



## 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.

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

### Presidente

Antonio Morelli

### Res. Concorso

Cristina Vennai



Firma.....

## 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 Italiana Cuochi .

**Art.2** I partecipanti dovranno far pervenire all'organizzazione, tramite plico cartaceo e informatico (dischetto) entro e non oltre 10 giorni precedenti il concorso, la ricetta prevista di ingredienti e procedimento, calcolata per 3 persone. .

**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 e sarà possibile preparare precedentemente preparazioni di lunga realizzazione tipo fondi, verdure pulite e porzionate ecc .Il Tema del Concorso prevede obbligatoriamente l'utilizzo di ingredienti tipici della regione Toscana, legati al territorio seguendo un principio di stagionalità, corretta procedura di preparazione e cottura

**Art.4** i piatti prescelti dall'apposita giuria, predisposta dall'Associazione Cuochi di Massa Carrara, dovranno essere preparati il giorno stesso, nell'ambito dell'iniziativa fieristica "Tirreno CT" in programma nei padiglioni espositivi di Carrara Fiere dal 22 al 26 febbraio 2105. Le materie prime per il piatto saranno a carico del partecipante.

Saranno messe a disposizione dei concorrenti utensili da lavoro standard( pentole padelle, contenitori vari) per attrezzature particolari i concorrenti dovranno provvedere autonomamente

**Art.** 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

## Scheda di partecipazione

Nome .....

Cognome .....

In rappresentanza dell'azienda .....

Via ..... N° .....

C.A.P. .... Città .....

Tel .....

Cellulare .....

Nome del piatto

.....

.....

Ricetta:

Dosi:.....

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

Procedimento.....

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

Tempi:

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

Data / /

