

CONCORSO CULINARIO Cascina MARTOR

6 Settembre 2015

Antipasti – Entrée a base di verdure

Regole da seguire nella preparazione:

- Ogni GAS può presentare max 3 piatti.
- Gli antipasti dovranno essere TASSATIVAMENTE a base di verdure e potranno essere vegetariani o vegani.
- Dovranno rispettare i seguenti criteri: uso di prodotti biologici e di stagione, possibilmente locali KM 0, economicità, NO ESOTICI o SIMILI.
- Ogni GAS dovrà riportare le proprie ricette su una scheda perché alla fine tutte verranno esposte per i curiosi e gli interessati.
- La valutazione col punteggio di ogni singola preparazione seguirà i criteri di: gusto, presentazione, originalità.

Programma:

Dalle 10,30 alle 11,30 (inderogabili), si accetteranno i piatti che dovranno concorrere.

Dalle 11,30 alle 12, formazione della Giuria di circa 10 persone, che verrà selezionata a sorteggio.

Dalle 12,00 inizieranno gli assaggi con valutazione e votazione.

Finito il lavoro della Giuria, i piatti saranno a disposizione di tutti per un piccolo assaggio.

La classifica verrà comunicata a fine pranzo con la proclamazione del piatto vincente.