



MAURIZIO AROSIO PRES.

CONCORSO 2024/2025



IL REGOLAMENTO:

SCOPO DELLE ESIBIZIONI: Attraversare l'Italia delle botteghe di macelleria presentando le loro qualità, attraverso la rappresentazione di un banco che unisca tradizione e innovazione, tenendo conto delle nuove tendenze di stile.

Un focus speciale verrà dedicato alla presentazione dei display con accessori di grande impatto che valorizzano le rotazioni nel banco.

I PARTECIPANTI : 6(sei) coppie, senza distinzione di genere, formate da, un senior over 35 e un under 35 anni

CONCORSO: Presentare tagli tradizionali e preparazioni di carne originali, eseguendole sul campo di gara utilizzando i tagli di carne (manzo, suino, agnello, pollo, coniglio) che saranno forniti da Federcarni.

Tutti gli altri ingredienti necessari saranno portati dai concorrenti, Federcarni fornirà una dispensa con prodotti base e prodotti dell'azienda Alimentare MENU'.

UNA PREPARAZIONE, che potrà essere cruda o cotta , dovrà essere preparata utilizzando un'ingrediente uguale per tutti, fornito dall'Azienda Alimentare MENU'. Un delegato di MENU' premierà a suo insindacabile giudizio, una preparazione come «miglior piatto MENU' «.

UNA PREPARAZIONE. Utilizzando tagli di carne « manzo, pollo, suino, agnello o coniglio», stabilito da Federcarni sarà destinato alla cottura, con la collaborazione degli Chef Professionisti Zanussi e cotto durante la gara, nel forno fornito dal Nostro Partner Zanussi Professional

******** La preparazione destinata alla cottura dovrà essere preparata per primo e, in base alle necessità di cottura, discusso e concordato con lo Chef di Zanussi che organizzeranno gli accessi al forno.



******* ATTENZIONE:** Non sono ammesse preparazioni già pronte (portate da casa) , oppure impasti, O premacinati, o precotti, tutto dovrà essere fatto in diretta sul posto durante il tempo della gara. pena la squalifica. *********

I PIATTI. Per l'esposizione saranno forniti da Elma Solutions , saranno di diverse Soluzioni, comprese varie alzatine. Prima di iniziare la dimostrazione andranno Disposti nella porzione di banco destinata per valutare il miglior impatto visivo

IL BANCO. Sara disponibile un metro di banco refrigerato ad alta tecnologia, forniti dal Patners Federcarni EPTA- EUROCRYOR. Un delegato EUROCRYOR aggiudicherà , a suo insindacabile Giudizio, il premio « Sicurezza Alimentare e abilità e tecnica «.

IL TEMPO: Il tempo massimo sarà di quattro(4) ore.

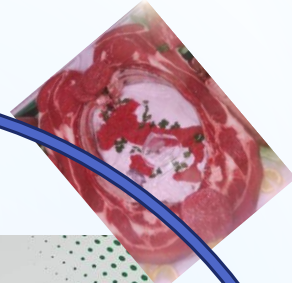
GIUDIZIO: Saranno valutati i seguenti punti.

- 1) Qualità, originalità, estetica delle preparazioni esposte.
- 2) Originalità delle soluzioni di allestimento, sia tradizionale che innovative nel banco.
- 3) Degustazione del piatto cotto, condivisa dal concorrente e dalla giuria, confrontandosi sul risultato finale.

********* Per ogni punto del giudizio i giudici avranno a disposizione un voto tra uno e dieci. *********

LA GIURIA: Il Pres Prov FEDERCARNI.

- _ Un Giornalista o Food Blogger.
- _ Due consumatori scelti tra il pubblico.
- _ Uno Chef Zanussi.
- _ Un Veterinario o consulente HACCP
- _ Un Delegato FEDERCARNI, che non vota, ma esegue controlli, incidendo sul giudizio finale, in ordine a:
 - 1)allo scarto che deve essere suddiviso tra sfridi, scarti vegetali, grasso e ossa.
 - 2) all'ordine.
 - 3) alla pulizia.



**IN VIAGGIO
NELLE GENERAZIONI**

UNA NUOVA SFIDA
6 coppie composte da un macellaio senior e un macellaio junior si sfideranno in sei tappe in giro per l'Italia, la settimana invece tappa sarà la finale che decreterà la coppia della macelleria italiana.

PROGRAMMA >

