

Criteria di valutazione e punteggi

In totale possono essere attribuiti 100 punti.
Non sono ammessi mezzi punti.

Presentazione aspetti geografici-storici-artistici
Presentazione della scheda ricetta
Presentazione della scheda abbinamento vino

Praticità di esecuzione della ricetta
Corretto equilibrio tra creatività, praticità di esecuzione,
economicità del piatto ed esigenze nutrizionali.

Allestimento e presentazione: armonia di forme e colori.

Sapore

- a) Accostamenti dei sapori degli ingredienti
- b) Consistenza
- c) Precisione nelle dosi

Tecnica di esecuzione

Corretta applicazione del regolamento e delle tecniche
impiegate



Provincia di Pavia



Lomellina



Comune di Mortara

Società Consortile Sala Contrattazione
Merci di Mortara e Lomellina



Associazione Lombarda
Femminile Agricola



Concorso

Il Riso nel Mondo

Incontro tra le più belle ricette mondiali
ed i migliori Risi Italiani

Premiazione 4 maggio 2013
Sala Contrattazione Merci di Mortara

con il Patrocinio



Provincia di Pavia



Camera di Commercio
Pavia



Comune di Mortara

REGOLAMENTO CONCORSO IL RISO NEL MONDO

1. Il Tema del Concorso è “Il Riso nel Mondo”
2. Il Concorso si svolge nel quadro dell’Evento che si terrà a Mortara, presso la Borsa Merci il 4 maggio 2013
3. Questo Bando è dedicato al prodotto Riso, protagonista indiscusso, a livello mondiale, della alimentazione umana, di cui è riconosciuta l’Eccellenza alla produzione italiana, con cui saranno eseguite le ricette.
4. Al Concorso possono partecipare:
Tutti gli Appassionati di gastronomia, i Ristoratori, le Scuole Alberghiere, le Associazioni di categoria.
5. Le Ricette, aventi protagonista il Riso, vanno presentate entro e non oltre il 25 aprile 2013, presso l’Ufficio di Vice-Presidenza dell’Istituto Ciro Pollini di Mortara, Piazza Carlo Alberto o inviate all’indirizzo mail:
distaccamento@ciropollini.it
6. Un’apposita Commissione di Esperti, costituita presso l’Istituto Pollini, avrà l’incarico di esaminare tutte le ricette ricevute, sulla base dei criteri di fattibilità, originalità, equilibrio nutrizionale e gradimento sensoriale.
7. Ai Presentatori delle ricette potranno essere richiesti ulteriori dati, se utili per la realizzazione pratica eseguita in sede di esercitazioni di laboratorio. Queste realizzazioni, da parte dei Gruppi di lavoro saranno compiute nell’ambito dell’Istituto Pollini stesso.
8. Successivamente i Gruppi di lavoro avranno cura di provvedere alle stesure definitive delle ricette, corredandole con gli aspetti oltre che estetici, geografici, storici, artistici e culturali.
9. Il giorno 4 maggio 2013, avrà luogo, nell’ambito di un prestigioso ed importante Evento, presso la Borsa Merci di Mortara, la fase finale del Concorso con la presentazione di dieci Preparati, selezionati dalla Commissione di Esperti.
10. La Giuria Ufficiale valuterà le ricette eseguite, premiando le prime tre classificate.
Tutti i partecipanti al Concorso riceveranno un Attestato.