



SARANNO FAMOSI
Concorso per giovani promesse della cucina
della Costa Toscana
Un Mare di Gusto, San Vincenzo
Gara finale: 6 maggio 2017, h 15-18.30

Concorso culinario riservato a cuochi e aiuto-cuochi professionisti, età massima 30 anni, operanti in ristoranti della Costa Toscana, promosso dall'organizzazione di Un Mare di Gusto attraverso media e social a partire dal 20 marzo

Inizio concorso 20 marzo - termine di presentazione candidature : 26 aprile – annuncio finalisti selezionati 30 aprile – gara finale 6 maggio h 15-18.30

Requisiti per la partecipazione

. sono ammessi al concorso cuochi e aiuto cuochi professionisti operanti in ristoranti della Costa Toscana

. l'età dei concorrenti non dovrà superare i 30 anni

. tema : **la palamita – LE NOSTRE RADICI, tra cultura, pesce e verdura**

. I concorrenti dovranno sottoporre, ai fini della selezione per la partecipazione alla gara finale, almeno una foto in formato digitale con relativa ricetta scritta e breve descrizione, di un piatto a base di palamita, interpretata secondo il tema della manifestazione UN MARE DI GUSTO, Palamita & Friends: LE NOSTRE RADICI, tra cultura, pesce e verdura, inteso sia come radici culturali e storiche che radici vegetali (carote, rape etc) con particolare attenzione alla valorizzazione di prodotti territoriali, preferibilmente locali e/o regionali e stagionali.

. le proposte dovranno essere inviate a unmaredigusto2016@gmail.com entro e non oltre il **26 aprile 2017**

. sono ammessi piatti di tutte le tipologie: finger food, antipasti, primi e secondi piatti

. una commissione formata da chef e giornalisti enogastronomici selezionerà **5 finalisti**, che verranno avvisati entro il **30 aprile 2017**

. **Commissione/Giuria gara:**

Maria Antonietta Schiavina – giornalista de Il Tirreno

Nataschia Santandrea – sommelier e patron de La Tenda Rossa, Cerbaia, Firenze

Beatrice Segoni – chef del ristorante Konnubio, Firenze

Roberta Perna – giornalista enogastronomica, Alla nostra portata, Studio Umami

Carlotta Garancini – giornalista enogastronomica, collaboratrice La Cucina Italiana on line

GARA FINALE SARANNO FAMOSI

6 MAGGIO 2017

H 15-18.30

Programma e regolamento gara

La gara si svolgerà sabato 6 maggio 2017, dalle h 15 alle h 18.30, durante la manifestazione Un Mare di Gusto, nella tensostruttura di Piazza della Torre a San Vincenzo.

Il piatto dovrà essere elaborato e presentato davanti alla giuria in **venti minuti** esatti e cronometrati, durante i quali, il concorrente dovrà descrivere le fasi di preparazione e motivare la sua interpretazione.

I concorrenti potranno avvalersi dell'aiuto di un assistente per la gara.

Sono ammessi semi lavorati nel caso di preparazioni che necessitino tempi più lunghi di quello a disposizione.

La materia prima e l'attrezzatura necessaria (pentole, coltelli e utensili vari, piatto di presentazione) è a carico del concorrente. A discrezione e a cura del concorrente l'abbinamento vino/birra/cocktail.

L'organizzazione metterà a disposizione banchi, piastre a induzione, forno, apparecchiatura e staff per il servizio. Eventuali dettagli da concordare.

Tutti i piatti saranno degustati e valutati da una Giuria composta da professionisti del settore.

L'ordine di svolgimento delle prove avverrà per estrazione a sorte effettuata dal Presidente di Giuria.

Ogni candidato dovrà preparare un piatto completo per la valutazione estetica e per la documentazione fotografica e piccoli assaggi per ogni componente della giuria + ulteriori piccoli assaggi per staff, food blogger e altri giornalisti presenti (1 piatto completo + 20 assaggi circa in totale)

Giuria:

Maria Antonietta Schiavina – giornalista de Il Tirreno

Natascia Santandrea – sommelier e patron de La Tenda Rossa, Cerbaia, Firenze

Beatrice Segoni – chef del ristorante Konnubio, Firenze

Roberta Perna – giornalista enogastronomica, Alla nostra portata, Studio Umami

Carlotta Garancini – giornalista enogastronomica, collaboratrice La Cucina Italiana on line

Presenta: Claudio Mollo, giornalista e fotografo enogastronomico

Valutazione

La Giuria dovrà esprimere la propria valutazione considerando i seguenti parametri:

INTERPRETAZIONE TEMA

RISPETTO DEI TEMPI DI GARA (in caso di superamento, sarà applicato 1 punto di penalità)

VALORIZZAZIONE PRODOTTI TERRITORIALI

COMPLESSITA'

PRESENTAZIONE e CREATIVITA'

TECNICA e ABILITA'

CAPACITA' COMUNICATIVA

Punteggio da 0 a 10

Premio Corso di cucina Scuola Corona Granducato, Cecina www.coronagranducato.com

Sponsor banchi e arredo: ToscanaMade www.toscanamade.it

Attrezzature: New Chef Service www.newchefservice.it

Servizio e aiuto: Istituto Alberghiero di Piombino