



Fac Simile Scheda Ricetti

Titolo della ricetta

FOTO

Ingredienti

Preparazione



1° Concorso Show Cooking Rassegna Gastronomica Piscinas

OBIETTIVI DEL CONCORSO

Promuovere la cucina e i prodotti del territorio (La Pecora)

Creare un'immagine promozionale della cucina.

Valorizzare quelli che sono i prodotti della zona con preparazione di un piatto con presentazione aggiornata.

PROMOTORI:

La manifestazione è promossa dal :

Comune di Piscinas con la collaborazione di :

- Pro Loco di Piscinas
- Unione Regionale Cuochi Sardegna
- Associazione Cuochi Provincia Cagliari Sud Sardegna

La gara di cucina è stata fortemente voluta dall'Associazione Cuochi Cagliari e Sud Sardegna, in collaborazione con il Comune, al fine di valorizzare e diffondere la conoscenza di questo prodotto tradizionale e della sua versatilità.

PROGRAMMA:

Evento gastronomico si svolgerà il 07 /10/ 2023 presso

“Villa Salazar a Piscinas “

Inizio della manifestazione ore 15:00

REGOLAMENTO:

Alla gara sono ammessi i cuochi professionisti

Dovrà essere presentato un piatto a base di pecora

I partecipanti al concorso dovranno arrivare nella sede di svolgimento del concorso alle ore 14.00

le ricette devono essere già fatte

Ogni concorrente ,dovrà finisci il piatto in modalità (SHOW COOKING)



Le ricette dovranno essere scritte in modo leggibile e presentate secondo le sotto elencate modalità :

1. Titolo della ricetta
2. Elencazione degli ingredienti
3. Descrizione dettagliata dell' esecuzione

Dovranno presentare un piatto di portata per cinque persone per la giuria e un piatto singolo in esposizione per il pubblico .

A tutti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Per quanto concerne la valutazione, è opportuno tenere presente i seguenti indicatori.

. PRESENTAZIONE ED INNOVAZIONE, PUNTI 0-20:

impressione generale, aspetto equilibrato, presentazione elegante, pulita e ordinata, semplice, pratica .

. COMPOSIZIONE, PUNTI 0-20

corretto uso delle porzioni, , preparazione adatta ai gusti attuali ed alle moderne esigenze di digeribilità, armonia dei colori e sapori.

. ESECUZIONE DELLA RICETTA, (gusto e sapore) PUNTI 0-20:

piatto realizzato in modo corretto e professionale, corretta cottura degli alimenti (carni, verdure ed altro).

LA GIURIA:

. La giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e del punteggi riportati in questo regolamento.

. Le decisioni della giuria sono definitive ed incontestabili, non sono ammessi ricorsi.

Premi

1° classificato : Trofeo + Quadro Di Autore

2° classificato : Coppa + Magnum Vino

3° classificato : Coppa + Magnum Vino



1° Concorso
Show Cooking
Rassegna
Gastronomica
Piscinas

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____ CAP _____

Città _____

Tel _____

Cell _____

E-mail _____

inviare a:

info@assocuochicagliari.it

segretario@assocuochicagliari.it