

primo Concorso

di CUCINA & PASTICCERIA



TERRA VECCHIA



Unione
Regionale
Cuochi
Lucani



a me PIACE
ficotto

riservato a

● Professionisti* ● Allievi* (Ist. Alberghiera) ● Food Blogger

*dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

su Invito Terravecchia

Regolamento di partecipazione

www.terravecchiaproduce.com
www.cuochilucani.com
www.scattigolosi.com

ame PIACE ficotto

concorso d' arte culinaria.

*Il racconto di un prodotto
legato al suo territorio.*

Un progetto dell' azienda

*Terravecchia di Giovanni Ancona
con l' Unione Regionale Cuochi Lucani.*

TERMINI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Potranno aderire i soci allievi iscritti agli Istituti Professionali Alberghieri e i Soci Professionisti dell' Unione Regionale Cuochi Lucani.

Sarà dedicata una sezione per food blogger su espresso invito dell'Azienda Terravecchia di Giovanni Ancona.

La prima selezione sarà effettuata sulla base di un supporto cartaceo-telematico, corredato di fotografia del piatto. La descrizione degli ingredienti e del procedimento dovrà avere i requisiti tecnici previsti nei concorsi nazionali, dosata per quattro persone e dattiloscritta.

La giuria tecnica, il cui giudizio è insindacabile, selezionerà le ricette tenendo conto dei seguenti criteri:

- Migliore abbinamento fra i prodotti in concorso e quelli reperibili sul territorio;
- Originalità della ricetta;
- Semplicità di esecuzione;
- Replicabilità;
- Utilizzo di uno o più prodotti indicati nella scheda prodotti;
- Utilizzo di più tecniche di cottura.

Concorso finale (selezione di 6 chef, 3 allievi e 3 food blogger)

I concorrenti selezionati dovranno accreditarsi entro le ore 10,00 indossando la divisa completa e relative scarpe antinfortunistica (per i food blogger scarpe antiscivolo di uso comune).

Ogni concorrente avrà a disposizione una postazione di lavoro con attrezzatura di base.

La realizzazione del piatto sarà di 1h.

I concorrenti dovranno preparare n 3 porzioni per la giuria e 1 per l'esposizione che potrà essere portata già pronta e preferibilmente gelatinata.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Il concorrente senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza l'utilizzo e la pubblicazione, sia cartacea che multimediale, della ricetta prodotta per il concorso.

Ai sensi del D. Lgs. 196/03, tutti i dati personali del concorrente saranno utilizzati solo per quanto attiene il concorso e le attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle del concorso.

PREMI

Chef: week end benessere per due persone.

Food blogger: week end a Matera, comprensivo di un giorno in cucina con lo Chef Leonardo Lacatena del Ristorante Osteria dei Sassi (web: osteriadeisassi.net).

Allievi: tessera della Federazione Italiana Cuochi ed un simpatico omaggio.

CONTACT:

Carmen Sileo

333. 8636592

info@cuochilucani.com

primo Concorso
di CUCINA & PASTICCERIA



iscriviti

Invia una mail di adesione, con tutti i tuoi dati

a: info@cuochilucani.com entro il 18-nov-14 per i food blogger
entro il 25-nov-14 per Professionisti e Allievi

entro il 2 dic 14* riceverai i prodotti Terravecchia a casa tua!

* salvo imprevisti spedizioni

per i Profesionisti* 9 dic 14 Foto piatti a cura di Mauro Di Leva - Potenza

e gli Allievi* 10 dic 14 Foto piatti a cura di Mauro Di Leva - Matera

* Le sedi e gli orari, saranno comunicati in seguito

entro il 12 dic 14 Invia foto e ricetta via mail a info@cuochilucani.com

dal 15 dic 14 Pubblicazione delle ricette e delle foto dei partecipanti

su www.cuochilucani.com www.terravecchiaproduce.com

e social network 

27 gen 15 Se sei stato selezionato (comunicazione entro il 12/01/15)

tra: 6 chef, 3 allievi Istituto Alberghiero e 3 foodblogger

Realizzerai la tua ricetta presso la sala ricevimenti

Garden di Matera.

A tutti i concorrenti sarà omaggiata una GIACCA

DA CUOCO E GREMBIULE "a me piace ficotto"

28 gen 15

Premiazione dei vincitori durante la Cena di Gala del

concorso di cucina calda interregionale organizzata

dall'Associazione Cuochi Materani presso

la sala ricevimenti Garden di Matera

ame PIACE ficotto

concorso d' arte culinaria.

Il racconto di un prodotto
legato al suo territorio.

Un progetto dell' azienda

Terravecchia di Giovanni Ancona
con l' Unione Regionale Cuochi Lucani.

SCHEDA PRODOTTI



ficotto

INGREDIENTI: Succo di fichi freschi, acqua.

UTILIZZO: indicato per accompagnare gelati alla frutta e per guarnire dolci di Natale; ottimo per preparare salse che accompagnino carni bollite e arrostiti; ideale su formaggi stagionati e su ricotta di pecora.



fichi caramellati

INGREDIENTI: Fichi, zucchero.

UTILIZZO: da consumare tal quali per gustare il sapore dei fichi; sono l'ideale abbinamento a formaggi dal carattere forte (pecorino, caciocavallo podolico, gorgonzola piccante, taleggio); diventano uno squisito dessert se rivestiti di cioccolato fondente; indicati anche per guarnire gelati e torte; cosparsi con farina di cereali tostati, riscoprono gusti e sapori mediterranei.



uva caramellata

INGREDIENTI: Uva, zucchero.

UTILIZZO: da consumare tal quale; molto gustosa se abbinata a ricotta fresca oppure a gelato alla crema; particolarmente indicata per arricchire macedonie di frutta fresca; ottima anche nella preparazione di ciambelle e crostate alla frutta.

primo Concorso
di CUCINA & PASTICCERIA

TERRA VECCHIA

Unione Regionale
Cuochi Lucani