa completa e con i vegetali, le attrezzature personali utili all'esibizione, il giorno comunicato dall'organizzazione alle ore 7.00. Saranno assegnati loro la postazione di lavoro e il tavolo d'esposizione. . Dalle ore 8.00 alle ore 12.00 dovranno lavorare per confezionare l'opera, esporre quanto prodotto per il passaggio della Giuria. Le opere saranno esposte fino alle ore 18.00, poi ogni membro di squadra potrà ritirare la sua opera su autorizzazione dell'organizzazione.



1° INTERNATIONAL CONTEST

the Art of Sculpting



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

I premi assegnati dall'organizzazione saranno suddivisi per ciascuna categoria.

* Per la categoria **A**: 1° classificato, l'opera che avrà totalizzato più punti, sarà assegnata la Medaglia d'Oro, il diploma di partecipazione al team di riferimento, e un premio pari a € 1.500,00. Al 2° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnata la Medaglia d'Argento, il diploma di partecipazione al team di riferimento, e un premio pari a € 500,00. Al 3° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnata la Medaglia di bronzo, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio pari a € 250,00. Ulteriori premi speciali andranno dal 4° al 10° posto assoluti.

* Alla categoria **A** sarà assegnato un Premio Speciale "**Città di Treviso**", per l'aspetto artistico dell'opera presentata. Sarà scelta fra tutte, l'opera individuata da esperti del mondo dell'arte, e dal responso cittadino.

* Per la categoria **B**: 1° classificato, l'opera che avrà totalizzato più punti, sarà assegnata la Medaglia d'Oro, il diploma di partecipazione al team di riferimento, e un premio pari a € 1.000,00. Al 2° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnata la Medaglia d'Argento, il diploma di partecipazione al team di riferimento, e un premio pari a € 300,00. Al 3° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnata la Medaglia di bronzo, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio pari a € 150,00. Ulteriori premi speciali andranno dal 4° al 15° posto assoluti

* Alla categoria **B** sarà assegnato un Premio Speciale "**Città di Treviso**", per l'aspetto artistico dell'opera presentata. Sarà scelta fra tutte, l'opera individuata da esperti del mondo dell'arte e dal responso cittadino.

* Per la categoria **C**: 1° classificato, l'opera che avrà totalizzato più punti, sarà assegnata la Medaglia d'Oro, il diploma di partecipazione al team di riferimento, e un premio in danaro pari a € 500,00. Al 2° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnata la Medaglia d'Argento, il diploma di partecipazione al team di riferimento, e un premio pari a € 200,00. Al 3° classificato, per punti totalizzati, sarà assegnata la Medaglia di bronzo, il diploma di partecipazione al team di riferimento e un premio pari a € 100,00. Ulteriori premi speciali andranno dal 4° al 5° posto assoluti.

* Alla categoria **C** sarà assegnato un Premio Speciale "**Città di Treviso**", per l'aspetto artistico dell'opera presentata. Sarà scelta fra tutte, l'opera individuata da esperti del mondo dell'arte e dal responso cittadino.

* IN TUTTE LE OPERE ESPOSTE, PER TUTTE LE CATEGORIE, NON DEVONO ESSERE USATE STRUTTURE IN METALLO.

* La giuria ha la possibilità di sottrarre punti, per le inadempienze dei concorrenti e per il non rispetto del regolamento. I punti saranno tolti sul punteggio totale definitivo.



1° INTERNATIONAL CONTEST



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



the *Art of Sculpting*

TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

* Gli indicatori per la valutazione dell'opera sono i seguenti:

Armonia generale della scultura: da 0 a 10

Concezione, idea e stile: da 0 a 10

Sviluppo, forma e cromia: da 0 a 10

Leggerezza, eleganza, cura del dettaglio: da 0 a 10

Originalità ed innovazione: da 0 a 10

Precisione tecnica dell'incisione: da 0 a 10

Totale punteggio 60/60

Penalizzazione per le categorie A – C:

Valutazione da parte dei commissari n. 2 con relazione

Ordine e pulizia del tavolo di lavoro: - 1; - 5

Mancato rispetto degli orari fissati: - 1; - 5.

