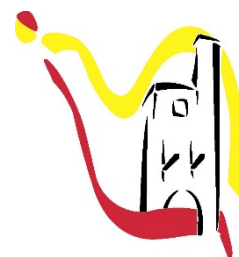


Pro Loco Oglianico - APS: tel. e fax. 0124.243674

Internet: [www.prolocooglianico.it](http://www.prolocooglianico.it)

E-mail: [info@prolocooglianico.it](mailto:info@prolocooglianico.it)



La Pro Loco Oglianico - APS, in occasione della XLII° Rievocazione Storica, organizza il

## **VIII° CONCORSO DI CUCINA STORICA MEDIEVALE “MESSER CHEF”**

### REGOLAMENTO

Il presente regolamento definisce le modalità e i tempi della partecipazione al concorso di cucina storica.

1. Il periodo storico del concorso è il medioevo.
2. L'iscrizione al concorso di cucina storica è individuale.
3. La partecipazione al concorso di cucina storica è gratuita.
4. Saranno ammessi al concorso di cucina storica un massimo di quattro diversi concorrenti. Ogni concorrente potrà farsi affiancare da due persone a sua scelta in veste di aiutanti.
5. Il concorso di cucina storica si terrà domenica 12/05/2024 in piazza Ricetti a Oglianico – TO.
6. Ad ogni partecipante sarà richiesto di cucinare: un “secondo piatto”, preparato su libera scelta del concorrente sulla base di ingredienti forniti dall'organizzazione che il concorrente conoscerà all'inizio della gara; un piatto obbligatorio (Itriyya di Terrasanta) i cui ingredienti e ricetta saranno forniti dall'organizzazione e un piatto a sua scelta avente le caratteristiche di un “dolce” i cui ingredienti e ricetta saranno proposti e forniti dal concorrente.
7. Per la ricetta “a sorpresa”, preparata sulla base di ingredienti forniti dall'organizzazione che il concorrente conoscerà all'inizio della gara, ogni concorrente dovrà utilizzare esclusivamente gli ingredienti dedicati a quella ricetta. È a discrezione del concorrente utilizzare tutti o in parte gli ingredienti consegnati.
8. In accordo con la giuria i concorrenti dovranno presentare a giudizio il primo piatto, obbligatorio (Itriyya di Terrasanta), alle ore 16.30; il secondo piatto, fatto con gli ingredienti che il concorrente conoscerà solo all'inizio della gara, i cui ingredienti e ricetta saranno forniti dal concorrente, alle ore 17.00 e il “dolce” a scelta del concorrente i cui ingredienti e ricetta saranno proposti e forniti dal concorrente, alle ore 17.30.
9. La premiazione è prevista alle ore 18.00.
10. La gara avverrà esclusivamente cucinando su fiamma viva (fuoco da campo). Il braciere e la legna necessaria saranno forniti dall'organizzazione. L'accensione e la cura del fuoco saranno a cura di ogni concorrente e dei rispettivi aiutanti.
11. Per la preparazione delle ricette ogni concorrente potrà utilizzare esclusivamente le attrezzature messe a disposizione dall'organizzazione del concorso.
12. Ogni piatto dovrà essere presentato alla giuria senza ornamenti. Non verrà accettato nessun elemento decorativo o ingrediente aggiuntivo non fornito dall'organizzazione.

13. Ogni concorrente potrà portare all'interno dell'area di cucina utilizzata per il concorso solo ed esclusivamente gli ingredienti che avrà indicato nella ricetta di sua scelta proposta all'atto dell'iscrizione. Non è concesso portare all'interno dell'area di cucina alcun utensile o attrezzo che non sia fornito dall'organizzazione e il cui elenco è allegato al presente regolamento.
14. All'atto dell'iscrizione ogni concorrente dovrà inviare una breve presentazione personale e fornire la ricetta del piatto a sua scelta che intende proporre al concorso.
15. In caso di iscrizioni superiori al numero massimo di partecipanti, la selezione avverrà sulla base della presentazione e dell'aderenza storica della ricetta proposta.
16. Ogni partecipante dovrà inviare entro il 25/04/2024 uno scritto contenente presentazione e ricetta all'indirizzo email [info@prolocooglianico.it](mailto:info@prolocooglianico.it) e per conoscenza a [aba.andrea22@gmail.com](mailto:aba.andrea22@gmail.com)
17. Ogni partecipante dovrà preparare e cucinare i piatti esclusivamente in loco, a partire dalle ore 14 del 12/05/2024
18. Tutti i partecipanti al concorso dovranno essere vestiti in costume storico medievale.
19. La valutazione dei piatti verrà effettuata da una giuria che terrà conto di gusto, presentazione e aderenza storica dei piatti preparati.
20. Il giudizio della giuria è insindacabile.
21. Al termine del concorso, il primo classificato riceverà un rimborso spese pari a € 300. Ai concorrenti che non risulteranno vincitori verrà consegnato un premio di partecipazione.
22. Per ogni informazione e iscrizione contattare la Pro Loco Oglianico - APS all'indirizzo email [info@prolocooglianico.it](mailto:info@prolocooglianico.it) oppure [aba.andrea22@gmail.com](mailto:aba.andrea22@gmail.com) Per informazioni contattare Andrea 3284888687 Ignazio 3427846060

Il concorso è realizzato grazie al sostegno di:

**PAOLO VOTA SRL – ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE**  
**CORSO RE ARDUINO 8 – RIVAROLO CANAVESE**