



PIADA CONTEST

"PIADINARO GOURMET PER UN GIORNO"

FINALITA' E PARTECIPAZIONE

REGOLAMENTO

LA BOTTEGA DEL FELIX IN COLLABORAZIONE CON LA CANTINA BANFI ORGANIZZA UNA GARA DI CUCINA DEDICATA GLI AP-PASSIONATI DELLA CUCINA (AMATORIALI); CHE **NON** SONO CHEF DI PROFESSIONE O CHE LAVORANO GIÀ NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE.

IL TEMA DEL CONCORSO È LA "PIADINA GOURMET", UN NUOVO MODO DI CONCEPIRE E PREPARARE LA TRADIZIONALE "PIADA ROMAGNOLA", SPOSANDOLA AD INGREDIENTI INUSUALI, RICERCATI, ETNICI O CHE NORMALMENTE VENGONO USATI IN CUCINE DI "ALTO LIVELLO".

LA GARA SARÀ ANCHE UNO **SHOW COOKING** PER CHI ASSISTERÀ ALLA SFIDA DEI TRE FINALISTI, CHE SI TERRÀ ALLA BOT-TEGA DEL FELIX A MILANO MARITTIMA, DAVANTI AD UNA GIURIA SELEZIONATA A #MIGLIONAUTICOZERO.

LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA E POSSONO PARTECIPARE ANCHE I MINORENNI ACCOMPAGNATI DA UN ADULTO CHE SI ASSUME LA RESPONSABILITÀ DEL MINORE CON APPOSITA DICHIARAZIONE E CON IL CONSENSO SCRITTO DEI GENITORI.

RICETTA DA PREPARARE

PER REALIZZARE LA RICETTA DOVRAI PREPARARE UNA PIADINA GOURMET, DI CARNE, PESCE, VEGETARIANA, DOLCE O VEGANA, E CARATTERIZZARLA CON L'UTILIZZO DI UNO O PIÙ INGREDIENTI DANDOGLI UN NOME.

E' VIETATO PORTARE PREPARATI E/O SEMILAVORATI FATTI IN PRECEDENZA PERCHÉ BISOGNA FARE TUTTO SULLA POSTAZIONE.

LA PIADA POTRÀ ESSERE FATTA CON QUALSIASI TIPO D'IMPASTO E CON QUALSIASI INGREDIENTE, PUÒ ESSERE UN CONO, ROTOLINO, UN CRESCIONE O CON TECNICA MISTA O INNOVATIVA.

OGNI PARTECIPANTE POTRÀ PRESENTARE SOLO UNA PROPOSTA, DANDO UN NOME A QUANTO CREATO.

TEMPO PER LA PREPARAZIONE:

15 MINUTI (ESCLUSO L'IMPASTO E LA PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI)

AREA COOKING

UN TUTOR SARÀ PRESENTE IN LOCO PER AFFIANCARE I PARTECIPANTI NELLA PREPARAZIONE DELLE RICETTE.

TUTTI GLI INGREDIENTI E GLI UTENSILI SARANNO FORNITI DALLA BOTTEGA DEL FELIX PREVIA RICHIESTA SCRITTA.

I PARTECIPANTI DOVRANNO REALIZZARE UN PIATTO PER LA PRESENTAZIONE E CINQUE ASSAGGI PER LA GIURIA.

PER L'OCCASIONE, LE PIADINE SARANNO ACCOMPAGNATE DAI GRANDI VINI E CHAMPAGNE OFFERTI DALLA CANTINA BANFI E JOSEPH PERRIER

GIURIA TECNICA

LA GIURIA SARÀ COMPOSTA DA CINQUE GIUDICI CHE GARANTIRANNO L'IMPARZIALITÀ.
ALLA FINE DELLA PREPARAZIONE I PIATTI RIMARRANNO ESPOSTI A DISPOSIZIONE DELLA GIURIA CHE SARÀ CHIAMATA
A DARE UN GIUDIZIO SU CIASCUNA DELLE PIADINE GOURMET SECONDO I SEGUENTI PARAMETRI:Ù

- ORGANIZZAZIONE E PULIZIA DEL POSTO DI LAVORO
- TECNICHE DI PREPARAZIONE, COTTURA E SCELTA DEI PRODOTTI
- PRESENTAZIONE DEL PIATTO – ORIGINALITÀ E CREATIVITÀ
- DEGUSTAZIONE (EQUILIBRIO, PROFUMO, QUALITÀ ORGANOLETTICHE)

PREMI IN PALIO

- 1° CLASSIFICATO UN CESTO DA PIC NIC PER 4 PERSONE CON UNA SELEZIONE DI PRODOTTI DEL CASTELLO BANFI
- 2° CLASSIFICATO UNA BOTTIGLIA DI BANFI BRUT METODO CLASSICO DA 3 LITRI
- 3° CLASSIFICATO UNA BOTTIGLIA DI TENER (METODO CHARMAT) MAGNUM E UN ROSSO DI MONTEPULCIANO MAGNUM

IL GIUDIZIO DELLA GIURIA È INAPPELLABILE.

TUTTI I PARTECIPANTI AL CONCORSO SARANNO NOSTRI OSPITI IL GIORNO DELLA PREMIAZIONE, DOVE SI POTRANNO
DEGUSTARE GRATUITAMENTE I VINI DEL CASTELLO BANFI E LE PIADINE GOURMET DELLA BOTTEGA DEL FELIX.

TERMINI MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

LE RICETTE DELLE PIADINE “PERSONALIZZATE”, DOVRANNO ESSERE DETTAGLIATE NELLA FARCITURA E/O NELL'EVE-
NTUALE IMPASTO “SPECIALE” PASSO DOPO PASSO E CON ANNESSA FOTOGRAFIA DEL RISULTATO FINALE, LE QUALI
DOVRANNO ESSERE INVIATE AL NOSTRO INDIRIZZO EMAIL: INFO@FELIXRISTORANTE.COM
ENTRO E NON OLTRE IL 31 LUGLIO 2016.

LE MIGLIORI TRE RICETTE SARANNO SELEZIONATE DA UNA GIURIA “MIGLIONAUTICOZERO”
E PREPARATE DIRETTAMENTE IN BOTTEGA DAI CANDIDATI DAVANTI AL PUBBLICO INTERVENUTO,
DOMENICA 18 SETTEMBRE 2016 DALLE ORE 16,00.

PUBBLICITA'

L'ORGANIZZAZIONE SI RISERVA IN ESCLUSIVA I DIRITTI PUBBLICITARI E D'IMMAGINE RIGUARDANTI I PARTECIPANTI E
L'UTILIZZO SENZA LIMITI DEL MATERIALE FOTOGRAFICO E QUANT'ALTRO
SENZA NULLA DOVERE AI PARTECIPANTI STESSI.

LE FOTO E LE RICETTE DEI PIATTI REALIZZATI SARANNO PUBBLICATI SUL SITO LABOTTEGADEFELIX.IT, SULLA PAGINA
FACEBOOK E SU ALTRI SOCIAL NETWORK E MEZZI STAMPA INERENTI LA PROMOZIONE DELLA GARA.

ESCLUSIONI

SONO ESCLUSI DALLA GARA E CONSEGUENTEMENTE DALLA VINCITA DEI PREMI I PROFESSIONISTI DEL SETTORE
O CHI LAVORA GIÀ NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE.

LA PARTECIPAZIONE ALL'INIZIATIVA IMPLICA LA TOTALE ACCETTAZIONE DEL PRESENTE REGOLAMENTO.