

# Regolamento

## Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" 2017

### SEZIONE CUCINA

Il concorso di Cucina "Scappi 2017" verte nella realizzazione di un piatto caldo (a scelta tra un antipasto, un primo, un secondo piatto) che preveda l'utilizzo dei seguenti prodotti obbligatori: *Cipolla Consorzio Cipolla di Medicina, Birra, Farina Grandi Molini Italiani, Pomodoro Linea Conserva Italia e Olio d'Oliva Oilitalia.*

**I prodotti che verranno messi a Vostra disposizione dalle Aziende Sponsor, saranno comunicati in seguito all'adesione al Concorso**

Le ricette dovranno pervenire per posta entro e non oltre il 28 febbraio 2017, a:

- Prof. Fabrizio Gnugnoli - I.I.S. di Castel San Pietro Terme (BO), viale Terme 1054 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO) - Tel. 051.948181 - [concorsoscappi@alberghieroscappi.it](mailto:concorsoscappi@alberghieroscappi.it)

Alla fase finale, che si terrà durante il Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi", il quale si svolgerà dal 03 al 06 aprile 2017 presso l'I.I.S. di Castel San Pietro Terme (BO), verranno ammessi i 12 Istituti che a giudizio della giuria avranno **realizzato le migliori ricette.**

La fase finale prevede, per coloro che avranno superato la selezione, la preparazione in diretta delle ricette presentate nella fase di selezione.

La prova verrà valutata secondo i seguenti criteri:

- Aspetto e presentazione della ricetta (da 0 a 10 punti)
- Difficoltà di esecuzione (da 0 a 10 punti)
- Gusto (da 0 a 10 punti)
- Originalità e creatività (da 0 a 10 punti)