



V sklopu **6. Tedna italijanske kulinarike v svetu**
Italian Trade Agency pod okriljem **Veleposlaništva Italije v Sloveniji**
razpisuje predtekmovanje za nagrado

»Italian Culinary Award for Future Chef 2021«

Nagrado »Italian Culinary Award for Future Chef 2021« podeljuje Italian Trade Agency pod okriljem Veleposlaništva Italije v Sloveniji v sklopu 6. Tedna italijanske kulinarike v svetu. Namen tekmovanja je izbor mladega slovenskega kreativnega kuharja – študenta strokovne šole za gostinstvo (ženska/moški), ki navdih za svoje kreativno delo črpa iz italijanske kulture in gastronomije. Zmagovalec, ki bo izbran na končnem tekmovanju v Ljubljani, bo za nagrado dobil dvomesečni tečaj nadaljevalnih tehnik priprave italijanskih jedi v italijanski kuhinjski šoli [Italian Chef Academy](#) ter pokrite stroške bivanja tekom tečaja v Rimu.

Vabimo strokovne šole za gostinstvo, da interno opravijo predtekmovanje, same izberejo ter nam pošljejo največ tri predstavnike iz posamezne šole in jim tako omogočijo morebitno napredovanje v izbor za nagrado. Pošiljamo vam besedilo razpisa, in sicer:

Razpis predtekmovanja za
»Italian Culinary Award for Future Chef 2021«

1. Na razpis se lahko prijavijo mladi študentje strokovnih šol za gostinstvo, stari med 18 in 26 let.
2. Iz posamezne strokovne šole lahko sodelujejo največ trije (3) predstavniki.
3. Namen predtekmovanja je izbor predstavnikov, ki se bodo potegovali za nagrado v obliki dvomesečnega tečaja nadaljevalnih tehnik priprave italijanskih jedi v italijanski kuhinjski šoli **Italian Chef Academy** v Rimu. Tečaj bo potekal v italijanskem jeziku. Udeležencu bo na voljo osebni prevajalec za angleški jezik. Nagrada vključuje tudi kritje stroškov bivanja tekom tečaja v Rimu v strukturi, ki jo bo predlagala Akademija.
4. Prijavljeni kandidati tekmujejo v disciplini priprave inovativne jedi iz italijanskega tradicionalnega okolja s predložitvijo videa (do 3 minute), ki predstavlja kandidatov kuhinjski pogled in razumevanje ter pripravo same jedi.

Tema letošnjega Tedna italijanske kulinarike v svetu:

Tradicija in perspektive italijanske kulinarike: ozaveščenost in krepitev trajnostne prehrane

Kandidati pripravijo eno **italijansko glavno jed (secondo piatto)**, ki mora odražati inovativni pristop pri interpretiranju tradicionalnega recepta ter vključevanje naravnih živil v smislu ozaveščenosti in krepitev trajnostne prehrane. Ob predstavitvi jedi morajo kandidati na kratko v angleškem jeziku predstaviti zgodbo o nastanku jedi in značilne sestavine.



5. Ostali pogoji za sodelovanje na razpisu:

- vsa živila za predtekmovanje si kandidati nabavijo sami,
- strošek živil na osebo (1 porcijo) ne sme presežati 5,00 EUR,
- osnovni kuharski inventar za pripravo jedi v predtekmovanju si kandidati priskrbijo sami.

6. Strokovna komisija bo ocenjevala:

- estetsko vrednost jedi,
- vrednost prehranske dediščine in kulturne tradicije,
- razpoznavno istovetnost,
- uporaba trajnostnih živil kot del sredozemske prehrane.

Kandidati bodo o rezultatih predtekmovanja obveščeni preko elektronske pošte, ki jo bodo navedli v prijavnici.

7. Trije (3) kandidati, ki jih bo strokovna komisija najbolje ocenila, bodo nadaljevali v končni izbor, ki bo potekal v živo pred strokovno komisijo na izbrani lokaciji v Ljubljani (lokacija, datum in ura končnega tekmovanja bodo določeni naknadno). Vsak izmed kandidatov bo imel na voljo 30 minut, da iz sestavin, ki jih dodeli komisija, pripravi jed po naročilu komisije. Ocenjevala se bo tako senzorična kot estetska vrednost pripravljene jedi.
Razglasitev zmagovalca - dobitnika nagrade bo znana na dan končnega izbora.

8. Razpis za tekmovanje je odprt do 10. 11. 2021.

Izpolnjene **prijavnice za tekmovanje v angleškem jeziku (Priloga 1) in videoposnetek v angleškem jeziku (do 3 minute)** pošljite na elektronski naslov lubiana@ice.it do vključno srede, 10. novembra 2021, do 15. ure.

Za dodatne informacije se obrnite na go. Elizabeto Starčevič (tel. 01 422 43 70).

Ta razpis je javno objavljen tudi na spletni strani ITA na naslovu:
<https://www.ice.it/en/markets/slovenia>

Serenella Marzoli
Direktorica