

In occasione della fine dei lavori di restauro del campanile della chiesa di Santa Croce a Roncale

l'Associazione
Amici della croce di Campiano

organizza

"Grandi chef a Roncale"

una gara di cucina a cui potranno partecipare tutti quelli che avranno voglia di misurarsi sui fornelli, all'aperto, in località Roncale.

Per tutti saranno disponibili i tickets di prenotazione assaggi.

Regolamento

1. saranno ammessi solo prodotti semilavorati: es. filetti di pesce, carne, formaggi puliti, salse che necessitano di una preparazione lunga sia calde che fredde (la giuria provvederà a prendere in esame i prodotti all'inizio della gara);
2. verrà realizzato sul posto un unico piatto scelto tra le diverse portate (o antipasto, o primo, o secondo, o dolce ecc..) sia caldo che freddo, così anche le guarnizioni;
3. il concorrente potrà dichiarare aiuti (no professionisti) prima della gara (max 3 persone per piatto). Non saranno ammessi altri aiuti esterni di nessun tipo.
4. il nome del piatto dovrà essere dichiarato prima di iniziare la realizzazione, con la relativa scheda ingredienti;
5. il tempo di preparazione sarà di 60 min. e il piatto verrà valutato alla scadenza del tempo previsto e non prima;
6. ogni concorrente avrà a disposizione uno stand, un tavolo, un eventuale attacco corrente (220/380 V - Max 3 Kw da richiedere all'organizzazione entro il 30 ottobre) ma tutto il materiale (gas, pentole, padelle, mestoli, piatti ecc..) e ingredienti dovranno essere portati dal concorrente;
7. per la valutazione, il piatto in gara verrà consegnato dal concorrente, al termine del tempo stabilito al tavolo della giuria;
8. la classifica finale verrà esposta o annunciata a fine concorso all'atto della premiazione;

I punteggi verranno assegnati con i seguenti criteri:

Scheda valutazione a punti

➤ <i>Aspetto visivo (valutazione aspetto del piatto nel suo insieme)</i>	➤ <i>da 1 a 10 punti</i>
➤ <i>Presentazione guarnizioni</i>	➤ <i>da 1 a 5 punti</i>
➤ <i>Gusto e abbinamenti</i>	➤ <i>da 1 a 10 punti</i>
➤ <i>Abbinamento cibo – vini</i>	➤ <i>da 1 a 5 punti</i>
➤ <i>Tipicità e rispetto della tradizione</i>	➤ <i>da 1 a 10 punti</i>
➤ <i>Originalità</i>	➤ <i>da 1 a 5 punti</i>

Il giudizio della giuria è unico, congiunto e insindacabile.

Dopo la consegna alla giuria del piatto in concorso, gli stand saranno aperti al pubblico per gli assaggi, solo se muniti di tickets;



Il ricavato servirà al restauro del campanile.

