



**5ª FIERA DEL GUSTO**

**PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI  
MARIANO COMENSE (CO)**

**29 • 30 • 31 MARZO 2019**

In collaborazione con



L'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI DI COMO

Indice il

### **1° Concorso per Cuochi amatoriali**



Palazzo Storico delle Esposizioni – Via Matteotti, 8 - MARIANO COMENSE

## **REGOLAMENTO DI CONCORSO**

### **Concorso dedicato a cuochi amatoriali.**

Nell'ambito della manifestazione "SAPORI IN SCENA- FIERA DEL GUSTO" che si terrà nei giorni 29-30-31 marzo 2019 presso il PALAZZO STORICO DELLE ESPOSIZIONI a MARIANO COMENSE si svolgerà il 1° Concorso per Chef amatoriali dal titolo "CHEF in mezz'ora".

La peculiarità del concorso è quella di preparare il piatto che si intende presentare in massimo "MEZZ'ORA".

Il concorso avrà il seguente svolgimento:

Prima selezione **sabato 30 marzo 2019**.

La Semifinale domenica **31 marzo 2019**, i concorrenti dovranno ripresentare la stessa ricetta.

La finale domenica **31 marzo 2019**, i concorrenti dovranno presentare una nuova ricetta.

La Giuria sarà formata da un gruppo di Chef dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como capitanata dal Presidente Cesare Chessorti, dal vice presidente Sergio Mauri e da un membro del consiglio direttivo.

### **NORME GENERALI**

Il Concorso è aperto a donne, uomini e ragazzi che abbiano compiuto i 18 anni di età e l'iscrizione è GRATUITA.

Il concorso prevede la partecipazione di 2 partecipanti contemporaneamente.

### **ORARI DI GARA:**

Le selezioni avranno luogo sabato 30 marzo dalle ore 10.00 alle ore 17.00 per un totale di 16 cuochi amatoriali.

Le semifinali e le finali si svolgeranno domenica 31 marzo con orari da definire.

L'attribuzione dei semifinalisti e finalisti verrà fatta al termine di ogni singola gara.

I Partecipanti al concorso dovranno presentare la ricetta di un **Primo Piatto a scelta**.

L'Organizzazione mette a disposizione dei partecipanti le postazioni di lavoro provviste dei seguenti impianti e attrezzature convenzionali di base:

Tavolo in acciaio

n° 4 Piastre ad induzione (due per ogni concorrente)

n° 1 Forno a microonde

n° 1 Forno elettrico

n° 2 Frigor

n° 1 Lavamani

Mestolo, Schiumarola, Taglieri, cucchiaio grande, Forchettone, Mestoli in legno, Pentolame di diverse dimensioni. Grembiuli.

I concorrenti, ove sia necessario, provvederanno autonomamente per eventuali altre attrezzature specifiche: coltelli, mixer, fruste, **o quant'altro possa servire + il piatto possibilmente in porcellana di presentazione per la foto di rito**. Le postazioni non sono dotate di attrezzature minute e particolari (stampi, canovacci, etc) ogni concorrente, dovrà provvedere a portarli e le **eventuali pentole in più di quelle messe a disposizione devono essere idonee per le piastre a induzione**.

Le attrezzature **messe a disposizione dall'ente fiera** dovranno essere riconsegnate al personale preposto al termine della dimostrazione.

**Per i partecipanti della prima selezione, verranno messi a disposizione i seguenti prodotti:**

SALE **fine, sale grosso**, PEPE, OLIO, ACETO, BURRO, PARMIGIANO **GRATTUGIATO**

**I partecipanti alla gara dovranno farsi carico delle altre materie prime da utilizzare per la realizzazione della ricetta**

**I partecipanti dovranno rispettare le norme di igiene e trasporto per la sicurezza alimentare.**

Ogni concorrente dovrà far pervenire l'iscrizione con allegata la ricetta della portata scelta al seguente indirizzo e-mail: [frassi@expopoint.it](mailto:frassi@expopoint.it) (per info 335/293016) **entro l'11MARZO 2019**.

Il team di due concorrenti realizzerà della ricetta n° 3 porzioni per la degustazione della Giuria (**una porzione intera realizzata sul piatto di porcellana o altro materiale a discrezione del concorrente (per la foto di rito) + tre assaggi per la giuria su piatti usa e getta messi a disposizione dalla fiera**).

Ogni coppia concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria (**tre**), copia della ricetta.

**I tempi di gara: 5 minuti per la mise-en -place 30 minuti per cucinare 5 minuti per la presentazione e servizio giuria e 5 minuti per il riassetto della postazione) tot 45 min.**

La gara **di sabato** sarà suddivisa in due batterie, mattina e pomeriggio, come di seguito riportato:

dalle 10 alle 11 n° 2 partecipanti

dalle 14 alle 15 n° 2 partecipanti

dalle 11 alle 12 n° 2 partecipanti

dalle 15 alle 16 n° 2 partecipanti

dalle 12 alle 13 n° 2 partecipanti

dalle 16 alle 17 n° 2 partecipanti

dalle 13 alle 14 n° 2 partecipanti

dalle 17 alle 18 n° 2 partecipanti

#### **Sono ammessi:**

Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate o porzionate

Insalate sfogliate, lavate ma non mixate

Carne e pesce pronti per assemblare il piatto ma crudi

#### **PUNTEGGI**

Presentazione da 1 a 5 punti

Difficoltà ricetta da 1 a 15 punti

Gusto e armonia dei sapori in scena da 1 a 30 punti

#### **PREMIAZIONI**

A tutti i partecipanti sarà assegnata una medaglia e diploma di partecipazione.

Per il primo **TROFEO SAPORI IN SCENA**.

Per il secondo e terzo posto **CESTI GASTRONOMICI**.