Valutazione da parte dei giudici

Utilizzo di strutture in metallo: - 1; - 5;

Penalizzazione per la categoria : B

Valutazione da parte dei commissari n.2 con relazione

Mancato rispetto degli orari fissati: - 1; - 5;

Valutazione da parte dei giudici

Utilizzo di strutture in metallo: - 1; - 5;

Il regolamento è approvato e sottoscritto dall'organizzazione dell'Assocuochi di Treviso.



1° INTERNATIONAL CONTEST

the Art of Sculpting



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

NORME GENERALI

- * Possono partecipare alla competizione solo gli iscritti alla Federazione Italiana Cuochi, inseriti negli elenchi delle associazioni Provinciali Nazionali, o negli elenchi della Delegazioni Estere, i professionisti della Ristorazione e gli amatori dell'intaglio.
- * Tutti i colleghi stranieri aderenti alle associazioni riconosciute dalla WACS, e da tutti i liberi professionisti amanti dell'arte dell'Intaglio di vegetali.
- * Per quanto concerne le categorie A e B non esiste nessun limite d'età, mentre per la categoria C possono partecipare tutti i concorrenti che non abbiano compiuto all'atto dell'iscrizione l'età di 23 anni.
- * Sono ammessi al 3° Concorso di Vegetali Intagliati tutti coloro che saranno in regola con le norme dell'iscrizione, che hanno rispettato i tempi e le modalità del regolamento.
- * La manifestazione si svolgerà indipendentemente dalle condizioni meteorologiche in caso d'assenza del partecipante, la quota sarà rimborsata al 50%.
- * Per tutti i partecipanti alla competizione, l'opera da presentare non deve superare l'altezza di 1,2 metri e la larghezza non deve essere superiore a 1,5 metri per lato.
- * Il concorso si svolgerà nella Piazza dei Signori in Treviso, dove saranno allestiti i tavoli per l'esposizione delle opere dei concorrenti, di tutte le categorie, con la postazione già assegnata all'atto dell'accreditamento.
- * Per la categoria A e C saranno assegnati i tavoli da lavoro sotto la Loggia dei Trecento, o in altra sede coperta, al termine del tempo stabilito l'opera sarà esposta all'esterno.
- * L'Associazione Cuochi di Treviso, se lo riterrà utile, utilizzerà il materiale fotografico della manifestazione senza nessun vincolo da parte dei concorrenti.
- * Il giudizio della Giuria è insindacabile.
- * Tutti i partecipanti dovranno indossare la divisa completa sia durante la lavorazione che per la foto ufficiale (cappello, giacca bianca, pantalone nero, scarpe nere), pena il non inserimento nella foto ufficiale.
- * L'Associazione Cuochi di Treviso declina ogni responsabilità, al singolo partecipante, per eventuali danni a cose o persone che non dipendano direttamente dall'organizzazione.
- * Alla registrazione sarà fatto firmare, a tutti i concorrenti, la liberatoria sui dati personali.



1° INTERNATIONAL CONTEST

the *Art of Sculpting*



3° CONCORSO NAZIONALE
L'ARTE DELL'INTAGLIO



TREVISO - ITALY
27/28 NOVEMBRE 2005

ORGANIZZAZIONE

3° CONCORSO NAZIONALE L'ARTE DELL'INTAGLIO
27 - 28 Novembre 2005 - Treviso - Piazza dei Signori

organizzato
dall'**Associazione Cuochi di Treviso**,
con la collaborazione dell'**Unione Cuochi Regione Veneto**,
Istituzioni, Enti, Consorzi, Aziende
ed il patrocinio della **Federazione italiana Cuochi**

Per informazioni ed adesioni

Presidente Unione Cuochi del Veneto

Graziano Manzatto
cell. 338 7960877

Presidente Assocuochi Treviso

prof. Marco Valletta
cell. 339 3291764

Vicepresidente Assocuochi di Treviso

Patrizia Forlin
cell. 340 2228676

Segretario Assocuochi di Treviso

Paolo Urbani
cell. 340 3888579

Organizzazione tecnica

Sbrojavacca Viaggi Treviso
Via Manin, 50 - 31100 Treviso
tel. 0422 412700 - fax 0422 419839
e-mail: praemium@sbrojavacca.it
www.sbrojavacca.it