



BANDO DI REGATA

REGATA PER IMBARCAZIONI OPEN

La Cooking Cup è una competizione che abbina la regata velica ad una gara di cucina a bordo, in navigazione.

L'originale regata di circa 10 miglia, giunta alla 33° edizione, ogni anno vede coinvolti abili skipper, chef e appassionati di cucina e deve il proprio successo all'ideale incontro fra convivialità, arte del buon cibo e passione nautica. Infatti, ogni imbarcazione partecipante dovrà presentarsi sul campo di regata con un equipaggio adeguato alla tenzone: dimostrare la propria abilità velica e contemporaneamente quella culinaria gastronomica.

La Cooking Cup è una sfida tra skipper e chef: non basterà essere abili nei lati di bolina o di poppa, sarà anche necessario dimostrare capacità nel preparare salse e soufflé, antipasti e pietanze. Mentre veleggeranno sul percorso (che va dall'area antistante Malamocco all'isola di Poveglia e San Servolo), gli equipaggi dovranno preparare un piatto a loro scelta (segnalato in precedenza alla giuria) che presenteranno al termine della regata.

Le premiazioni avverranno al termine della regata durante la cena che si terrà presso la Sede Nautica della Compagnia della Vela nell'Isola di S. Giorgio Venezia.

COMITATO ORGANIZZATORE

per conto della **Federazione Italiana
Vela Compagnia della Vela A.S.D**
San Marco, Giardinetti Reali n. 2, 30124
Venezia

Sede Nautica:

Isola di San Giorgio Maggiore n. 5, 30124
Venezia Segreteria: Tel. 041 5200884
segreteria@compvela.com
www.compagniadellavela.org

NORME GENERALI

1. IMBARCAZIONI AMMESSE

- 1.1. Imbarcazioni di lunghezza compresa tra m. 6 e m. 20.
- 1.2. Le imbarcazioni con pescaggio superiore a 2,50 metri hanno difficoltà nella navigazione lagunare.

2. PUBBLICITÀ

- 2.1. La pubblicità è libera previa licenza FIV.
- 2.2. Alle barche potrà essere richiesto di esporre pubblicità scelta e fornita dall'autorità organizzatrice. Se viene infranta questa regola, si applica la Regulation 20.9.2 [DP].

3. CATEGORIE

- 3.1. Le imbarcazioni saranno suddivise in due gruppi e categorie. Le imbarcazioni saranno divise in categorie omogenee dal Comitato di Regata.
Gruppo A
Imbarcazioni da mt.6 fino a Mt 7.70 prive di cucina o che comunque non permettano l'uso della cucina in navigazione.
Gruppo B
Imbarcazioni d'altura da mt.7.71 fino a 20 mt.
- 3.2. Per costituire una categoria dovranno essere presenti almeno cinque imbarcazioni.
- 3.3. Il Comitato Organizzatore potrà accorpate le imbarcazioni non costituenti categoria, in quanto numericamente inferiori a cinque o costituire una nuova categoria in relazione alla presenza di un significativo numero di imbarcazioni con caratteristiche simili od uguali.
- 3.4. Non è richiesto alcun certificato di stazza o attribuzione di rating (ORC, IRC o similari).

4. REGOLAMENTI

- 4.1. Sono applicati:
 - il Regolamento di Regata W.S. 2025/2028;
 - le prescrizioni dell'ORC per le Regate di IV Categoria, con l'obbligo di apparato VHF con canale 16 e 72;
 - i Criteri di valutazione della Giuria Gastronomica;
 - le Leggi italiane sulla Navigazione da Diporto e le prescrizioni della Capitaneria di Porto di Venezia.
- 4.2. In caso di contrasto fra Bando di regata e le Istruzioni prevarrà su quanto stabilito nelle Istruzioni e successivi Comunicati Ufficiali nel rispetto della RRS 63.5(c).
- 4.3. Le decisioni del Comitato di Regata in merito al raggruppamento delle imbarcazioni non sono suscettibili di richieste di riparazione da parte dei concorrenti; ciò modifica la RRS 61.1(a).

