

Regolamento

Concorso Internazionale “Bartolomeo Scappi” 2018

Sezione Bar

Per quanto riguarda la sezione bar, la prova prevede la realizzazione di un cocktail da abbinare ad un primo piatto a scelta tra i prodotti “FIORDIPRIMI” della linea Surgital, sponsor della manifestazione.

1. Sarà ammesso e gradito:
 - l'utilizzo di prodotti homemade (corredati di lista ingredienti), insoliti e non codificati
 - l'uso di tecniche innovative
 - l'uso di effetti decorativi
2. Le ricette devono essere espresse in centilitri.
3. Il bicchiere da utilizzare per il cocktail **deve essere scelto obbligatoriamente** tra uno di quelli messi a disposizione dallo sponsor tecnico della manifestazione “Accademia Luigi Bormioli”:
 - Tumbler alto cl.43
 - Tumbler basso cl. 32
 - Coppa cocktail cl.30
4. Per la preparazione e la decorazione sono ammessi qualunque tipo di ingrediente, purché commestibile (vedi elenco frutti allegato).
5. Dovrà essere realizzata una sola decorazione, da preparare al momento, per il cocktail da esposizione. Il tempo concesso per la decorazione, eventuali centrifugati, spremute e la pulizia della postazione in office è di 15 minuti prima della competizione.
6. Il tempo di esecuzione dei quattro cocktail è di 10 minuti. La presentazione prevede il servizio del cocktail (*senza decorazione*) alla GIURIA, servito in **tre** bicchieri più **uno** completo di decorazione per l'esposizione.
7. L'organizzazione fornisce gli ingredienti presenti nell' elenco allegato. Altri ingredienti non indicati sono a carico della scuola partecipante.
8. I concorrenti saranno valutati in base all'armonia abbinata tra cocktail/piatto e ai criteri IBA;

PRODOTTI PER LE GUARNIZIONI

- Fragole
- Banane
- Ananas
- Arance
- Limoni
- Lime
- Mele (gialle, verdi, rosse)
- Ciliegie cocktail
- Pompelmo
- Pompelmo rosa
- Mango
- Papaya
- Menta

PIATTI “FIORDIPRIMI” SCELTI

- Gramigna panna e salsiccia
- Svitati ai 4 formaggi
- Garganelli al salmone
- Garganelli gamberi e zucchine
- Tortellini bolognesi panna e prosciutto
- Tortelli mezzaluna burro e salvia
- Ravioli al carciofo in salsa ai carciofi
- Risotto alla marinara
- Strozzapreti speck e funghi
- Spaghetti cacio e pepe