



1° Concorso UCRL0 sul Risotto... al femminile  
**16 febbraio 2014**  
c/o Ristorexpo, Lariofiere (Erba - CO)

**PREMI della manifestazione:**

1<sup>a</sup> classificata - premio di 300€ e trofeo Salera

2<sup>a</sup> classificata - targa

3<sup>a</sup> classificata - targa



#### TEMA DEL CONCORSO

- 
- Preparare "il risotto perfetto" utilizzando il Riso Salera e gli ingredienti messi a disposizione dalla UCRL0 nei panieri a disposizione dei concorrenti.
  - Rispettare le prassi di preparazione del risotto dando la massima importanza alla materia prima, sottolineando la propria professionalità e la conoscenza degli strumenti di cottura.
  - Verrà preso in considerazione il sapore, l'abbinamento dei prodotti, il punto di cottura, la consistenza del risotto e la sua presentazione al piatto
- 

#### REGISTRAZIONE

Due le prassi per far iscriversi alla manifestazione:

1) **la segnalazione della propria adesione** deve pervenire entro e non oltre il 07.02.2014 al seguente recapito di posta elettronica:

chef **Cinzia Fumagalli, pres. vicario UCRL0**

[cinzia\\_fumagalli@libero.it](mailto:cinzia_fumagalli@libero.it) - tel. **335.6657942**

2) **preparare la scheda di iscrizione** compilata in tutte le sue parti (qui in allegato) e presentarla all'arrivo in sede di concorso. Registrazione entro le h.8.00 della mattina stessa di gara (16 febbraio).



### Svolgimento del concorso:

- Il concorrente avrà 10 min di tempo per studiare la propria ricetta, scriverne il titolo e compilare la richiesta materie prime. 40 min. di tempo saranno poi assegnati per preparazione, cottura ed impiattamento del risotto finito.
- Piastre ad induzione, pentolame, tagliere verranno fornite dall'organizzazione della gara. Il concorrente dovrà portare la propria coltelleria.
- Per la partecipazione è indispensabile divisa in ordine. Giacca e cappello bianchi, pantaloni da cucina e grembiule. Cappelli raccolti e scarpe a norma.
- Alla fine di ogni batteria di gara, il concorrente dovrà ripristinare e sanificare la propria postazione di gara.
- Igiene e sprechi saranno presi in considerazione nel computo finale del concorso.
- La quantità di risotto da preparare prevede l'utilizzo di 0,5 kg di riso, che i giudici si suddivideranno in assaggi. Una porzione verrà invece impiattata per la valutazione visiva.
- Prima della degustazione, il concorrente dovrà spiegare la ricetta alla giuria.
- Il concorrente stesso è tenuto ad assaggiare il proprio elaborato.



*il Riso  
in Rosa*



Iscrizione entro il 7 febbraio 2014

Le decisioni della giuria sono **definitive ed inappellabili**; non sono ammessi ricorsi.

INVIARE nominativo concorrente a – **Cinzia Fumagalli**, [cinzia\\_fumagalli@libero.it](mailto:cinzia_fumagalli@libero.it)

**Compilare questo modulo con i propri dati e presentarlo in sede di gara il 16.02.14**

Io sottoscritto.....

Abitante in via.....Città.....Pr.....

CAP.....Tel.....Cell.....

Indirizzo mail.....

Iscritto all'Associazione cuochi di .....

**CHIEDO** Di essere ammesso al concorso *“il Riso in Rosa”*

Alla presente **domanda d'iscrizione**, compilata in tutte le sue parti, datata e firmata allego quota di iscrizione di €. 20,00.

Le domande incomplete vengono considerate come non pervenute. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso. **Il trattamento dei dati personali, per i quali garantiremo la massima riservatezza, viene effettuato nel rispetto di quanto stabilito dalla D.L. 196/03 sulla tutela dei dati personali. I dati non saranno diffusi a terzi e potrà essere richiesta in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione.** Data...../...../.....



FIRMA DEL CONCORRENTE .....  
Riservato all'organizzazione

FIRMA DEL RESPONSABILE .....

Ricevuto il...../...../..... Assegnato il numero progressivo .....

