

Regolamento

Concorso Internazionale “Bartolomeo Scappi” 2018

SEZIONE CUCINA

Il concorso è stato pensato e indetto in seno alla manifestazione in collaborazione con CIRIO ALTA CUCINA, marchio leader di Conserve Italia.

TEMA DEL CONCORSO

Il concorso di Cucina “Scappi 2018” verte nella realizzazione di un piatto caldo (a scelta tra un antipasto, un primo o un secondo) che preveda l’utilizzo obbligatorio CIRIO ALTA CUCINA e almeno due prodotti a scelta dal paniere dei nostri sponsor: *Olitalia, Gruppo Eurovo, Laboratorio Tortellini Surgital, Parmigiano Reggiano, Cipolla di Medicina IGP, Patata di Bologna D.O.P., Ittica Pasini, Barry Callebaut, Alce Nero, Grandi Molini Italiani, Granarolo, Bia, Accademia Luigi Bormioli, Coldiretti.*

Tutti i prodotti presenti nel piatto devono essere selezionati dal paniere degli sponsor.

ESECUZIONE

La prova verte nella realizzazione di sei piatti: cinque mezze porzioni presentate alla giuria per l’assaggio e una destinata all’esposizione.

Il tempo a disposizione per l’esecuzione della prova è di 4 ore.

VOTAZIONE

Criteri di valutazione:

La prova verrà valutata secondo i seguenti criteri:

Aspetto e Presentazione	da 0 a 10 punti
Difficoltà di esecuzione	da 0 a 10 punti
Gusto	da 0 a 10 punti
Originalità e Creatività	da 0 a 10 punti