



II° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD *Chef in punta di Dita*

Padova, 7 – 10 Febbraio 2010

Dopo lo straordinario successo della I^a edizione si è tenuto, in occasione della 11[°] Fiera “TecnoBar & Food” - Salone Professionale internazionale pubblici esercizi, alberghi, comunità - il **Campionato Italiano di Finger Food – Chef in Punta di Dita**, in una prestigiosissima **II^a edizione**, avvalorata dal suggestivo sfondo della Galleria del Vino, centro nevralgico della Fiera di Padova. Iniziativa promossa da **Consorzio Zafferano, Sirman, Associazione Professionale Cuochi Italiani e Fiera di Padova**, il campionato ha lo scopo di promuovere la figura dei cuochi anche quali autori della preparazione di un Finger Food strutturato, nutrizionalmente equilibrato e accattivante come gusto e presentazione. Il partner principale, che ha fornito anche tutti i monouso della manifestazione, è **Accessoria**. Tema di questa edizione: **“Il mare d’Italia: il mondo del mare, e non solo.. in un piatto”**. I migliori chef professionisti, provenienti da tutta Italia, si sono sfidati in una competizione di cucina che ha avuto come obiettivo la realizzazione del perfetto Finger Food, caldo e freddo. Molto apprezzato l’intervento di alcuni giovani talenti e, soprattutto, di prestigiosi nomi della ristorazione italiana, che si sono sfidati in questa Kermesse gastronomica divenuta l’appuntamento più ambito per gli chef italiani. Due le categorie in gara.

FINGER FOOD CALDO: 45 minuti per realizzare 8 pezzi, 3 per la degustazione dei giurati e 5 per l’esposizione, comprensivi di preparazione della mise en place, cotture, impiattamento, pulizia e riordino della postazione. Funzionalissime e molto apprezzate le isole gastronomiche **Oscartielle**, equipaggiate di attrezzature **Sirman**; in dotazione **Pentole Agnelli**, due forni **Lainox** di ultima generazione e una cucina **MBM**. Primo premio assoluto Pietro Arezzi di Catania che ha presentato: **Seppioline locali ripiene ai sapori mediterranei e telline scoppiate su cestinetto di patate novelle**. **FINGER FOOD FREDDO:** ogni partecipante in gara ha realizzato 8 pezzi di n. 3 differenti finger food gelatinati per l’esposizione. Primo premio assoluto: **Fabio Mancuso** di Palermo che ha presentato: **Sgombro in agro dolce di anice stellato; Delizia di mare con astice e profumo di alga noiri e mantello di cozze e chiodini in intingolo di maionese allo yogurt; Metamorfosi di orata e gamberi rossi di Sicilia su cialda croccante e mousse di mare alle erbe fini**. Arduo lavoro per la giuria, composta da nomi autorevoli quali **Paolo Antinori, Luigi Biasetto, Gianluca Tomasi, Carlo Mocci, Giorgio Nardelli, Roberto Carcangiu, Fausto Arrighi, Stefano Baiocco ed Antonio Mungai**. Commissario Tecnico: **Marco Valletta**. La premiazione, magistralmente presentata dal brillante **Stefano Renzetti**, è stata autorevolmente patrocinata da **Nereo Marzaro**, “padrone di casa”, presidente di Sirman, da sempre vicino agli chef con le sue attrezzature, dal Presidente dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani - **Luigi Ugolini**, dal direttore della Fiera di Padova **Paolo Coin**, affiancato da **Gianfilippo Panazzolo** e dal Consorzio Zafferano, rappresentato da **Ferruccio Ruzzante**. Momento di svago e grande convivialità, la serata di gala in onore degli Chef, organizzata lunedì sera presso il rinomato **Casinò di Venezia**.

Info: www.cucinaprofessionale.com - www.chefinpuntadidita.it

Main Sponsor:



SIRMAN

**TECNOBAR
& FOOD**

ZAFFERANO

In partnership with:



Sponsor Tecnici:



LAINOX



NH
HOTELS