

REGOLAMENTO PER ISCRIVERSI ALLA GARA

n. 10 cuochi partecipanti. Ogni cuoco potrà avere a sua discrezione un aiutante.

n. 10 postazioni per la gara.

N.B l'iscrizione dovrà pervenire entro il 17 Febbraio 2017 per cui la selezione dei concorrenti sarà fatta in ordine di arrivo della domanda d'iscrizione: info@fiorenzofratini.com

Associazione Fiorenzo Fratini Onlus uff. tel. 055 2660595

I partecipanti dovranno presentare una lista con menù completo: antipasto, primo, secondo e dolce, segnalando la preferenza del piatto con cui vogliono concorrere.

Sarà cura degli organizzatori assegnare il piatto prescelto per la Gara tenendo conto delle preferenze del concorrente ma anche dell'esigenza di creare un Menù armonioso.

Il piatto assegnato dovrà essere preparato per 15 persone.

- Un vassoio sarà per l'assaggio proposto alla Giuria (10 giurati)
- Il resto dei piatti in Concorso verrà distribuito in piccoli assaggi ai tavoli degli ospiti.

La giuria sarà composta da 5 giurati tecnici professionisti del food e 5 giurati sorteggiati fra gli ospiti, al momento dell'arrivo.

La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici fornisce: olio, sale, aceto, pepe, tegami, mestoli, coltelli, taglieri, posate, frigorifero e forno.

Si suggerisce di portare da casa vassoi o pirofile per la sistemazione e la presentazione del cibo e tutte quelle attrezzature necessarie e che non sono state sopra elencate.

I cuochi si faranno carico della spesa per la realizzazione della loro ricetta.

Ogni creazione dovrà avere un suo nome.

La selezione dei concorrenti sarà fatta rispettando l'ordine di arrivo della domanda di partecipazione che dovrà pervenire entro il 17 Febbraio 2017.

Saranno poi comunicati telefonicamente o via mail i nominativi dei concorrenti prescelti.

N.B. RICORDARSI AL MOMENTO DELLA CONFERMA SIA DELLA PARTECIPAZIONE ALLA CENA O ALLA GARA DI LASCIARE NOMINATIVO, TELEFONO/E.MAIL.

La conferma di partecipazione sarà ritenuta valida solo dopo aver ricevuto il bonifico di euro 120,00 a persona.

Causale Bonifico: Serata per Gara di Cucina Mercato Centrale

Codice IBAN

IT68I03239016001 00000 136 483

Giovedì 23 Febbraio alle ore 18.00 i concorrenti potranno visionare le postazioni della Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici al Mercato Centrale e in quella occasione sarà assegnato il piatto prescelto da portare in gara.

PREMI

Saranno premiati:

* i primi 4 concorrenti che si distingueranno nelle varie categorie

*1° premio Assoluto "Mestolo di Legno alla Tradizione" ideato e consegnato da Umberto Montano A.D. Mercato Centrale di Firenze.

Questo premio valorizza e ricorda le vecchie ricette di famiglia e della tradizione.

*1° premio Assoluto "Il Mio Piatto Forte" assegnato dall'Associazione Fiorenzo Fratini Onlus al migliore piatto che rispecchi l'equilibrio tra gusto e presentazione.

PROGRAMMA DELLA SERATA

Ore 19.00/19.30 aperitivo di benvenuto davanti alla Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici

Ore 20.30/21.00 cena a buffet Ristorante Terrazza Tosca

Ore 22.30/23.00premiazione. Il Dottor Umberto Montano premierà i piatti che si avvicinano alla tradizione
Per qualsiasi chiarimento rivolgersi a: info@fiorenzofratini.com tel. 2660595
Mercato centrale055 2399798 info@mercatocentrale.it
Judith Pigat cell. 329 7066422Cristina Lenzi cell. 335 369454
Cristina Lenzi cell. 335 369454

Associazione
Fiorenzo Fratini
ONLUS
Piazza Strozzi, 1 - 50123 – Firenze – Tel. 055 266041 –Fax 055 2660539
Codice fiscale 94229520484
n. Iscr. Anagrafe unica delle ONLUS: 3733
IBAN : IT68 I032 3901 6001 0000 0136 483