

Riva del Garda e Rimini, per i cuochi è tempo di concorsi



Giusto il tempo per riprendersi dal superlavoro delle festività e per i cuochi – ma anche gli allievi – desiderosi di mettersi alla prova arrivano i concorsi nazionali promossi dalla Federazione italiana cuochi. Tre gli appuntamenti organizzati nell’ambito di Expo Riva Hotel, salone dell’ospitalità e della ristorazione professionale in programma a Riva del Garda dal 5 all’8 febbraio per la 41esima edizione.

Jam Cup 2107 è una gara per allievi a tema latte e derivati, organizzata dal compartimento Giovani Fic. È rivolta a tutti i giovani tra i 16 e i 25 anni iscritti alla Federazione nell’anno 2016 e mette in palio il titolo “The Best Jam 2017”, dove Jam sta per Junior Assistant Master. Premierà il miglior piatto realizzato con l’utilizzo come ingrediente principale di latte vaccino o altri tipi di latte di origine animale e/o formaggi e latticini ([Il regolamento](#)).

A squadre è invece il concorso dedicato allo streetfood, durante il quale team formati da tre componenti (un

caposquadra e due aiuti, tutti tesserati almeno nell'anno 2016) dovranno preparare in loco minimo 150 porzioni di cibi da strada, ovvero facili da consumare in piedi, fatti con ingredienti tipici, in maniera artigianale con un occhio al rapporto qualità/prezzo e all'apporto calorico ([Il regolamento](#)).

Riso in Rosa, infine, è il concorso organizzato dal compartimento Lady Chef della Federazione, dedicato alle donne chef, chiamate a cimentarsi sulle innumerevoli possibilità offerte dal riso. La gara prevede 10 concorrenti al giorno per quattro giorni ([Il regolamento](#)).

A Rimini dal 18 al 21 febbraio toccherà invece ai [Campionati della Cucina italiana](#), con ben nove categorie, tra concorsi individuali e a squadre, dalla cucina calda e fredda alla pasticceria alle realizzazioni artistiche.