



TROFEO CUOCHI ROMAGNOLI IN CASA ARTUSI 2022

TERMINE ISCRIZIONI 5 MARZO 2022 REGOLAMENTO

MARTEDI 22 MARZO 2022

In Casa Artusi, Via Andrea Costa, 27, 47034 Forlimpopoli FC
ore 12,00 accreditalmento concorrenti,
ore 14.00 inizio competizione,
i concorrenti inizieranno la competizione rispettando il numero di assegnazione in ordine crescente, iniziando dal numero 1 che parte alle 14.00, e a seguire a distanza di 10 minuti tra un concorrente e l'altro fino all'ultimo,
dando in questo modo il tempo necessario alla giuria di gustare il piatto proposto nelle migliori condizioni.
ore 18.00 premiazione

La premiazione avverrà durante un aperitivo offerto a tutti i presenti che si concluderà entro le ore 20.30

tema del concorso

Realizzazione e presentazione di un piatto della tradizione e cultura Romagnola, tra antipasto, primo, secondo, di carne, pesce, vegetariano, o dolce,
ispirandosi al manuale Artusiano, "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"
1 piatto da esposizione,
4 mezza porzioni per la giuria,
da eseguire in 50 minuti, più 10 minuti per il riassetto della postazione

NORMATIVE DA RISPETTARE

Tutti i concorrenti devono essere in regola con le disposizioni mediche e sanitarie vigenti alla data del concorso,

Non è ammesso l'utilizzo di plastiche usa e getta, è **obbligatoria** la raccolta differenziata dei rifiuti, ed il corretto smaltimento.

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni sono a carico dei partecipanti. Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate. Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.

PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI INDIVIDUALI

Al momento della registrazione verrà consegnato ad ogni concorrente un cartellino espositivo da compilare con il nome del piatto presentato, Ogni singolo partecipante dovrà provvedere alla presentazione della propria ricetta, e fornire 4 copie.

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEL PROGRAMMA DI CUCINA CALDA INDIVIDUALE

- **10 punti**, capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; riassetto e consegna della postazione igienizzata nei tempi stabiliti.
- **25 punti**, Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.
- **10 punti**, Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento moderne ed efficaci che non comportino inutile perdita di tempo, ma che servano a valorizzare ed esaltare la preparazione; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.
- **5 punti**, Impatto cromatico piacevole ed elegante;
- **50 punti**, gusto gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione della preparazione nel rispetto del tema.

PENALITA'

- Il ritardo nella presentazione del piatto alla giuria comporta la decurtazione del 5% del punteggio totale, se il ritardo è eccessivamente prolungato, il concorrente può essere squalificato.
- Se non viene rispettato il protocollo HACCP, e le norme igieniche e sanitarie in vigore il concorrente sarà squalificato.

VALUTAZIONE GIURIA

Le ricette devono essere espone e presentate nei tempi assegnati.

Tutti gli elaborati saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100 punti.

Saranno apprezzate le ricette che rispetteranno in pieno IL TEMA del concorso, sapendo valorizzare al massimo i prodotti poveri e del territorio.

GIURIA

La giuria è composta dai rappresentanti ufficiale delle associazioni provinciali di Rimini; Forlì Cesena e Ravenna, della federazione italiana cuochi, e da 1 rappresentante di Casa Artusi, e il verdetto è **definitivo e insindacabile**

PREMIAZIONE

I concorrenti saranno valutati da una giuria di professionisti, e il risultato più alto decreterà il vincitore della competizione nella categoria Professionisti, e nella categoria Junior, con la menzione della giuria e il titolo di campione Romagnolo 20021 trofeo Cuochi Romagnoli in Casa Artusi.



Trofeo Cuochi Romagnoli in Casa Artusi

Forlimpopoli 22 Marzo 2022

In collaborazione con Casa Artusi e il patrocinio del comune di Forlimpopoli



Cognome _____ Nome _____

Nata il / /

Senior/Junior (Senior data di nascita fino al 22 marzo 1997)

Associazione provinciale (dove si è effettuata l'iscrizione) _____

Nr tessera 2022 _____

Email _____

Cellulare _____

Taglia giacca _____

Liberatoria immagini, accettazione regolamento e nota privacy

Privacy

I suoi dati personali verranno trattati con strumenti informatici e saranno conservati nella banca dati elettronica per adempiere agli obblighi e alle finalità indicati come nell'informativa sulla privacy firmata al momento dell'iscrizione alla FIC. I dati contenuti nel sistema informativo automatizzato sono trattati utilizzando idonee misure di sicurezza ai sensi del regolamento europeo in materia di privacy GDPR 2016/679, in modo da ridurre al minimo i rischi di distruzione e/o perdita, di accesso non autorizzato o di trattamento non conforme alle finalità della raccolta.

Accetto

Dichiaro di aver preso visione e accettato il Regolamento del Concorso pubblicato sul sito dell'associazione Cuochi Romagnoli. L'associato autorizza la pubblicazione delle proprie immagini sulla stampa invitata dagli organizzatori, sul sito internet dell'Associazione Cuochi romagnoli, sui Social Network in cui l'Associazione cuochi romagnoli è presente, e in tutte le iniziative promosse dall'Associazione Cuochi Romagnoli e/o dall'organizzazione della manifestazione ospitante il concorso. Ne vieta l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro. L'utilizzo delle immagini sono da considerarsi effettuate in forma gratuita.

Accetto

Quota di iscrizione Euro 40,00. da effettuare tramite bonifico bancario a:

iban IT13N0899524101000000000934

RIVIERABANCA sede di Riccione

causale **TROFEO 22**

intestato ad, Associazione Cuochi Romagnoli

Via Einstein 13 cattolica **Allega al modulo compilato la contabile del versamento effettuato**

(obbligatorio) e invia a cuochiromagnoli@libero.it o Whatsapp 3335689490 entro il 5 marzo 2022

ATTENZIONE
i posti sono limitati, prima
di effettuare l'iscrizione
verificare la disponibilità
tramite messaggio
whatsapp al 3335689490