



MAREMAGNA

Prima edizione: Giugno 2000

Maremagna è una gara velico-gastronomica organizzata dal club Avvelenati Salerno in collaborazione con SLOW FOOD condotta della Scuola Medica Salernitana ed il Comune di Cetara.

I concorrenti devono misurarsi sul duplice campo della mariniera velica e dell'arte del cucinare contemporaneamente. Ogni equipaggio, quindi, è composto da una "brigata di cucina" e "brigata di coperta". Il punteggio finale sarà composto dalla sommatoria dei punti ottenuti in regata con quelli ottenuti in cucina.

Sono ammesse a partecipare imbarcazioni di tipo, cabinato o semicabinato, esclusivamente a vela, capaci di trasportare almeno 4 persone e dotate di cucina o altro sistema per poter cucinare in sicurezza.

La classifica finale sarà determinata dalla sommatoria dei risultati parziali ottenuti nella classifica della regata e in quella gastronomica.

La classifica della regata sarà in tempo compensato (velocità teorica calcolata sulla lunghezza f.t.).

La classifica della gara gastronomica sarà determinata dalla somma dei punti attribuiti dalla giuria alle pietanze.

Durante la veleggiata vengono applicati le Norme Internazionali per Prevenire gli Abbordi in Mare (NIPAM); l'utilizzo delle dotazioni di sicurezza come da norme di legge per la navigazione da diporto; le istruzioni di veleggiata, redatte e pubblicate dall'organizzazione entro il giorno prima della manifestazione e le successive comunicazioni.

Il regolamento generale è descritto nel Bando di Maremagna redatto dagli organizzatori ogni anno e pubblicato almeno una settimana prima dell'evento.

La premiazione si tiene a Cetara a conclusione della gara.

I criteri generali prevedono che all'atto della domanda d'iscrizione deve essere consegnata una dichiarazione (di massima) d'intenti, relativa alla/alle pietanza/e proposte in modo da evitare nei limiti del possibile pietanze doppie. Inoltre su ogni imbarcazione sarà presente un osservatore "garante di bordo" con il compito di verificare il rispetto delle regole anche in cucina. Sono ammesse non più di tre persone componenti la "brigata di cucina" ed è consentito utilizzare qualsiasi attrezzatura di cucina, purché sicura a termini di regolamento nautico e dietro esclusiva responsabilità dell'armatore. Devono essere preparate da una a due pietanze al massimo, dolce e salato le due categorie previste (possono essere anche preparate due ricette salate), ciascuna per un minimo di due porzioni, riservate alla giuria. La preparazione deve avvenire durante la regata; non è consentito iniziare la preparazione degli ingredienti base (pulitura, monnatura, etc.) prima della partenza: possono essere solamente eviscerati i pesci per motivi igienici.

Sul tavolo della giuria la portata deve arrivare ultimata e possibilmente alla temperatura di servizio; prima va consegnato il salato, che verrà assaggiato immediatamente, poi andrà assaggiato il dolce (alla fine della valutazione del salato o del 1° piatto salato). Non si può tagliare la linea dell'arrivo senza aver terminato la ricetta.

La ricetta proposta deve avere attinenza più possibile alla tradizione marinara, ad esempio non sono ammesse ricette legate alla tradizione alpina o di cacciagione non costiera (tranne il coniglio, le altre sono motivo di esclusione del piatto).

In Calendario: La seconda o la terza domenica di maggio

I concorrenti partecipano alla veleggiata a loro proprio rischio e pericolo e sotto la loro personale responsabilità a tutti gli effetti. Ciascuna barca e per essa l'armatore, o un suo rappresentante, sarà il solo responsabile della propria decisione di partire o continuare la veleggiata. Gli organizzatori e la Giuria declinano ogni responsabilità per danni che potrebbero subire le persone o le cose, sia a terra che a mare, in conseguenza della loro partecipazione alla veleggiata. L'armatore è l'unico responsabile della sicurezza della sua imbarcazione, della rispondenza delle dotazioni di bordo alle esigenze della navigazione d'altura, della tutela delle persone imbarcate e dei naviganti in genere. L'iscrizione alla manifestazione comporta l'accettazione senza riserve di tutte le regole, norme e regolamenti descritti nel Bando di Maremagna.

Sono ammessi a partecipare tutti i tesserati UISP e i tesserati FIV appartenenti ai Circoli Velici Salernitani

Contatti: 3381088358 (Mimmo) - 335228797 (Sergio) - info@avvelenati.it