

Amarcord E' magnè dl'istèda

il mangiare dell' estate

il piatto d' autore dell' estate Romagnola

REGOLAMENTO CONCORSO CULINARIO ON-LINE DELLA CULTURA ENO-GASTRONOMICA ROMAGNOLA

TEMA- ideare e sviluppare un piatto da esposizione che non verrà degustato, basandosi sulle tradizioni Romagnole, e sulla utilizzo di prodotti tipici Romagnoli.

Il piatto presentato deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- utilizzo obbligatorio di almeno 3 ingredienti sui 6 disponibili per creare il piatto.
- rispettare la stagionalità degli altri ingredienti utilizzati.
- il piatto può essere di qualsiasi tipologia, antipasto, primo, secondo, dessert, freddo o caldo, purché rappresenti le tradizioni Romagnole e la stagione estiva.

SCOPO DEL CONCORSO- questo concorso nasce dal amore e dalla ricchezza del territorio Romagnolo, in occasione del centenario della nascita di Fellini, uno dei molti personaggi di cultura, che oltre all arte cinematografica, anche esperto di buon cibo, rappresenta con orgoglio Rimini e la Romagna nel mondo.

Sono molti i personaggi che rendono grande la Romagna, pensiamo a Tonino Guerra, Secondo Casadei, Pellegrino Artusi, Giovanni Pascoli, Vincenzo Muccioli, Marco Pantani, solo per citarne alcuni tra i più rappresentativi, oltre a tutti quelli che anche oggi rendono grande e apprezzata in tutto il mondo la bravura, il talento, la bontà, la bellezza, della Romagna e della sua gente.

Per l' occasione del centenario della sua nascita, vogliamo celebrare Fellini come personaggio Romagnolo al quale dedicare questo evento.

Lo scopo di questo concorso infatti è proprio quello di continuare ad alimentare il valore di questo territorio attraverso l'espressione del arte culinaria, valorizzata tramite un messaggio, un concetto, un percorso, la bellezza e la bontà che siano l' anima di quello che sarà;

" il piatto d autore dell estate Romagnola "

ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE

Possono partecipare al concorso tutti i cuochi, professionisti o amatori che abbiano voglia di mettersi in gioco e dimostrare il proprio talento.

Per partecipare bisogna inviare tramite messaggio nella pagina Facebook di associazione cuochi romagnoli, entro **sabato 2 maggio 2020 ore 12.00**

- nome e cognome
- nome del piatto e una breve descrizione
- 1 foto del piatto
- 1 foto personale in divisa o mentre si prepara il piatto

INGREDIENTI OBBLIGATORI DA UTILIZZARE ALMENO 3.

GALLETTO, ALICI, SQUACQUERONE, ASPARAGI, PERA, VINO SANGIOVESE

CRITERI DI VALUTAZIONE

RISPETTO DEL TEMA

Punti 25

Corretta interpretazione del tema, rispettando il regolamento e i punti richiesti

TECNICA

punti 25

Capacità ed abilità nel utilizzo di tecniche innovative che migliorino le sensazioni visive e gusto-olfattive del piatto presentato.

ASPETTO ESTETICO E PRESENTAZIONE

punti 50

Impatto cromatico piacevole ed elegante, fine, gradevole, invoglia alla degustazione.

VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

La giuria composta da Chef titolati a livello nazionale ed internazionale, da giornalisti ed esperti eno-gastronomici, valuterà da;

“0 a 25” punti, il rispetto del tema

“0 a 25” punti, la tecnica

“0 a 50” punti, aspetto estetico e presentazione

Il punteggio più alto si aggiudicherà il concorso

PREMIAZIONE

Domenica 3 maggio 2020 alle ore 17.00

in diretta sulla pagina instagram di associazione cuochi romagnoli,

verrà eletto il vincitore che si aggiudicherà;

- il titolo di “ piatto d’ autore dell estate Romagnola 2020”
- la pubblicazione della foto del piatto vincitore come copertina della pagina ufficiale di associazione cuochi romagnoli per tutto il periodo estivo,
- la pubblicazione della foto e della ricetta sul giornale “ il Resto Del Carlino di Rimini”e articolo dedicato al vincitore.
- La copertina del foto album che includerà tutte le foto dei piatti in gara e dei partecipanti

I risultati e tutte le comunicazioni saranno comunque sempre pubblicati ed aggiornati sulla pagina Facebook di associazione cuochi romagnoli.

IL TERMINE PER L INVIO DEL MATERIALE E’ SABATO 2 MAGGIO 2020 ORE 12.00