



**Concorso a caldo “VI° TROFEO FIORENZO BARONI”
Domenica 1 Novembre 2016
Presso la Fiera Campionaria di Bergamo (Via Lunga – Bergamo)**

Tema: il piatto unico della Nonna

Al Concorso possono partecipare cuochi professionisti il termine delle iscrizioni è fissato per il giorno 25 ottobre (salvo raggiungimento partecipanti). La formula del concorso consentirà agli chef di confrontarsi in due manches, per decretare il vincitore. Gli ingredienti verranno forniti dall'organizzazione e saranno esclusivamente prodotti della tradizione lombarda.

Il Concorso si svolgerà a caldo, con “PANIERE MISTERO”, presso la Fiera campionaria di Bergamo il 1 Novembre 2015. Si sfideranno 12 concorrenti, che parteciperanno individualmente su 4 postazioni, **il vincitore di ogni batteria con il migliore degli esclusi, parteciperanno alla finale!**

I concorrenti saranno ammessi al concorso in ordine di arrivo delle schede di partecipazione fino ad esaurimento dei posti disponibili. Una volta accettata l'iscrizione sarà cura degli organizzatori comunicare gli orari ed i dettagli di partecipazione.

Il contenuto del panierino verrà sorteggiato al momento dell'arrivo dei concorrenti per ogni gruppo di 4. Il contenuto sarà diverso per ogni gruppo di concorrenti. È obbligatorio presentarsi con la divisa di cucina completa ed in ordine.

Gli chef avranno a disposizione anche una “dispensa” di merci (olio, sale, aceto, farina, ecc.) che verrà comunicata all'accettazione della richiesta di partecipazione, insieme alla lista delle attrezzature disponibili in loco.

È obbligatorio l'utilizzo di TUTTI gli ingredienti base. La gara avrà la seguente tempistica:

- 5 minuti per studiare gli ingredienti, e rendere noto il nome del piatto;
- 45 minuti per la realizzazione del piatto che dovrà essere presentato in 1 porzione da esposizione e fotografata, e in 6 mezze porzioni per la giuria.

Tutti gli utensili per la realizzazione dei piatti, non inclusi nella lista (che verrà inviata ad iscrizione avvenuta), dovranno essere portati dai concorrenti.

Sarà cura di ogni concorrente lasciare la postazione pulita entro 10 minuti dalla presentazione dei piatti. **NB: la mancanza di questa osservazione comporterà una penalizzazione sui punteggi**

Le cucine saranno identiche per tutti i concorrenti ed è previsto un commissario di gara che sorveglierà il regolare svolgimento dei termini della competizione. La giuria sarà composta da valenti chefs ed un giornalista.

I punteggi verranno così assegnati:

50 per il gusto





Associazione **Cuochi Bergamaschi**



20 per l'estetica

10 per la mise en place, pulizia e rispetto norme Haccp (commissario di gara)

10 per gli scarti di lavorazione (commissario di gara)

10 punti per la tradizione

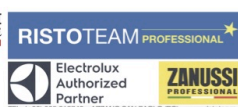
Ogni minuto di ritardo comporta la perdita di un punto

PREMI: Primo classificato 500,00 €, Secondo classificato 300,00 €, Terzo classificato 100,00 €

Premio speciale Tradizione ed Attestato a tutti i partecipanti.

La quota d'iscrizione per i cuochi iscritti alla FIC per il 2015 è di € 60,00 e di 120€ per i non tesserati

La scheda di partecipazione va inviata via mail a segreteria@cuochibergamo.it





GLI INGREDIENTI OBBLIGATORI PER LA REALIZZAZIONE DEL PIATTO SONO:

GALETTO, RISO E BRANZI

Disposizioni ed integrazioni per il concorso a caldo "Fiorenzo Baroni 2016" 1 Novembre 2016
Presso la Fiera Campionaria di Bergamo sita in Via Lunga.

Ingresso aperto per tutti i concorrenti: ore 9.00 (salvo richieste specifiche).

L'ordine di partenza verrà sorteggiato e ad esso sarà abbinato un paniere (per esigenze particolari su orari, chiedete informazioni agli organizzatori).

I panieri saranno 3 con diverse tipologie di ingredienti e l'utilizzo degli ingredienti sarà libero **(tranne che per i 3 ingredienti base, che andranno utilizzati obbligatoriamente : galletto, riso e branzi)**. È consentito l'utilizzo di fibre, textures, gelatificanti, sali speciali, distillati o attrezzature/tecnologie portati dal partecipante.

Attrezzature messe a disposizione dall'organizzazione:

- 4 postazioni
- 2 Piastre induzione per postazione
- 1 Forno con temperatura di 180°
- 1 Lavandino
- Tavoli appoggio in acciaio inox
- 1 Frigo a colonna
- 1 Abbattitore (acceso a 4°)
- Pentole per induzione e padelle di Pentole Agnelli (altre pentole non sono consentite se non Agnelli/fasa,)

PIATTI, COLTELLI, MESTOLI E QUANTO NON INDICATO NELL'ELENCO PUNTATO SARANNO A CARICO DEL PARTECIPANTE

INGREDIENTI COMUNI IN TUTTI I PANIERI:

Farina bianca, riso, burro, uova, cipolla, aglio, rosmarino, vino bianco e rosso, sale, pepe, olio 1litro, (OLTRE AI 3 INGREDIENTI OBBLIGATORI)

Tutti gli ingredienti verranno forniti dall'Associazione Cuochi Bergamaschi

PREMI:

Primo classificato: trofeo e 500 €

Secondo classificato: trofeo e 300 €

Terzo classificato: trofeo e 100 €

Premio speciale innovazione

Attestato di partecipazione a tutti i concorrenti.

La giuria è composta da 4 chef ed un giornalista, ed il giudizio è insindacabile.

I giudici saranno a disposizione per ogni spiegazione terminate le premiazioni.

Ogni concorrente avrà a disposizione 5 minuti per studiare il piatto e dichiarare il nome della ricetta, 45 minuti per lo svolgimento e 10 per le pulizie.

I piatti da presentare saranno: 1 da esposizione e **6 mezze porzioni** (5 per la giuria ed uno di assaggio per il concorrente)

Il conto corrente postale per il versamento della quota di iscrizione è il seguente:

CC 001008813725 intestato ad associazione cuochi Bergamaschi





Dati del Concorrente:

Nome Cognome

Nato a: il / /

Residente in via N°

Iscritto all'Associazione FIC:

e-mail (leggibile) @

n° telefono:

note:
.....
.....

Accetto il regolamento del concorso e mi impegno ad osservare tutte le regole stabilite dagli organizzatori.

Firma per accettazione





Gli organizzatori non rispondono di danni causati a cose e persone, incidenti, ferite o casi simili. Inoltre è richiesto il rispetto delle normative vigenti in merito alle Leggi sul Lavoro. I concorrenti operano per se stessi e non per il comitato organizzatore.

Causale Concorso Baroni

Per info sul concorso:

Fabrizio Camer	329 2151704
Riccardo Carnevali	349 3325518
Fabio Sanga	338 4649105

