



Federazione Nazionale Macellai



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERCARNI CATANIA
SINDACATO DEL COMPARTO ALIMENTARE

Trofeo Regione Sicilia "Giovani Macellai"

RHS

RISTORA HOTEL SICILIA

*II° Trofeo Regione Sicilia 2023
"Giovani Macellai" Under 40
Donne e Uomini
Domenica 12 novembre 2023
Ore 10:00*

Organizzazione:

Expò Mediterraneo Sistema ConfCommercio Catania

www.ristorahotelsicilia.com

c/o SiciliaFiera Misterbianco

PAD. C2

Via Bologna 76 Misterbianco

<https://ristorahotelsicilia.com/ticket-rhs-2023/>

Consulting srl
Consulenze alle imprese




GAROZZO
Impresari & Co

ZANUSSI
PROFESSIONAL

MEAT&FOOD
RETAIL DI ANTONIO SICILIA
CONSULENZA COMMERCIALE E GESTIONALE



EUROCRYOR
epta refrigeration

PROGRAMMA

Il trofeo Regione Sicilia Giovani Macellai è una competizione promossa per favorire il ricambio generazionale all'interno delle macellerie tradizionali, gastronomiche e Gourmet. Federcarni Catania si fa promotrice della crescita professionale di tanti giovani talenti (donne e uomini), i quali si sfideranno in diverse fasi tecniche di lavorazione, dal taglio alla cottura delle carni, e precisamente:

- **Disosso**
- **Sezionamento e manualità nel taglio**
- **Ordine e Pulizia della postazione di lavoro**
- **Minimo scarto**
- **Creatività e Innovazione delle ricette**
- **Presentazione del piatto**
- **Cottura e Degustazione**

I giovani concorrenti dovranno presentare le preparazioni di carni originali, eseguendole sul campo di gara utilizzando i tagli di carne (bovino, suino, pollame) che saranno forniti dalla azienda Glorioso partner di Federcarni Catania. Tutti gli ingredienti per i preparati dovranno essere portati dai concorrenti ad eccezione dei prodotti Greci, Pagani chef che saranno forniti dalla Garozzo Ingredienti.

I piatti preparati dai giovani concorrenti, saranno destinati alla cottura, con la collaborazione degli chef professionisti, e cotti durante la gara con i forni messi a disposizione dai partner Zanussi Professional. L'esposizione dei piatti pronti sarà realizzata su banchi frigo messi a disposizione dall' Eurocryor Sponsor della Federcarni. Alla gara non sono ammesse preparazioni già pronte (portate da casa) oppure macinati o precotti. Tutto deve essere preparato in diretta utilizzando il tempo di gara, pena la squalifica.

*Tutti i concorrenti saranno affiancati ciascuno, da un allievo dell'Istituto Alberghiero "E. Fermi – F. Eredia" di Catania, al fine di favorire il loro apprendimento durante lo svolgimento di tutte le fasi di lavorazione delle carni. Durante le fasi della PROVA i Giovani Macellai Donne e Uomini, verranno supportati da **Tutor Esperti Macellai**, i **Sigg. ri Mario Giannitto, Angelo Toscano e Pietro Zappalà**, tutti componenti del C.d.A. di Federcarni Catania, a cui si aggiunge **Antonio Fazio della Pagani Chef**, pronti ad intervenire suggerendo le migliori tecniche di lavorazione e per facilitare il loro lavoro. Il voto finale della prova, sarà dato dalla somma dei voti ottenuti per ogni prova tecnica. Al termine dello spoglio dei voti saranno premiati i primi TRE classificati.*

La giuria qualificata è composta:

- **Carmelo D'Agata – Presidente Federcarni Catania**
- **Dott. Antonio Giuliano – Dirigente A.S.P. Catania – servizi veterinari**
- **Dott. Giuseppe Cusumano – Vice Direttore Confcommercio Catania**
- **Prof.ssa Maria Giuseppa Lo Bianco – Dir. Scolastico Istituto Alberghiero "E. Fermi – F. Eredia"**
- **Nerina Basile - Consigliere del C.d.A. della Ditta Glorioso spa**

Organizzatori della Manifestazione:

- **Tony Reale – Direttore Federcarni Catania**
- **Daniele Di Mauro – Componente del C.d.A. di Federcarni Catania**

Coordinatore della Manifestazione:

- **Antonio Sicali – Resp. Della Comunicazione e Marketing di Federcarni Catania**