

evento riservato agli chef degli espositori

“PASTA CONTEST”

la pasta protagonista dall'antipasto al dolce

REGOLAMENTO

- 1) Ogni concorrente, (chef in rappresentanza del proprio pastificio), potrà scegliere tra la tipologia : PASTA FRESCA ALL UOVO - PASTA FRESCA RIPIENA - PASTA SECCA DI GRANO DURO
- 2) Ai candidati sarà chiesta una certificazione documentata dei dati personali.
- 3) Le ricette dovranno pervenire, entro e non oltre il **31 Gennaio 2012**, tramite e-mail all'indirizzo info@eventiequalita.it alla attenzione el sig. Spiridione Ripaldi - (cell. 338 7066917)
- 4) Tra tutte le ricette pervenute, la giuria sceglierà le 8 ricette che parteciperanno alla finalissima del concorso, la selezione avverrà secondo i criteri di: **INNOVAZIONE, TIPICITA', BILANCIAMENTO INGREDIENTI, APPORTO CALORICO, ACCOSTAMENTO ENOLOGICO**
- 5) Ogni concorrente avrà a disposizione una postazione di cucina attrezzata, compresi piatti e bicchieri.
- 6) Il concorrente elaborerà la ricetta in 30 minuti, tempo a disposizione per presentare il piatto alla giuria. I piatti elaborati saranno 2 ed uguali, uno per la giuria, uno in visione per il pubblico, fotografi, giornalisti.
- 7) Ogni concorrente dovrà accostare un tipo di vino a sua scelta al piatto elaborato
- 8) Il vino per l'accostamento e' a carico del concorrente.
- 9) La giuria sarà composta da 6 persone qualificate tra Chefs , Accademici e Giornalisti.
- 10) Un Sommelier professionista sarà incaricato in giuria per la votazione dell'accostamento enologico.
- 11) Il voto della Giuria e' insindacabile
- 12) Il punteggio sarà espresso in decimi suddiviso in questi aspetti : GUSTO – PRESENTAZIONE - ORIGINALITA' - EQUILIBRIO NUTRIZIONALE - ACCOSTAMENTO ENOLOGICO
- 13) Una commissione composta da 2 Chef controllerà il perfetto svolgimento del concorso.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

EVENTI E QUALITA'

Spiridione Ripaldi

email: info@eventiequalita.it

tel e fax 0541-633161

cell. 338.7066917

Via Casalecchio, 48 - 47900 . Rimini

VALUTAZIONE DELLE RICETTE:

Raimondo Mendolia - Presidente European Chefs Accademy

cell 392 2659203 - email: info@doctorchef.it