



**REGOLAMENTO
CONTEST**





REGOLAMENTO CATEGORIA “MASTER”

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al concorso nella categoria “MASTER” è **riservata** esclusivamente ai clienti della Cancelloni Food Service S.p.a. che saranno invitati a partecipare attraverso un **invito cartaceo**.

PARTECIPAZIONE

La partecipazione **dovrà essere confermata** da coloro che hanno ricevuto invito cartaceo, tramite l'invio di una email all'indirizzo contest@aporteperte.it con i documenti richiesti nell'invito.

Ciascun partecipante dovrà, unitamente alla conferma di partecipazione, **sottoscrivere la liberatoria della privacy** anche a garanzia che il piatto presentato è stato dal medesimo direttamente realizzato.

GIURIA

La giuria sarà composta da n.3 componenti **esperti del settore**:

- **Maurizio e Sandro Serva**, Ristorante La Trota, 2 stelle Michelin 2019;
- **Paolo Belardi**, Presidente del Corso di Laurea in Design dell'Università di Perugia;
- **Sandro Camilli**, Presidente AIS Umbria - Associazione Italiana Sommelier.

Le creazioni saranno valutate da questa giuria in base ai seguenti parametri: **creatività, estetica, abilità tecnica e abbinamento enologico**.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

I FASE: conferma iscrizione e invio dei documenti richiesti nell'invito.

I **partecipanti** invitati dalla Cancelloni Food Service **dovranno realizzare un primo piatto** a loro scelta, **abbinato ad un vino tra quelli presenti nella carta dei vini** (che sarà fornita insieme all'invito).

Al seguente indirizzo contest@aporteperte.it dovranno essere inviati:

- **ricetta** e procedimento del piatto realizzato, indicando anche le dosi per porzione;
- **vino in abbinamento**;
- **foto** del piatto realizzato;
- **foto dello chef**;
- **logo e nome** del ristorante;
- **liberatoria** privacy firmata.

Questa prima fase terminerà il **26/01/2020**.



MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

II FASE: pubblicazione online dei piatti e selezione dei finalisti da parte della giuria.

Durante questa fase tutti i piatti ricevuti saranno **pubblicati online** sul sito www.contest.aporteaperte.it e potranno essere visionati e **condivisi** sulle piattaforme social; resta inteso che l'apprezzamento del piatto sul web **non influenzerà** il giudizio della giuria.

La giuria selezionerà gli **8 finalisti** che accederanno alla finale che si svolgerà durante la convention **“Aporteaperte”** il **19/02/2020**.

I finalisti saranno resi pubblici attraverso i canali social/web/newsletter entro il 07/02/2020.

III FASE: finale.

La finale si svolgerà durante la convention “Aporteaperte” il 19/02/2020: gli 8 finalisti saranno messi alla prova **cucinando sotto gli occhi attenti della giuria**.

I finalisti avranno a disposizione una postazione dotata di **n.2 piastre a induzione** e dovranno presentarsi con il primo piatto pre-cucinato, eventuali ulteriori ingredienti e le relative dotazioni di cucina occorrenti (pentole, mestoli, coltelli...)

Gli chef avranno **15 minuti** per assemblare il piatto e **5 minuti** per presentarlo alla giuria.

Sarà la giuria, a suo insindacabile giudizio, a determinare il vincitore del primo contest master.