



## Festival del risotto - CHEF "5° Campionato ticinese del risotto" in Piazza Grande

Il 7 e 8 settembre 2018 GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno la quarta edizione del "Festival del risotto", la manifestazione ideata dal giornalista Alessandro Pesce che prevede diverse iniziative.

### CHEF

Tra queste la quinta edizione del "Campionato ticinese del risotto per chef" che avrà luogo **venerdì 7 settembre 2018**, tra le 18.30 e le 22.30 circa. La gara è riservata agli chef che possono partecipare cucinando dal vivo un risotto a loro scelta.

Riassunto info:

1. Partecipazione gratuita sia per i concorrenti ticinesi che per gli ospiti oltre San Gottardo e oltre frontiera.
2. Ogni chef dovrà essere accompagnato da un aiutante
3. Riso fornito gratuitamente dagli organizzatori: Carnaroli-Riseria di Taverne (a richiesta fornitura in anticipo un di campione). È obbligatorio l'utilizzo di questo riso.
4. Gli altri ingredienti sono a carico del ristorante (che viene per contro ampiamente pubblicizzato); una settimana prima si dovrebbero poter acquistare gli ingredienti presso Macelleria Rapelli e Prodega Quartino, con uno sconto che sarà comunicato entro il 1° settembre (possibilità che confermeremo). La promozione di tradizioni, ricette e prodotti ticinesi è gradita.
5. A ogni ristorante partecipante sarà regalato alla fine della gara un buono acquisto Rapelli e Prodega Quartino (possibilità che confermeremo).
6. Ogni chef dovrà cucinare in più volte (3-4 chili la volta) anche 10-12 chili dello stesso risotto.
7. Ogni chef avrà a disposizione due fornelli a gas e 2 tavoli.
8. Ogni chef dovrà portare, oltre agli ingredienti, la propria attrezzatura (pentole, mestoli, ecc.). Eventuali preparazioni che sono utili per cucinare il piatto, possono essere preparate in anticipo.
9. Rispettare le consuete norme relative all'igiene. Compilare e portare con sé i bollettini di acquisto della merce e formulari sulle temperature, ecc., per eventuali verifiche del Laboratorio cantonale.
10. Piattini di plastica, forchette e tovaglioli per il pubblico sono forniti da organizzatori.
11. Su richiesta frigorifero in comune a disposizione.
12. Saranno premiati i primi 3 chef (non sarà resa pubblica l'intera classifica)
13. La giuria premierà il gusto, la cottura e l'equilibrio della ricetta. Salvo comunicazioni contrarie, saranno gli organizzatori a servire il riso nei piatti dei giurati (la presentazione, quindi, non è tenuta in considerazione per la classifica).

I ristoranti che volessero partecipare devono confermare la propria partecipazione inviando il presente formulario a [info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch) al più presto e in ogni caso entro il 10 luglio.

**> Visti i posti limitati, si prega di iscriversi solo se vi è certezza di partecipare.**

Le iscrizioni saranno accettate in ordine di ricevimento via mail o posta (fanno testo le date dell'e-mail o del timbro postale).

Ulteriori informazioni a iscrizione avvenuta.

**Nome ristorante**

**Indirizzo completo di telefono, e-mail, sito internet**

**Persona di riferimento con contatti**

**Nome dello chef in concorso**

**Nome del risotto in concorso**

**Firma leggibile**

**Data**