

Regolamento

Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" 2018

Sezione Professionisti

Il concorso si terrà Lunedì 16 aprile 2018 alle ore 8.30 (*si pregano i partecipanti di presentarsi 30 minuti prima dell'inizio della prova*) presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" Viale Terme, 1054 di Castel San Pietro Terme (BO).

TEMA DEL CONCORSO

Il tema del concorso consiste nella preparazione di una portata a scelta tra (antipasto, primo, secondo o dolce) che preveda l'utilizzo obbligatorio di un prodotto della LINEA OLITALIA e almeno due prodotti a scelta dal paniere dei nostri sponsor: *Conserve Italia Valfrutta Cirio, Gruppo Eurovo, Laboratorio Tortellini Surgital, Parmigiano Reggiano, Consorzio 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.*

ESECUZIONE

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

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

La scuola ospitante fornirà gli ingredienti necessari.

Tuttavia i concorrenti dovranno provvedere a procurarsi autonomamente l'ingrediente che sia di difficile reperibilità, nel qual caso essi verranno informati con congruo anticipo. Per la preparazione del piatto non saranno ammessi cibi, basi o decorazioni già pronte, né elementi non commestibili.

Durante le prove non saranno ammessi estranei nelle cucine. Un commissario di gara fornirà ai concorrenti la massima assistenza.

Le ricette resteranno a disposizione degli organizzatori.

I concorrenti che si classificheranno al primo, secondo e terzo posto saranno premiati durante la Cena di Gala di Lunedì 16 alle ore 20.00.

La decisione della giuria sarà inappellabile.

VOTAZIONE

Criteri di valutazione:

Composizione - Presentazione	da 0 a 10 punti
Difficoltà di esecuzione	da 0 a 10 punti
Gusto	da 0 a 10 punti
Originalità	da 0 a 10 punti

La ricetta dovrà pervenire all'indirizzo sotto citato entro e non oltre 17 marzo 2018.

I.I.S. di CASTEL SAN PIETRO TERME

Viale Terme, 1054

40024 - Castel San Pietro Terme - BO

☎ 051/948181 - Fax 051/948080

<http://www.istitutoscappi.gov.it> - e-mail: concorsoscappi@alberghieroscappi.it

Referente Cucina/Pasticceria: Prof. Gnugnoli Fabrizio