

SARDEE IN GREA
Venerdì 18.06.2021 dalle ore 19:00
25 GRIGLIE PER 25 COPPIE
Porto Peschereccio



SOGGETTO ORGANIZZATORE: Circolo Nautico Porto Santa Margherita a.s.d.

REGOLAMENTO

1. Per iscriversi a "Sardee in Grea" è necessario essere in coppia.
2. Entrambi i cuochi devono essere maggiorenni.
3. Non sono ammessi cuochi professionisti.
4. Gli aspiranti cuochi dovranno cucinare indossando t-shirt, grembiule, cappellino e mascherina forniti nel kit di gara.
5. I concorrenti dovranno indossare la mascherina di protezione e rispettare il distanziamento sociale.
6. I concorrenti avranno a disposizione una griglia che dovrà, sotto la responsabilità del partecipante, rimanere nell'area oggetto di evento per la sola durata dello stesso.
7. Al termine dell'evento la griglia rimarrà di proprietà della coppia partecipante la quale dovrà rimuoverla dalla postazione.
8. Le modalità d'uso delle griglie sono sotto la piena responsabilità dei partecipanti.
9. **Le bombole e gli erogatori, forniti dall'organizzazione, saranno ritirati a cura della ditta incaricata alla fine dell'evento.**
10. **Il pesce da cucinare verrà fornito esclusivamente dall'organizzazione la quale conserverà la documentazione relativa al prodotto ittico fornito.**
11. Ogni altro cibo ed eventuali condimenti per **insaporire ed abbellire** il piatto dovranno essere portati dai partecipanti per un massimo di 7 ingredienti per coppia.
12. I partecipanti potranno portare l'attrezzatura necessaria per la cottura delle sardine (paletta, forchettone etc.).
13. Sarà cura di ogni coppia portare il piatto su cui presentare la ricetta.

PROGRAMMA DELLA SERATA

19.00 inaugurazione con le autorità
19.15 Showcooking con lo chef David Perissinotto
19.30-20.00 consegna kit gara presso il Porto Peschereccio
20.15 consegna pesce e corsa alle griglie
20.30 inizio gara
21.30 chiusura gara e valutazione da parte dei giurati
22.00 premiazione vincitori
Durata della gara: 1 ora

LA GIURIA

La giuria esprimerà un voto per ciascuna delle seguenti voci:

- Cottura alla Caorlotta
- Gusto
- Creatività
- Presentazione del piatto

PREMI AI PRIMI TRE CLASSIFICATI

COME ISCRIVERSI

Presso l'ufficio informazioni IAT (Centro Culturale Bafile), aperto tutti i giorni dalle 9.00 alle 22.00. Il termine ultimo per effettuare l'iscrizione sarà venerdì 18 giugno 2021 alle ore 12.00; in caso di postazioni disponibili le iscrizioni verranno aperte al pubblico e le postazioni assegnate in base alla lista d'attesa predisposta dall'ufficio IAT.

L'iscrizione è gratuita

INFORMAZIONI

Ufficio IAT

Rio Terrà delle Botteghe 3
30021 Caorle VE
tel. 0421 81085
info@caorle.eu

Dichiaro di aver letto e compreso il regolamento:

NOME:

COGNOME:

Data _____

FIRMA PER ACCETTAZIONE REGOLAMENTO:
