



5° 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

SCHEDA D'ISCRIZIONE

DATI ISCRIZIONE

Nome.....Cognome..... cell.....

Via.....CittàProv.....

e-mail.....

Allegare copia carta d'identità

RICETTA DI UN PRIMO PIATTO

PRIMO PIATTO.....

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

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 (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.