



## CONTEST DI ABILITÀ IN CUCINA

### Presentazione Accademia Bocuse d'Or Italia

### Evento Bocuse d'Or Italia, 1 ottobre 2017 - Alba

### 12 luglio 2017 – Mercato Centrale - Roma

Ogni concorrente dovrà realizzare un piatto con gli ingredienti messi a disposizione dall'organizzazione. Tra gli ingredienti che verranno forniti ci sono due tra i prodotti principali della Selezione Italiana del Bocuse d'Or, il Gorgonzola DOP, il Riso Carnaroli e l'uovo di gallina. I concorrenti potranno decidere quali ingredienti utilizzare, tutti o solo alcuni. Come per la selezione italiana ogni concorrente dovrà esprimere, nel piatto che preparerà, una peculiarità regionale. I concorrenti potranno acquistare altri ingredienti per completare il loro piatto, tramite la card "Mangia e Bevi" del valore di 10€ messa a disposizione dall'organizzazione.

Giudici speciali per l'occasione saranno i quattro chef candidati alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or: Paolo Griffa, Giuseppe Raciti, Martino Ruggieri, Roberta Zulian. Tramite una scheda valutativa che riprodurrà quella ufficiale del concorso, decreteranno il vincitore che si aggiudicherà una macchina per caffè Nespresso. Durante la presentazione del progetto Accademia Bocuse d'Or Italia gli chef candidati comunicheranno il vincitore del contest.

#### **Ingredienti a disposizione:**

- Riso bollito
- Uova barzotte
- Uova poché
- Uova sode
- Gorgonzola
- Insalata, pomodori e cetrioli
- Anguria e melone
- Olio, aceto balsamico, sale, pepe, peperoncino

#### **Stoviglie e posate**

## **BUON DIVERTIMENTO!**