

Gara di cucina
“Grandi chef a Roncale”

Regolamento

1 Requisiti dei partecipanti

- Al concorso possono partecipare tutti quelli che avranno voglia di misurarsi ai fornelli, all'aperto.
- Il concorrente potrà dichiarare un aiuto (no professionisti) prima della gara, per un max di 3 persone). Non sono ammessi altri aiuti esterni di nessun tipo.
- Ogni concorrente dovrà prevedere almeno 20 assaggi: la quantità degli assaggi sarà oggetto di valutazione;

2 Numero massimo partecipanti

- Le iscrizioni chiuderanno al raggiungimento max 30 Chef's team.

3 Tema della gara

- “Sapori d'autunno” (ricette con utilizzo di prodotti come uva, mele, noci, cacciagione ecc...)

4 Condizioni per partecipare al concorso

- Sono ammessi solo prodotti semilavorati: es. filetti di pesce, carne, formaggi puliti, salse che necessitano di una preparazione lunga sia calda che fredda (la giuria provvederà a prendere in esame i prodotti all'inizio della gara);
- L'iscrizione, il nome del piatto e l'elenco degli ingredienti dovranno essere dichiarati entro il 14 ottobre per e-mail info@crocedicampiano.it, al n° 3482714689 o compilando il coupon che troverete nei negozi: la panetteria Tognoli, l'alimentari CRAI, le macellerie Turcatti e Robustellini;
- il mancato rispetto delle condizioni e della scadenza fissata comporta l'esclusione al concorso;

5 Categorie in gara e tempi

Piatti	Tempi di preparazione
Antipasti	60 min
Primi	90 min
secondi	90 min
dolci	60 min

6 Svolgimento del concorso

- va realizzato sul posto un unico piatto, sia caldo che freddo, così come le guarnizioni;
- il piatto verrà valutato alla scadenza del tempo previsto e non prima;
- ogni concorrente avrà a disposizione, un tavolo, un eventuale attacco corrente (220/380 V - Max 3 Kw (da richiedere all'organizzazione entro il 10 ottobre) ma tutto il materiale (gas, pentole, padelle, mestoli, piatti ecc..) e gli ingredienti devono essere portati dai partecipanti;

7 Criteri di valutazione e premiazione

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

- per la valutazione, il piatto in gara potrà essere consegnato dal concorrente al termine del suo tempo di preparazione (se in anticipo previo accordi con la giuria), al tavolo della giuria;
- verranno premiati i primi tre di ogni categoria;
- la classifica finale verrà esposta o annunciata a fine concorso all'atto della premiazione;

8 Giuria

- Il giudizio della giuria è unico, congiunto e insindacabile.
- La partecipazione al concorso implica la completa e incondizionata accettazione del presente regolamento in tutti i suoi punti

Dopo la consegna alla giuria del piatto in concorso, gli stand saranno aperti al pubblico per gli assaggi solo se muniti di tickets (5 assaggi 5 €)

Il ricavato servirà al parziale restauro del tetto della chiesa di Santa Croce a Roncale.

Coupon d'iscrizione

Chef's Team _____

Nome del piatto _____