



# CONCORSO ASSOCIAZIONE CUOCHI SCALIGERI VERONA CHICCO D'ORO 2023

## 1. PRESENTAZIONE

L'associazione Cuochi Scaligeri Verona, in collaborazione con L'Ente fiera di Isola della Scala, presenta il concorso 'Chicco d'Oro 2023', che prevede un massimo di 15 concorrenti selezionati e partecipanti da tutta Italia. Ogni concorrente dovrà elaborare, utilizzando il riso Nano Vialone Veronese Igp fornito dall'Ente fiera, un risotto **che dovrà essere caratterizzato da prodotti del proprio territorio di appartenenza a marchio di qualità** (DOP, IGP, STG, DE.CO, PAT, SLOW FOOD, ECC.) tenendo conto del fattore di ecosostenibilità ambientale e stagionalità (si controlleranno anche imballaggi e materiale plastico in esubero).

## 2. GIORNO E ORARIO

La manifestazione si svolgerà il giorno lunedì 2 ottobre 2023 dalle ore 9:00, presso il ristorante Top Show nel Palarisitaly di Isola della Scala, in occasione della 54<sup>a</sup> Fiera del Riso.

## 3. 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](mailto:segreteriacuochiverona@gmail.com)

**ALL'EMAIL DEVE ESSERE ALLEGATO ANCHE DOCUMENTO DI BONIFICO EFFETTUATO A FAVORE DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI SCALIGERI VERONA. (causale: iscrizione chicco d'oro 2023 Verona )**

**Termine dell'iscrizione lunedì 19 settembre 2023. Al momento dell'iscrizione il concorrente dovrà inviare l'allegato compilato con titolo della ricetta.**

#### 4. PROGRAMMA RICHIESTO

In occasione del 55° anniversario della Fiera del Riso è richiesta l'elaborazione di una ricetta di risotto che valorizzi il RISO NANO VIALONE VERONESE IGP ed i prodotti di qualità del proprio territorio di appartenenza tenendo in considerazione anche i fattori di ecosostenibilità ambientale e stagionalità. Ogni concorrente dovrà preparare 3 porzioni per la giuria + 1 piatto per l'esposizione. Il tempo a disposizione per ogni concorrente è di 45 minuti più 10 minuti per la pulizia della postazione di lavoro.

#### 5. PREPARAZIONE:

Tutte le preparazioni dovranno essere servite "al piatto" in porzioni singole, 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 d'impianti e attrezzature convenzionali base : tavoli, forno e fuochi **più la casseruola per realizzare il risotto che verrà regalata al concorrente** (Pentole Agnelli è partner della gara).



È necessario 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. Ogni partecipante dovrà consegnare, prima della gara al Capo di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso redatta per quattro porzioni ed una scheda di autocontrollo HACCP. È ammesso l'uso di materie prime già pulite e mondate ma non porzionate. È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina non salati, alimenti già marinati). Si prediligeranno comunque le preparazioni in loco. Per i brodi ed i fondi preconfezionati sarà necessario predisporre un assaggio sia caldo che freddo a disposizione della giuria



## 6. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

- Mise en place e pulizia, punti 0-10
- Igiene, organizzazione, preparazione professionale, punti 0-20
- Ecosostenibilità generale del piatto: utilizzo di prodotti km0, prodotti stagionali, imballaggi riciclabili (meglio no plastica) etc , punti 0-5
- Servizio, punti 0-5
- Presentazione, punti 0-10: aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante
- Gusto, punti 0-50: sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti;

Non sono ammessi mezzi punti.

## 7. 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. Ad ogni concorrente verrà dato l'attestato di partecipazione. 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

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

## 8. DISPOSIZIONI E CONSIGLI

- È ammesso l'uso in maniera corretta di qualsiasi tipo di textures.
- I bordi dei piatti non devono essere ingombri 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.