5. PERCORSO

- 5.1. Percorso di piccola crociera, con lunghezza non superiore a 10 miglia. (allegato 1).
La partenza sarà situata in mare prossimità della bocca di Porto di Malamocco e l'arrivo in prossimità dell'Isola di Poveglia per le imbarcazioni del gruppo B mentre le imbarcazioni del gruppo A proseguiranno fino al secondo arrivo in prossimità dell'isola di San Servolo, come meglio specificato nelle istruzioni di regata lungo il percorso verrà situato un cancello obbligatorio ove verranno presi gli arrivi finalizzati per la classifica-regata delle imbarcazioni che non riuscissero ad arrivare all'arrivo entro il tempo limite. Ulteriori dettagli verranno forniti nelle istruzioni di regata
- 5.2. Il Comitato di Regata avrà la facoltà di ridurre il percorso all'interno della Laguna, dopo l'entrata nel Canale di Malamocco in qualsiasi momento, ovvero di far correre la regata su un percorso alternativo, interno alla Laguna.

6. IL PROGRAMMA

MERCOLEDÌ 1 Luglio

Ore 17:00: Chiusura iscrizioni e consegna obbligatoria del modulo cambusa

VENERDÌ 3 luglio

Ore 09.00–17.00: Perfezionamento iscrizioni

SABATO 4 Luglio

Ore 09.00– 17:00: Perfezionamento iscrizioni

Ore 18.00: Briefing della regata e della gara di cucina presso Compagnia della Vela nell'Isola di San Giorgio

Ore 19.30: Cena presso Compagnia della Vela nell'Isola di San Giorgio

DOMENICA 5 Luglio

Ore 09.00: Consegna delle cambuse e controllo a campione delle cucine delle imbarcazioni

Ore 12.00: Regata con gara di cucina

Al rientro: Presentazione dei piatti alla giuria e a seguire Premiazioni

7. ISCRIZIONI

- 7.1. Le iscrizioni dovranno essere perfezionate alla Segreteria regate della Compagnia della Vela entro le ore **17.00 di Sabato 4 luglio 2026**.
- 7.2. Le iscrizioni andranno effettuate compilando il modulo di iscrizione disponibile al seguente link: <https://forms.gle/rcuEDYjqtj2um9bu7>
- 7.3. Le iscrizioni si intendono perfezionate con l'invio a segreteria@compvela.com della seguente documentazione:
 - fotocopia del certificato di assicurazione RC, riportante il massimale MINIMO almeno pari a € 1.500.000,00 e l'indicazione dell'estensione regata;
 - di copia del bonifico della quota di iscrizione alla regata;
 - lista equipaggio corredata dalle tessere FIV;
 - modulo cambusa.
- 7.4. Il modulo cambusa sarà disponibile online al seguente link <https://forms.gle/NHZpDis2dJEGLUHn6>

8. QUOTA DI ISCRIZIONE

- 8.1. La quota di iscrizione è fissata in **euro 150** per tutte le imbarcazioni che provvederanno all'iscrizione ed il versamento della quota **entro il giorno 29/06/2026**. Dopo tale termine sarà possibile accettare iscrizioni entro il 02/07/2026. Per le imbarcazioni **del gruppo A la quota è di 100 euro**.
La quota comprende la cambusa di base uguale per tutti che sarà fornita dall'organizzazione.
- 8.2. La quota comprende la partecipazione per 4 persone dell'equipaggio oltre al cuoco alla cena di sabato 4 luglio, l'ormeggio presso la darsena grande dell'isola di San Giorgio Maggiore o altra darsena indicata dalla Compagnia della Vela nella settimana che precede la manifestazione e fino a due giorni dopo la conclusione della stessa e comunque fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per tutti gli iscritti alla regata, così come per i soci della Compagnia della Vela, saranno inoltre disponibili fino ad esaurimento, ulteriori posti a pagamento per la cena al costo di 35,00 euro a persona.
- 8.3. Coordinate bancarie Compagnia della Vela:
COMPAGNIA DELLA VELA
C/O BANCO SAN MARCO – GRUPPO BANCO POPOLARE IBAN
IT42H0503402070000000101046
CODICE SWIFT BAPPIT21709
Indicando la seguente causale: NOME IMBARCAZIONE + COOKING CUP 2026

9. ISTRUZIONI DI REGATA

- 9.1. Saranno pubblicate sull' AUC online <https://www.racingrulesofsailing.org/documents/13464/event> a partire dalle ore 18.00 di sabato 4 luglio.

