

### Concorso gastronomico

Il concorso, prevede la preparazione da parte dei cuochi partecipanti, di un piatto tipico della tradizione.

Il Piatto sarà valutato e premiato da una giuria tecnica di esperti e maestri di cucina e da una giuria popolare composta di giornalisti e personaggi del settore.

Grazie al contributo degli organi istituzionali e di alcune aziende private, l'iscrizione al concorso è gratuita ed i partecipanti dovranno solamente sostenere il costo per l'acquisto delle materie prime utilizzate e del vino scelto per l'abbinamento.

Lieti come sempre di una numerosa partecipazione ringraziamo tutti voi per la fiducia e simpatia dimostrata per le iniziative promosse.

#### Presidenti

**Antonio morelli**

**Cristina Vennai**



## Regolamento

### Art.1

L'Associazione Cuochi di Massa Carrara, organizza un concorso gastronomico, avente per tema i prodotti tipici della zona di Massa Carrara riservato ai soci ristoratori, albergatori, agriturismi e cuochi facente parte della Federazione Cuochi .

### Art.2

I partecipanti dovranno far pervenire all'organizzazione, tramite plico cartaceo e informatico (dischetto) entro e non oltre i 15 giorni prima dell'evento, la propria ricetta (meglio se tipica del territorio e rivista) le dosi calcolate per 3 persone, dovranno essere indicati i tempi di preparazione. Avranno priorità nella valutazione complessiva i piatti ed i prodotti tipici della cucina del territorio e alla tradizione. I prescelti verranno informati telefonicamente 10 giorni prima dell'evento.

### Art.3

**I partecipanti disporranno di un tempo massimo di 40 minuti per la realizzazione dei piatti. Si ricorda che le guarnizioni dovranno essere commestibili come vige nel regolamento degli internazionali .Il Tema del Concorso prevede obbligatoriamente l'utilizzo di uno di questi due ingredienti :Lardo di Colonnata ed il Miele della Lunigiana D.O.P.**

### Art.4

I piatti prescelti dall'apposita giuria, predisposta dall'Associazione Cuochi di Massa e Carrara, dovranno essere preparati il giorno stesso, nell'ambito dell'iniziativa fieristica "Tirreno CT" in programma nei padiglioni espositivi di Carrara Fiere. Le materie prime per il piatto saranno a carico del partecipante.

### Art.4

Su inderogabile giudizio, la giuria assegna tre premi ai piatti ritenuti maggiormente significativi e interessanti con rimborso spese al primo classificato per un totale di 50 euro.

### Note di carattere generale

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione, questi e i premi verranno rilasciati al termine del concorso./Il comitato organizzativo si riserva la possibilità della realizzazione di una pubblicazione di tutte le ricette pervenute. / I partecipanti al concorso autorizzano il comitato organizzatore alla pubblicazione delle ricette e dei dati personali del partecipante.

## Scheda di partecipazione

Nome .....

Cognome .....

In rappresentanza dell'azienda .....

Via ..... N° .....

C.A.P. .... Città .....

Tel .....

Cellulare .....

Nome del piatto

.....  
.....

Ricetta:

Dosi:.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Procedimento:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Tempi:

.....  
.....  
.....

Firma.....

Data / /