



Regolamento del Concorso

- a) E' richiesta la preparazione di un piatto (antipasto, primo piatto, secondo piatto o un dessert) a base di almeno un prodotto tipico I.G.P. – D.O.P. di Enna e Provincia, che derivi dall'antica tradizione culinaria dell'ennese.
- b) Tutti i prodotti che saranno utilizzati per il concorso, non devono avere subito anticipatamente alcuna preparazione (cottura, mondatura, tagli, ecc.).
- c) Il concorrente dovrà presentare 8 mini-porzioni di ciascuna preparazione, 7 per la giuria e 1 per il tavolo d'esposizione.
- d) La presentazione delle portate avverrà dopo 2 ore dall'inizio della prova pratica del concorso.
- e) Il concorrente, che allo scadere delle 2 ore non risulti pronto con il proprio elaborato, dovrà attendere la fine della presentazione degli altri candidati per presentare il proprio elaborato.
- f) Il giudizio della giuria è insindacabile.
- g) Il punteggio, espresso, sarà unico, tuttavia, al fine del giudizio, verranno considerati i seguenti aspetti:
- gusto,
 - presentazione,
 - originalità,
 - temperatura,
 - servizio,
 - equilibrio nutrizionale.
- h) I commissari di cucina controlleranno il corretto svolgimento del concorso durante le prove.

Modalità di svolgimento.

- a) Il tempo a disposizione per la gara sarà di ore 2 (due).
- b) Il giorno 13 novembre alle ore 8.00 è prevista la riunione organizzativa di tutti i partecipanti presso le cucine del concorso:
- accoglienza dei partecipanti ammessi al concorso
 - lettura del regolamento

c) *Calendario Del Concorso:*

Ore 9.00 Inizio prova scritta

Ore 10.00 Inizio della prova pratica

Ore 12.00 Inizio presentazione della pietanza alla giuria

Ore 12.40 RIUNIONE DELLE GIURIE

Ore 13.15 Proclamazione dei vincitori

N.B. La premiazione avverrà il 21 novembre in occasione della conviviale.

Abbigliamento durante il concorso

Ogni Partecipante avrà l'obbligo di essere vestito con la divisa completa da Cuoco (giacca bianca) compreso il cappello (bianco) , e di averne una di riserva per la conviviale.