



**CIRCEO**

**cooking  
trophy**

**8 SETTEMBRE 2019**  
[www.regatacookingtrophy.com](http://www.regatacookingtrophy.com)



## **REGOLAMENTO GARA DI CUCINA**

### **1.COMITATO ORGANIZZATORE**

CIRCEO YACHT VELA CLUB

Via Ammiraglio Bergamini, 104

04017 San Felice Circeo – Tel. e Fax. 0773.547032 Sito web: [www.cyvc.it](http://www.cyvc.it) Email: [cyvc@cyvc.it](mailto:cyvc@cyvc.it)

Sito Ufficiale della regata: [www.regatacookingtrophy.com](http://www.regatacookingtrophy.com)

### **2.NORME GENERALI**

Il Circeo Cooking Trophy è una competizione combinata tra regata velica e gara di cucina a bordo. La gara di cucina si svolgerà a bordo delle imbarcazioni a vela, regolarmente iscritte alla regata, ormeggiate nel Porto di San Felice Circeo, la competizione è riservata a cuochi non professionisti.

Il format della competizione è quello della Mystery Box/Paniere di Circe.

### **3.PROGRAMMA GARA DI CUCINA**

08 Settembre:

ore 09:00 Perfezionamento iscrizioni Segreteria CYVC Porto del Circeo

ore 09:30 Consegna Mystery Box/Paniere di Circe

ore 10:00 Inizio competizione a bordo ormeggiati in porto

ore 12:00 Termine competizione consegna piatti

ore 13:30 Premiazione gara di cucina e assegnazione Circeo Cooking Trophy

#### **4.REGOLAMENTO**

Le competizione sarà disputata applicando il seguente regolamento :

- Ogni squadra sarà composta da n.2 membri dell'equipaggio, entrambi i componenti della squadra devono aver partecipato alla regata velica.
- Le Mystery Box/Paniere di Circe sarà a base di pesce e prodotti di stagione provenienti dai Comuni della Città della Cultura Mare di Circe: Circeo, Ponza, Ventotene.
- I concorrenti dovranno preparare una ricetta per n.6 persone con obbligo di utilizzare tutti o una parte degli ingredienti, non si potranno utilizzare ingredienti esterni alla Mystery Box/Paniere di Circe.
- Subito dopo la consegna della Mystery Box/Paniere di Circe i concorrenti dichiareranno quale portata presenteranno tra antipasto, primo, secondo.
- La competizione avrà una durata complessiva di 120 minuti.
- Per la preparazione delle ricette si dovranno utilizzare esclusivamente gli strumenti (tegami, pentole, padelle ecc) presenti normalmente a bordo, fatta eccezione per i recipienti-piatti per la presentazione finale che potranno essere portati dai concorrenti, non è consentito l'uso della 220V
- Al termine della competizione i piatti dovranno essere consegnati corredati da apposito modulo con indicato titolo dettagliato della ricetta, sua preparazione, nome cuoco e assistente cuoco.
- La Giuria sarà composta da un critico gastronomico, un esperto di cucina di pesce, un giudice della Federazione Italiana Vela, le decisioni dei giudici sono definitive e inappellabili.

#### **5.CRITERI DI VALUTAZIONE**

**ASPETTO ESTETICO** punti 10

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invogli alla degustazione.

**GUSTO** punti 20

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione.

#### **6.RESPONSABILITA'**

I concorrenti parteciperanno alla manifestazione a loro rischio e pericolo e sotto la loro responsabilità. Il Comitato Organizzatore, il Comitato di Regata, La Giuris e tutti coloro che contribuiscono allo svolgimento della manifestazione, declinano ogni responsabilità per danni che potessero subire le persone e/o cose, sia in terra che in acqua, in conseguenza della loro partecipazione alla manifestazione di cui al presente regolamento.