

Cuochi Pasticceri e...
Castelbuono 16 novembre 2015
“UN PIATTO DA RICORDARE”
Terza RASSEGNA GASTRONOMICA

Aperto a tutti gli operatori della ristorazione del comprensorio delle Madonie con lo scopo di creare momenti di confronto, valorizzare e far conoscere le tradizioni enogastronomiche territoriali, un momento di accrescimento professionale per lo sviluppo agroalimentare, turistico e ristorativo del nostro territorio, vanto della sostenibilità nel contesto di EXPO 2015

Art. 1

Requisiti per la partecipazione

La rassegna gastronomica aperta a ristoranti trattorie osterie pasticcerie del comprensorio delle Madonie che ne faranno richiesta. I partecipanti dovranno dichiarare di condividere le finalità indicate dal presente regolamento e di accettare incondizionatamente tutte le norme in esso contenute, e le eventuali variazioni che previa tempestiva comunicazione, l'Ente organizzatore può apportare ad esse.

Art.2

Modalità di adesione.

La competizione si terrà il 16 Novembre 2015 presso i locali del Ristorante “Antico Baglio” sito in Via Della Conceria 1 CASTELBUONO, cell 3201185432

La domanda di partecipazione e iscrizione dovrà essere inviata al comitato organizzatore tramite mail a: alessifr@libero.it entro e non oltre il 14 novembre 2015. I concorrenti saranno preventivamente selezionati per raggiungere un numero massimo di dodici. L'organizzazione confermerà l'ammissione al concorso telefonicamente o tramite e-mail ai soli candidati selezionati.

La commissione organizzativa si riserva di scegliere, sulla base della documentazione fornita, della rappresentatività e dell'interesse suscitato dai piatti i candidati idonei al concorso. Le valutazioni e le scelte delle commissioni a riguardo sono inappellabili.

-La richiesta di partecipazione dovrà contenere:

- 1. DATI ANAGRAFICI DEL CANDIDATO E CURRICULUM VITAE**
- 2. LA RICETTA ORIGINALE, REDATTA ADEGUATAMENTE NEGLI INGREDIENTI, QUANTITÀ, PROCEDIMENTI E FASI DI LAVORO (PER 4 PORZIONI)**
- 3. RECAPITO TELEFONICO, INDIRIZZO ED E-MAIL DEL CANDIDATO PER ESSERE RINTRACCIATO DALL'ORGANIZZAZIONE.**

Art.3

Tematica del concorso

La competizione consiste nell'elaborazione e presentazione di un piatto caldo o freddo a tema libero, tradizionali o innovativi, con l'utilizzo di prodotti del territorio. Dovranno essere serviti 5 porzioni per i giurati e una per l'esposizione. Tutte le spese saranno a carico dei partecipanti. I concorrenti avranno a disposizione un luogo idoneo per l'assemblaggio dei piatti, sono disponibili a richiesta i piatti da servire.

Art.4

Commissione di valutazione

La giuria composta da 5 (cinque) Giurati altamente qualificati individuati dal Comitato Organizzatore. Il giudizio espresso dai Giurati è definitivo e inappellabile.

Art.5

Criteri di valutazione

**La valutazione sarà effettuata collegialmente dalla Giuria con l'ausilio di un'apposita scheda. Saranno oggetto di valutazione:
Fedeltà della tradizione del territorio e dei prodotti.
Originalità nella rivisitazione di ricette elaborate con prodotti tipici.
Corretta preparazione di base delle derrate alimentari in accordo con la moderna arte culinaria
Disposizione corretta e pulizia dei piatti**

Art.6

Orari e Programma

I Concorrenti potranno presentarsi presso la sede del Concorso dalle ore 9,00 l'uscita dei piatti da servire alla giuria, più quello da esposizione sarà in ordine di arrivo dei concorrenti dalle ore 12,30.

La cerimonia di proclamazione e premiazione dei vincitori avverrà durante la cena di Gala presso il Ristorante Abbazia Sant' Anastasia

Art. 7

**Premi: al primo classificato, secondo classificato, terzo classificato.
A tutti i concorrenti che avranno aderito verrà consegnato un diploma di partecipazione.**