

VIN, TERROIR ET GASTRONOMIE

REGOLAMENTO DEL CONCORSO DI CUCINA 2018

DOMENICA DALLE 15H ALLE 17H

LA PROVA CONSISTE NELLA CONFEZIONE DI UN PIATTO
PRINCIPALE A LIBERA SCELTA DEI CANDIDATI
(è obbligatorio abbinare alla ricetta un vino del salone)

GLI UTENSILI FORNITI E ESCLUSIVAMENTE UTILIZZABILI SONO:

PENTOLA, PADELLA, SCODELLA, BICCHIERE GRADUATO, MATTARELLO E PINZE DA PASTICCERE, GRIGLIA E PIATTO DI PRESENTAZIONE, TAGLIERE, COLAPASTA, TORTIERE VARIE, STAMPO PER PAN DI SPAGNA, COLABRODO, COLTELLI, PELATA PATATE, SBATTITORE E FRUSTINO, SPATOLA ETCUCCHIAIO DI LEGNO, SPREMI AGRUMI, SCODELLA, PIATTO DA FORNO, GUANTI DA FORNO, CARTA STAGNOLA, FORNELLO A INDUZIONE. FORNO ELETTRICO.

Quest'anno per il concorso è imposto un ingrediente , e dovrà essere obbligatoriamente presente nella ricetta proposta

L'UOVO IN TUTTI I SUOI STATI

I CANDIDATI DOVRANNO PORTARE GLI INGREDIENTI DI CUI AVRANNO BISOGNO. NESSUNA PREPARAZIONE FATTA PRIMA DEL CONCORSO SARA ACCETTATA

IL MATERIALE UTILIZZATO SARA PULITO E MESSO A POSTO ALLA FINE DELLA PROVA

LA GIURIA COMPOSTA DA PROFESSIONISTI E DA MEMBRI ORGANIZZATORI APPREZZERA' LA DIFFICOLTA', L'ORIGINALITA', LA PRESENTAZIONE E IL VALORE GUSTATIVO DELLA CREAZIONE