

Cuochi, sfida in Fiera sul “piatto unico della nonna”

written by Redazione | 17 Ottobre 2016



I cuochi tornano a sfidarsi davanti al pubblico della Fiera Campionaria di

Bergamo martedì primo novembre. L'Associazione Cuochi bergamaschi, insieme con la Fic e l'Unione cuochi regione Lombardia organizza infatti la sesta edizione del Trofeo Fiorenzo Baroni, indimenticato promotore della cucina, della formazione e dell'associazionismo a Bergamo e non solo.

Tema del concorso, a caldo, è "Il piatto unico della nonna", che dovrà essere realizzato utilizzando obbligatoriamente tre ingredienti base - galletto, riso e formaggio Branzi - abbinati ai prodotti di un paniere misterioso, diverso per ogni batteria di concorrenti. Gli ingredienti verranno forniti dall'organizzazione e saranno esclusivamente della tradizione lombarda.

Possono partecipare i cuochi professionisti. Il termine delle iscrizioni è fissato per il giorno 25 ottobre o al raggiungimento di dei 12 partecipanti previsti. La gara si svolge su quattro postazioni individuali. Il vincitore di ogni batteria e il migliore degli esclusi parteciperanno alla finale.

Gli chef avranno a disposizione anche una "dispensa" (olio, sale, aceto, farina, ecc.) che verrà comunicata all'accettazione della richiesta di partecipazione, insieme alla lista delle attrezzature disponibili. La gara prevede 5 minuti per studiare gli ingredienti e rendere noto il nome del piatto e 45 minuti per la realizzazione del piatto, che dovrà essere presentato in una porzione da esposizione e in sei mezze porzioni per la giuria. Tutti gli utensili per la realizzazione dei piatti, non inclusi nella lista (che verrà inviata ad iscrizione avvenuta), dovranno essere portati dai concorrenti. Sarà cura di ogni concorrente lasciare la postazione pulita entro 10 minuti dalla presentazione dei piatti. La mancanza di questa osservazione comporterà una penalizzazione sui punteggi. Le cucine saranno identiche per tutti i concorrenti ed è previsto un commissario di gara che sorveglierà il regolare svolgimento dei termini della competizione.

I punteggi verranno così assegnati: 50 per il gusto, 20 per l'estetica, 10 per la mise en place, pulizia e rispetto norme Haccp (commissario di gara), 10 per gli scarti di lavorazione (commissario di gara), 10 punti per il rispetto della tradizione. Ogni minuto di ritardo comporta la perdita di un punto

Al primo classificato andrà un premio di 500 euro, al secondo di 300, al terzo di 100 euro. Sarà assegnato anche un Premio speciale Tradizione e consegnato un attestato a tutti i partecipanti. La quota d'iscrizione per i cuochi associati alla Fic

per il 2016 è di 60 euro, di 120 per non tesserati.

[>>Qui la scheda ed i dettagli per l'iscrizione](#)