



&



**REGOLAMENTO PER LA PARTECIPAZIONE AL
Concorso Internazionale “Chicco d’Oro 2012”
Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. di ISOLA DELLA SCALA (VR)**

In collaborazioane con la riseria



SELEZIONE REGIONALE PUGLIA

Premessa:

Il più importante concorso internazionale sul riso italiano riservato a cuochi iscritti ad **Academy of Rice Cooks**.

L’Evento, promosso da **Ente fiera di Isola della Scala** ed **Academy of Rice Cooks**, ha lo scopo di far conoscere attraverso l’impiego in cucina il riso italiano, in modo particolare il **riso Nano Vialone Veronese I.G.P.**

Sede:

ENTE FIERA DI ISOLA DELLA SCALA VERONA

Data:

SETTEMBRE 2012

Tema del Concorso:

"Il riso Nano Vialone Veronese I.G.P. incontra il territorio pugliese"

Finale:

I finalisti saranno selezionati attraverso una giuria presieduta da apposita commissione istituita da Academy of Rice Cooks.

Premi:

1° classificato: targa e partecipazione al “chicco d’Oro 2012” settembre - ISOLA DELLA SCALA VR

2° classificato: targa

3° classificato: targa

A tutti i partecipanti sarà conferito un diploma di partecipazione



&



REGOLAMENTO:

I concorrenti dovranno realizzare UNA RICETTA per quattro porzioni sul tema:

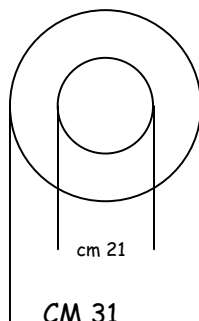
IL RISO NANO VIALONE IGP INCONTRA IL TERRITORIO PUGLIESE
con libera interpretazione del riso nano vialone igp a base di carne o pesce che abbia come ingredienti principali prodotti del territorio e stagionali.

Tempo a disposizione per la realizzazione del piatto:
2 ore, compresa la presentazione finale dei piatti.

Presentazione:

Ogni concorrente in fase di concorso dovrà presentare il proprio elaborato in preparazioni individuali (al piatto).

Ai selezionati verrà fornito un piatto bianco (uguale per tutti) di 31 cm di diametro esterno e 21 cm di diametro interno.



Sarà possibile utilizzare qualsiasi tipo di vasellame o speciale apparecchiatura per la sola presentazione della propria portata che sarà utilizzata per l'esposizione.

Logistica

- I Il concorso è indetto a livello nazionale ed europeo e possono partecipare cuochi con il limite di età di anni 36 compiuti fino al 31 agosto 2015. Il vincitore avrà diritto a partecipare al “**Chicco d’oro**” nazionale, che a sua volta sarà la selezione per il **concorso Europeo**.
- II Ai candidati sarà chiesta una certificazione documentata dei dati personali.



&



- III Le ricette dovranno pervenire, **entro e non oltre il 15 Giugno 2012**, tramite e-mail: info@assocuochibaresi.it per informazioni e chiarimenti contattare per iscritto Salvatore Turturo - e-mail: turturo.salvatore@alice.it
- VI La commissione selezionerà i 6 ricette da inviare alla segreteria del concorso.

Avvertenze e prescrizioni

- A) I giudizio della commissione è insindacabile
- B) La commissione terrà in considerevole l'economicità degli ingredienti, il cui costo preferibilmente non dovrebbe superare gli Euro 3,00 per singola porzione come food-cost italiano.
- C) Nel giudizio si terrà conto dei seguenti aspetti:
- **Originalità e difficoltà di esecuzione (da 0 a 10)**
(innovazione, praticità)
 - **Aspetto cromatico e presentazione (da 0 a 5)**
(colori, dimensioni, assemblaggio)
 - **Scheda tecnica e corretto utilizzo della terminologia tecnica (da 0 a 10)**
(armonia degli ingredienti, consistenza e linguaggio professionale)
 - **Equilibrio nutrizionale, armonia generale degli ingredienti, (da 0 a 5)**
(stagionalità, corretta esecuzione della scheda tecnica)
- I concorrenti dovranno realizzare una ricetta per quattro porzioni