

# VIN, TERROIR ET GASTRONOMIE

## REGOLAMENTO DEL CONCORSO DI CUCINA 2019

-----  
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, PELA 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

LA PRUGNA DI AGEN COTTA A METÀ

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