



MODULO ISCRIZIONE 2022

NOME:

COGNOME:

PROFESSIONE:

LUOGO DI RESIDENZA:

CELL:

MAIL:

LA MIA RICETTA:

Titolo

Tempi di preparazione ricetta: ... h ca

Ingredienti per ... persone:

Procedimento:

Eventuali consigli:

Attrezzatura necessaria:



CONTEST GASTRONOMICO

“PREMIO EZIO FALCONE 2022”

17 DICEMBRE 2022 c/o MENSA SCOLASTICA

(P.zza Martiri Ungheresi, 49b)

Ore 12.00

“L’ambra in un piatto: la colatura di alici di Cetara”.

Questo è il tema scelto quest’anno, al quale i partecipanti si dovranno ispirare.

Tra tradizione e Innovazione, la colatura oggi è divenuto un prodotto versatile in cucina grazie alla semplicità di un gusto inconfondibile. L’entusiasmante gara, nasce infatti con l’intento di promuovere e diffondere i molteplici usi della colatura, un prodotto capace di rendere un piatto estremamente prelibato.

REGOLAMENTO

- È possibile preparare a scelta un **antipasto**, un **Primo Piatto** oppure un **Secondo piatto** da abbinare un contorno
- Sarà cura del partecipante portare solo gli ingredienti specifici che compongono la ricetta, per circa 10 pp.
- Sarà cura del Comitato Organizzatore provvedere a colatura di alici, acciughe salate e filetti di alici in olio di oliva, filetti di tonno in olio di oliva, peperoncino tritato in olio di oliva, nei quantitativi indicati da ricetta. I prodotti sono offerti dalle aziende *Iasa, Delfino, Nettuno, Armatore, Acquapazza Gourmet*.
- L’appuntamento con tutti i partecipanti è alle ore 10,00 presso la mensa scolastica (per l’organizzazione e preparazione in cucina).
- Alle ore 12,00 si dà il via alla gara.

La presente scheda va restituita firmata al seguente indirizzo mail info@ambientarti.net entro e non oltre il 10 dicembre 2022.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le ricette saranno valutate da una giuria di esperti del settore gastronomico secondo i seguenti criteri di valutazione:

- Ingredienti attinenti alla tradizione (prodotti del territorio, dop, igp ecc..)
- Complessità di preparazione
- Piacevolezza del gusto
- Accuratezza
- Esaltazione del sapore

Data

Firma del
partecipante