



CONCORSO CHICCO D'ORO 2022

ASSOCIAZIONE CUOCHI SCALIGERI VERONA

PRESENTAZIONE

In occasione del 54° anniversario della Fiera del Riso l'associazione Cuochi Scaligeri Verona, in collaborazione con L'Ente fiera di Isola della Scala, presenta il concorso di cucina calda **CHICCO D'ORO 2022**.

Il concorso prevede un massimo di 15 concorrenti selezionati da tutta Italia.

TEMA DEL CONCORSO

Ogni concorrente dovrà elaborare un risotto nella quantità di 4 porzioni a base di riso Nano Vialone Veronese Igp **rivisitando un piatto della cucina classica internazionale**.

GIORNO E ORARIO

La manifestazione si svolgerà il giorno lunedì 26 settembre 2022 dalle ore 9:00, presso il ristorante Top Show nel Palarisitaly di Isola della Scala, in occasione della 54ª Fiera del Riso.

Il tempo a disposizione per lo svolgimento della gara sarà di 45 minuti per ogni concorrente più 10 minuti per la pulizia ed il riordino della postazione di lavoro.

PROGRAMMA RICHIESTO

E' richiesta la preparazione di un risotto che vada a rivisitare una ricetta della cucina classica internazionale utilizzando il RISO NANO VIALONE VERONESE IGP.

Per ogni risotto dovranno essere preparate 3 porzioni da presentare alla giuria.

Al momento dell'iscrizione il concorrente dovrà inviare l'allegato compilato con titolo della ricetta.

Il riso per la gara sarà fornito dall'ente fiera.

PREPARAZIONE:

Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto in porzione singola, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina dell'ente fiera in modo autonomo. L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme haccp e delle norme igieniche sanitarie standard. L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di cucina provvisto di impianti e attrezzature convenzionali base: tavoli, forno, forno microonde, abbattitore e fuochi. Ogni concorrente dovrà portarsi le proprie attrezzature e minuterie. Le attrezzature della fiera utilizzate durante la gara dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto in ordine e pronte per il concorrente successivo. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari né sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo in caso di utilizzo. Prima della gara ogni partecipante dovrà consegnare al Capo di Giuria una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni. Le materie prime potranno essere portate pulite ma non porzionate, non cotte. I vegetali possono essere lavati e mondati ma non tagliati. È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina non salati, puree vegetali non salate o zuccherate, alimenti già marinati).

ISCRIZIONI

La quota di iscrizione è di 50,00 € ed è aperta a tutti i professionisti del mondo della ristorazione. La richiesta dovrà essere compilata, inviata e accettata tramite mail confermativa all'indirizzo email: segreteriacuochiverona@gmail.com

ALL'EMAIL DEVE ESSERE ALLEGATO ANCHE DOCUMENTO DI BONIFICO EFFETTUATO ALL'ASSOCIAZIONE CUOCHI VERONA. (causale: iscrizione chicco d'oro 2022 Verona)

Termine dell'iscrizione lunedì 19 settembre 2022.

CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

- **Mise en place, punti 0-10:** Preparazione degli ingredienti portati secondo le regole (alimenti puliti ma non porzionati, preparazioni so. lo se lunghe etc.). Ingredienti organizzati e stoccati correttamente. Temperature degli alimenti corrette. Utensili ed attrezzature approvati (no taglieri in legno, cottura in pellicola etc). Assaggi di fondi e puree portati pronti. Divisa corretta. Raccolta rifiuti corretta. Scheda haccp consegnata alla giuria.
- **Preparazione professionale, punti 0-25:** 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. Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; corretto uso dell'attrezzatura.
- **Servizio, punti 0-5:** servizio in orario (-1 punto per ogni minuto di ritardo), tecniche di impiattamento che non influenzino la temperatura di servizio. Spiedini, cucchiari, bicchierini etc. non ostacolano il servizio e la degustazione.
- **Presentazione, punti 0-10:** aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole, appetitoso ed elegante. Ingredienti impiattati bene e con il piatto pulito. Evitare ripetizioni di forme, colori, ingredienti. Quantità delle porzioni corrette. Ingredienti e metodi di cottura uguali alla ricetta.
- **Gusto, punti 0-50:** sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti. Le guarnizioni non sovrastano il gusto principale. È possibile distinguere i sapori dei singoli ingredienti. Corretta cottura del riso.

GIURIA, PREMI E RICONOSCIMENTI

Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati in giuria tecnica. Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi. I concorrenti devono intervenire in DIVISA PERFETTA: cappello (no bandana ecc), giacca bianca e pantalone nero o sale e pepe, scarpe antinfortunistiche.

I premi dei primi 3 classificati saranno i seguenti

- Primo classificato: targa primo premio e riconoscimento di € 300
- Secondo classificato: attestato secondo classificato e riconoscimento di € 200
- Terzo classificato: attestato terzo classificato e riconoscimento di € 100

Ad ogni concorrente verrà consegnato l'attestato di partecipazione più una medaglia in base al punteggio (oltre i 70/100):

da 90 a 100 oro
da 80 a 89,9 argento
da 70 a 79,9 bronzo

Potrebbero esserci anche premi degli sponsor in base agli accordi che verranno presi con l'associazione cuochi scaligeri Verona.

CONSIGLI E DISPOSIZIONI

- È ammesso l'uso in maniera corretta di qualsiasi tipo di texturas.
- I bordi dei piatti non devono essere ingombrati dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene, che ne deriverebbe.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme.
- I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.
- Una buona varietà di consistenze degli ingredienti incrementa il gusto