



## II° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD

### *Chef in punta di Dita*

Padova, 7– 10 Febbraio 2010

In occasione della 11° Edizione della Fiera “TecnoBar & Food” – il **Consorzio Zafferano** in collaborazione con l'**Associazione Professionale Cuochi Italiani** e **Padova Fiere** – organizza la **II° Prestigiosa edizione del Campionato Italiano** di Finger Food – Chef in Punta di Dita. Scopo del Campionato promuovere la figura dei Cuochi anche quali autori della preparazione di un aperitivo strutturato, nutrizionalmente equilibrato e accattivante come gusto e presentazione. Al Concorso possono partecipare tutti i professionisti del settore ristorazione.

### **Regolamento.**

La Competizione vedrà in gara, nell'edizione 2010 le seguenti **2 differenti categorie**:

Lunedì 8 febbraio 2010: Registrazione dei partecipanti e apertura dello spazio a partire dalle ore 08:00. Categorie FINGER FOOD FREDDI. Ogni partecipante in gara dovrà realizzare finger food, secondo il tema: Il mare d'Italia. Ogni concorrente dovrà presentare **n. 3 differenti finger food freddi. Per ogni tipologia di Finger Food dovranno essere esposti n. 5 pezzi più 3 per la degustazione.** I finger food non dovranno essere già pronti, ma dovranno essere assemblati in loco dalle ore 8.00 alle ore 10,00 ricordando che le basi, le strutture complesse ed eventuali salse possono essere portate già pronte. Durante la fase di assemblaggio e confezionamento i concorrenti saranno sottoposti a valutazione.

Dalle ore 10:00 alle ore 12:00, la Giuria valuterà i lavori eseguiti.

**Alle ore 15:00**, verrà effettuata la **premiazione** degli elaborati in gara con **Medaglie d'Oro, Argento, e Bronzo più Diploma di partecipazione per i presenti.** La presentazione più meritevole, riceverà un **premio del valore di Euro 1.000,00.** L'assegnazione dei premi avverrà nell'area espositiva. Il ritiro e lo sgombero degli spazi espositivi si effettuerà non prima delle ore 17:00 e sarà terminato non oltre le ore 18:00.

Martedì 9 febbraio 2010: Registrazione dei partecipanti a partire dalle ore 08:00.

Categoria **FINGER FOOD CALDI.** I lavori inizieranno alle ore **10:00** con la prima competizione. Per le lavorazioni saranno disponibili **45 minuti per ogni competizione** comprese preparazione della mise en place, cotture, impiattamento, pulizia e riordino della postazione. Ogni concorrente dovrà realizzare **n° 8 pezzi, 3 per la degustazione dei giurati e 5 per l'esposizione.** Per la prova del caldo gli alimenti dovranno essere completamente lavorati sul posto. Non saranno consentite basi pronte. Derrate alimentari e materiale necessario per realizzarli sarà portato dai cuochi partecipanti, le attrezzature messe a disposizione da Consorzio Zafferano.





**A disposizione dei concorrenti:** Forno professionale, Forno a Microonde; Frullatore a Immersione, Frullatore, Cutter, Affettatrice, Taglieri. Tutto quanto non sopra specificato dovrà essere portato dai concorrenti.

I lavori dovranno rimanere in esposizione fino alla **premiazione** degli elaborati in gara con **Medaglie d'Oro, Argento, e Bronzo più diploma di partecipazione** per i presenti. La presentazione più meritevole della giornata, riceverà **un premio del valore di euro 1.000,00**.

L'assegnazione dei premi avverrà nell'area espositiva, così da rendere il momento solenne e dargli visibilità davanti a tutti i visitatori della fiera.

-----  
**IMPORTANTE:** Ogni concorrente dovrà obbligatoriamente scegliere per l'esposizione il materiale (vassoi, piatti, contenitori) messo a disposizione dall'organizzazione. I materiali con relative misure e fotografie verranno inviati con l'iscrizione.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE.**

### **Freddo.**

**Parte Tecnica.** Ordine e pulizia, precisione dei tagli, rispetto dei tempi di confezionamento.

**Parte Degustazione.** Impressione generale estetica (appetibilità e armonia delle forme), aspetto cromatico, fattibilità di esecuzione, valorizzazione degli alimenti, gusto.

### **Caldo.**

**Parte Tecnica.** Ordine e pulizia, precisione dei tagli, rispetto dei tempi di cottura, preparazione e confezionamento.

**Parte Degustazione.** Impressione generale estetica (appetibilità e rispetto delle forme), aspetto cromatico, fattibilità di esecuzione, valorizzazione degli alimenti, gusto (Aroma).

## **GIURIA.**

**Freddo. Parte Tecnica:** Antinori Paolo, Biasetto Luigi. **Parte Degustazione:** Tomasi Gianluca, Mocchi Carlo, Sergio Mei.

**Caldo. Parte Tecnica:** Carcangiu Roberto, Stefano Baiocco. **Parte Degustazione.** Arrighi Fausto (Guida Michelin); Giorgio Nardelli; Antonio Mungai.

**Commissario Tecnico.** Marco Valletta.

*L'organizzazione si riserva la possibilità di modificare la giuria per esigenze tecniche.*

## **PROGRAMMA.**

**Domenica 7. Ore 12.** Inaugurazione del Campionato; Accredito partecipanti;

**Ore 16.** Tour alla scoperta delle bellezze di Padova con Citysightseeing Bus.

**Lunedì 8.** Competizione Categoria Finger Food Freddi. **Gran Galà** al Casinò di Venezia.

**Martedì 9.** Competizione Categoria Finger Food Caldi.





in punta di dita

I cuochi partecipanti alla competizione dovranno iscriversi **entro e non oltre il 12 gennaio 2010**, presso il sito [www.chefinpuntadidita.it](http://www.chefinpuntadidita.it) o [www.cucinaprofessionale.com](http://www.cucinaprofessionale.com) – **Campionato Finger Food**. L'iscrizione avverrà inviando la ricetta per ognuna delle categorie cui si chiederà l'iscrizione, un recapito telefonico e la taglia della giacca.

La commissione tecnica selezionerà le migliori ricette e provvederà a convalidare le relative iscrizioni.

I cuochi che saranno chiamati a partecipare pagheranno la quota di iscrizione al Campionato **stabilita in Euro 70,00**, comprensiva di:

- Iscrizione categoria per una competizione; Medaglie e premi;
- Ingresso Gratuito alla fiera;
- Giacca Professionale Ufficiale esclusivamente realizzata per il Campionato;
- Cena di Gala presso il Casinò di Venezia per la sera di Lunedì 8;

Quote agevolate per pernottamento/Cene.

L'organizzazione ha stipulato un trattamento agevolato riservato ai concorrenti e loro accompagnatori con l'**Hotel NH Mantegna**, situato a fianco della Fiera.

**Pacchetto:**

Pernottamento + Colazione in camera doppia: **Euro 40** a persona a notte;

Pernottamento + Colazione in camera singola: **Euro 80** a persona a notte;

Cena (per le sere di Domenica 7, Martedì 9): **Euro 30** cadauno;

La Cena di Lunedì 8 febbraio presso il Casinò di Venezia è offerta per tutti i concorrenti.

Eventuali accompagnatori ed aiutanti degli chefs possono partecipare alla manifestazione, previo pagamento delle quote come sopra riportate.

**Info, iscrizioni e regolamenti:** Dott.ssa Sonia Re - [info@cucinaprofessionale.com](mailto:info@cucinaprofessionale.com)  
Tel. 02/76115315 – Fax. 02/76115316

