



# sapore chef grand prix

LA SFIDA  
CHE PREMIA  
L'INNOVAZIONE

27/28 FEBBRAIO 2012  
Rimini Fiera

Tema 2012

## FOOD INDUSTRY E RISTORAZIONE

In occasione della Fiera Sapore si svolgerà "Sapore Grand Prix" il primo concorso internazionale di cucina calda e fredda con prevalenza di prodotti dell'industria alimentare specificamente ideati per il foodservice, prodotti di quarta e quinta gamma, surgelati e non. **Obiettivo della competizione sarà quello di promuovere la conoscenza e le applicazioni dei vari prodotti nella ristorazione fuori casa e di valorizzarli come alleati dei professionisti in cucina.** Qualità, sicurezza alimentare, versatilità sono le caratteristiche di questi preparati che non limitano ma esaltano la creatività degli chef e la loro professionalità.



ALL'INTERNO DI

**sapore**  
TASTING EXPERIENCE  
GUSTI, RITI E TENDENZE  
24 ORE FUORI CASA

[www.saporerimini.it](http://www.saporerimini.it)

MAIN SPONSOR



MEDIA PARTNER

Ristoranti [bargiornale.it](http://bargiornale.it)

Italia a Tavola

IN COLLABORAZIONE CON



SPONSOR



BOSCOLO ETIOBE  
ACADEMY

carine  
HOSTE



Mozzarella di Bufala  
Campana  
DOP  
O E COSÌ, O NON È.



robot coupe



# REGOLAMENTO



La competizione vedrà in gara le seguenti categorie:

## STUDENTS

studenti degli istituti alberghieri

## JUNIORES

junior chef (da fine istituto scolastico ai 25 anni compresi)

## PROFESSIONALS

professionisti over 26

## CRITERI DI SELEZIONE E REALIZZAZIONE

La competizione si svolgerà in due fasi: la prima fase consiste in una preselezione per la gara finale a Rimini.

Per essere ammessi alla gara di Rimini gli chef dovranno elaborare una ricetta, realizzata al 90% partendo da alimenti per il foodservice, prodotti di 4 o 5 gamma (lasagne, carni, paste varie, pesci, verdure ecc.) congelati o in atmosfera modificata o in scatola.

La ricetta per l'ammissione alla competizione riminese dovrà essere inviata comprensiva di foto, pesi, marca del prodotto utilizzato, descrizione dettagliata, all'indirizzo [segreteria.concorsochef@riminifiera.it](mailto:segreteria.concorsochef@riminifiera.it) entro e non oltre il **31 dicembre 2011**. Unitamente alla ricetta si richiede l'invio del curriculum vitae.

Alla seconda fase del concorso parteciperanno i concorrenti che, in base al giudizio insindacabile di una giuria di chef professionisti, avranno inviato i migliori elaborati.

A Rimini i concorrenti dovranno elaborare due ricette, realizzate scegliendo fra i prodotti industriali e prodotti di quarta, quinta gamma presenti nel paniere in loco di cui sarà reso noto il contenuto solo il giorno della competizione. Il concorrente potrà prendere visione degli ingredienti/piatti del paniere 30 minuti prima del suo turno in pedana.

Ogni partecipante dovrà presentare i due **elaborati a scelta** fra entrée, primo piatto, secondo piatto. La preparazione potrà essere di cucina calda o fredda.

Per ciascuno dei due elaborati ogni concorrente dovrà realizzare un piatto per tavolo di presentazione e 6 piccole degustazioni per la giuria, per un totale di 14 pezzi.

Si partirà per la realizzazione del piatto dai prodotti industriali del paniere, tutto il resto andrà preparato in loco.

Ogni partecipante potrà avere con sé un aiutante; il tempo di esecuzione ricette dal momento di ingresso box alla presentazione dovrà essere al massimo di 1h30; il box a fine preparazione, ed entro il tempo stabilito, dovrà essere lasciato in ordine per il concorrente seguente.

Una giuria di chef professionisti, giornalisti, esperti di settore decreterà i vincitori tenendo conto dei seguenti criteri: preparazione professionale (capacità di organizzare il lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, pulizia e ordine durante la lavorazione e riordino della postazione dopo l'utilizzo, abbigliamento professionale), tecnica di esecuzione della ricetta, presentazione del piatto, creatività, sapore.

## ORGANIZZAZIONE

### Rimini Fiera Spa

Italy - 47921 Rimini - Via Emilia, 155

Tel.: (+39) 0541 744.111

Fax: (+39) 0541 744.200

[www.riminifiera.it](http://www.riminifiera.it)



## PREMI

I concorrenti primo, secondo e terzo classificato per ogni categoria del concorso riceveranno un trofeo ed un attestato di merito; a tutti restanti concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Premi offerti dagli sponsor:

**Pentole Agnelli** premierà i primi classificati con 1 kit di strumenti di cottura Al Black, i secondi classificati con 1 Padella Al Black, i terzi con 1 Padella alluminio nudo.

**Boscolo Etoile Academy:** il primo classificato della categoria professionals verrà premiato con un Corso di Perfezionamento presso la Boscolo Etoile Academy (valore € 1.000), i primi della categoria students e juniores riceveranno una pubblicazione Boscolo Etoile Academy.

Premio **Sponsor Conserveitalia:** Kg. 400 di prodotti di campionatura mista tra Cirio Alta Cucina e Valfrutta Granchef ai primi classificati, delle tre categorie, per la migliore interpretazione del prodotto.

**Orogel** premierà i primi classificati delle tre categorie (students, juniores e professionals) per la miglior interpretazione del surgelato con un set di coltelli professionali.

L'elenco completo verrà comunicato a breve sul sito.

## PROGRAMMA

### Lunedì 27 febbraio Istituti alberghieri e junior chef

Ore 8,00	apertura iscrizioni
Ore 9,00	prima competizione
Ore 10,30	prima degustazione giuria
Ore 11,00	seconda competizione
Ore 12,30	seconda degustazione giuria
Ore 13,00	terza competizione
Ore 14,30	terza degustazione giuria
Ore 16,30	premiazione

I premi verranno assegnati per le seguenti categorie: migliore interpretazione dal surgelato, atmosfera modificata, appertizzato, migliore improvvisazione piatto paniere, migliore prodotto foodindustry (premio assegnato alle aziende ed attribuito in base ai voti degli chef in gara), migliore presentazione.

### Martedì 28 febbraio Professionisti over 26

Ore 8,00	apertura iscrizioni
Ore 9,00	prima competizione
Ore 10,30	prima degustazione giuria
Ore 11,00	seconda competizione
Ore 12,30	seconda degustazione giuria
Ore 13,00	terza competizione
Ore 14,30	terza degustazione giuria
Ore 16,30	premiazioni

I premi verranno assegnati per le seguenti categorie: migliore interpretazione dal surgelato-atmosfera modificata-appertizzato, migliore improvvisazione piatto paniere, migliore prodotto foodindustry (premio assegnato alle aziende ed attribuito in base ai voti degli chef in gara), migliore presentazione.

## DIREZIONE TECNICA

**Roberto Carcangiu**

## CONTATTI

[segreteria.concorsochef@riminifiera.it](mailto:segreteria.concorsochef@riminifiera.it)