10. CLASSIFICHE

- 10.1. **Classifica Regata:** la classifica sarà redatta in tempo reale come meglio specificato nelle Istruzioni di regata e verrà usato il punteggio minimo (Appendice A RRS) punteggio in base alla posizione di arrivo all'interno della categoria di appartenenza dell'imbarcazione.
- 10.2. **Classifica Cucina:** la valutazione del piatto sarà suddivisa in 3 categorie: gusto, presentazione estetica e titolazione del piatto, difficoltà di esecuzione. Il punteggio assegnato ad ogni categoria varierà da un punteggio minimo di 1 sino a 10 punti.
Il punteggio del piatto sarà stabilito dalla somma dei punteggi di tutti i giudici cucina e da questi punteggi verrà stilata la classifica cucina. In caso di parità di punteggio prevarrà dapprima la somma dei punteggi di tutti i giudici cucina relativa alla sola categoria gusto, successiva mente in caso di continua parità, la categoria difficoltà di esecuzione.
- 10.3. **Classifica combinata:** la Classifica per la Combinata Vela Cucina sarà Overall e verrà determinata dalla somma dei punteggi finali delle Classifiche Regata e Cucina. Vincerà l'imbarcazione con il punteggio più basso in caso di parità vincerà la barca meglio classificata nella classifica cucina. Sulla base della classifica overall saranno estrapolate le classifiche combinate delle singole classi.

11. PREMI

- 11.1. **"Trofeo Cooking Cup Challenge - Berkel"** al Primo Overall nella classifica combinata delle imbarcazioni del GRUPPO B. A parità prevale il punteggio della cucina.
- 11.2. **"Trofeo Berkel"** al Primo classificato nella gara di Cucina
- 11.3. **"Trofeo Bacaro Cup – GIN dei GIN"** al Primo Overall nella classifica combinata per le imbarcazioni del GRUPPO A e monotipo CDV. A parità prevale il punteggio della cucina.
- 11.4. **"Trofeo Scolapasta d'Argento"** al Circolo che avrà conseguito il miglior punteggio, nella classifica combinata, con una squadra di tre imbarcazioni battenti il proprio guidone sociale.
- 11.5. **Premio ai primi tre classificati in ogni classe**, per la classifica combinata regata-cucina.
- 11.6. Il **"Trofeo Cooking Cup Challenge"** e il **"Trofeo Scolapasta d'Argento"**, dovranno rimanere presso la Compagnia della Vela. Sul Trofeo sono incisi i nomi degli Yacht vincitori.

12. RESPONSABILITÀ

- 12.1. Il Circolo Organizzatore non si assume alcuna responsabilità per qualsiasi danno possa derivare a persone, cose o animali – sia in acqua che a terra – in occasione della regata. Tutte le persone che partecipano alla regata lo fanno al proprio esclusivo rischio e pericolo e sotto la propria responsabilità a tutti gli effetti.

IMBARCAZIONI MONOTIPO CDV

Il Comitato organizzatore mette a disposizione degli equipaggi interessati a partecipare all'evento otto imbarcazioni ex classe SB20, di cui almeno 3 riservate ai soci della Compagnia delle Vela, che potranno essere noleggiate al costo di Euro 120. Per maggiori informazioni circa il regolamento di utilizzo vogliate contattare la segreteria. Tali imbarcazioni saranno incluse nel gruppo A – prive di cucina. Per i non soci è possibile noleggiare la flotta ex classe SB 20 al costo di € 160. Nel costo del noleggio è inclusa la tassa d'iscrizione alla regata.

REGOLE DELLA GARA DI CUCINA

BARCHE CON CUCINA GRUPPO B

La competizione sarà disputata secondo le seguenti regole:

Ogni imbarcazione dovrà presentare 1 ricetta scelta tra antipasto, primo, secondo o piatto unico, realizzato con quanto contenuto nella cassa cambusa ricevuta in partenza, che conterrà pesce sufficienti alla preparazione di 3 porzioni, di cui una come piatto di presentazione.

Gli equipaggi possono imbarcare condimenti, verdure e sapori ma non semilavorati ad eccezione delle verdure sotto olio, sale, aceto.

Non possono essere imbarcate salse già pronte, è ammessa la passata di pomodoro.

Non possono essere imbarcati pesci, ad eccezione di alici salate o sottolio e bottarga.

Le verdure devono essere integre e con la buccia, l'insalata in cespò, e tutto rigorosamente crudo.

Possono essere imbarcati pasta e riso, uova, farine, olio, aceto,

AMMESSI

In generale tutto quello che non può essere prodotto in navigazione;

Olio, aceto, sale, pepe, zucchero, farine, bicarbonato glutammato, aceto balsamico, liquori, vini, succhi di frutta;

Pasta secca, riso, orzo, farro, avena;

Passata di pomodoro;

Uova crude;

Verdure sott'olio, legumi secchi e in barattolo;

Verdure sotto aceto;

Verdure sotto sale;

Alici salate e sott'olio senza condimenti, pasta d'acciughe; Latte e derivati; formaggi, yogurt, etc;

Spezie, concentrato di carne, dadi da brodo e per gelatina;

Frutta fresca o essiccata

Verdura fresca

NON AMMESSI

In generale tutto quanto è stato preparato per velocizzare il lavoro a bordo. Maionese, ketchup, salse a base di verdure, sughi pronti;

Carni, Pesce fresco, conchiglie, molluschi differenti da quelli forniti dal comitato organizzatore;

Uova cotte;

REGOLE GENERALI

Gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto devono essere presenti a bordo e nel seguente stato:

La frutta / la verdura: deve essere cruda, può essere mondata e lavata, ma non tagliata o cotta in alcun modo.

La pasta: se fresca deve essere preparata in barca, anche se impiegata per la preparazione di ravioli, agnolotti, cannelloni, pasticci, ecc. come pure le relative farciture e salse

→ È vivamente sconsigliato per tutti l'impiego di maionese o salse da esse derivate, panna e crema montate e, in genere i componenti che l'esposizione al sole e al calore potrebbe deteriorare.

→ La preparazione del piatto potrà iniziare solo dopo la partenza della regata.

→ Potranno essere effettuati controlli a bordo delle imbarcazioni, sia prima che al termine della regata.

→ Ogni imbarcazione deve avere a bordo un solo cuoco.

→ I piatti dovranno essere consegnati all'imbarcazione della Giuria di Cucina una volta tagliato il traguardo della regata.

→ La giuria sarà composta da un team di Cuochi ed esperti gastronomici scelti dal Comitato Organizzatore.

→ In caso di parità di punteggio della classifica combinata, vincerà l'imbarcazione con il punteggio più alto in cucina.

→ Le imbarcazioni riceveranno un bonus sul punteggio della cucina pari alle seguenti percentuali in caso di:

fuochi fissi (non basculanti) 15%

assenza forno 5%

Per qualsiasi delucidazione riguardo il Regolamento cucina si consiglia di partecipare al briefing dei Cuochi e degli Skipper, che si terrà Sabato 4 luglio 2026 alle ore 18.00 presso la Sede Nautica della Compagnia della Vela sull'isola di San Giorgio Maggiore.

BARCHE SENZA CUCINA GRUPPO A

I concorrenti del GRUPPO A, una volta finita la regata devono preparare tre assaggi del piatto scelto per la partecipazione alla competizione, di cui uno come piatto di presentazione, e consegnarli alla giuria gastronomica dell'isola di San Giorgio. Gli ingredienti di ogni concorrente, se necessario, saranno conservati nella cucina del circolo durante la prova in mare.

Cucinando al momento è loro facoltà, ma non obbligo, offrire un assaggio ai presenti.

Verrà concesso un ora di tempo per la preparazione del piatto a decorre dal momento di accesso alla cucina.

In questa categoria non sono ammessi salse sughì preparati, pesci e verdure preventivamente cotti, in breve, bisogna cucinare alimenti crudi, e verdure con la buccia.

AMMESSI

Olio aceto sale pepe zucchero farine bicarbonato glutammato, aceto balsamico, liquori, vini, succhi di frutta;

Pasta secca, riso, orzo, farro avena;

Passata di pomodoro;

Verdure sott'olio, verdure sotto aceto, Verdure sotto sale;

Alici salate e sott'olio senza condimenti e pasta d'acciughe;

Latte e derivati; formaggi, yogurt, etc;

Spezie, concentrato di carne, dadi da brodo e per gelatina;

Frutta fresca o essiccata.

NON AMMESSI

Maionese, ketchup, salse a base di verdure, sughì pronti;

Carni, Pesce fresco, conchiglie, molluschi differenti da quelli forniti dal comitato organizzatore;

Uova cotte;



COMPAGNIA DELLA VELA



Federazione Italiana Vela

