



Assonautica Provinciale Imperia

# CLASSIC MOTORYACHT

V° RADUNO DI MOTORYACHT D'EPOCA



## IMPERIA COOK & RACE



SCHEDA DI ISCRIZIONE:

ARMATORE: *Nome* \_\_\_\_\_ *Cognome* \_\_\_\_\_

IMBARCAZIONE: *Nome* \_\_\_\_\_ *Numero* \_\_\_\_\_

CUOCO: *Nome* \_\_\_\_\_ *Cognome* \_\_\_\_\_

*Non Professionista / Professionista Ristorante (obbligatorio)* \_\_\_\_\_

Tipologia del piatto

PRIMO

SECONDO

*Ogni Yacht deve presentare un piatto a scelta tra le due categorie suddette*

Nome Piatto	
-------------	--

.....

.....

.....

Ingredienti	
-------------	--

.....

.....

.....

Ricetta	
---------	--

.....

.....

.....

Presentazione	
---------------	--

.....

.....

.....

Data \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

Compilare il modulo per il piatto in concorso: il modulo deve essere allegato al modulo d'iscrizione per la sua accettazione e inviata a Assonautica Prov.le Imperia viale Matteotti 48 18100 Imperia / segreteria@assonautica-im.it



Assonautica Provinciale Imperia

## CLASSIC MOTORYACHT

V° RADUNO DI MOTORYACHT D'EPOCA



## IMPERIA COOK & RACE



### Imperia Cook & Race

L'idea è quella di abbinare al raduno di Yacht d'epoca una gara di cucina da svolgersi durante la prova di regolarità. Ogni imbarcazione dovrà avere a bordo un solo cuoco, dichiarando all'atto dell'iscrizione se egli è professionista o non professionista e cimentarsi in una prova di cucina in mare con tutte le difficoltà che questa comporta. Ogni cuoco dovrà cucinare un piatto a scelta tra un primo e un secondo per 4 - 6 persone ed abbinarlo ad un vino fornendone il nome, la cantina produttrice e l'anno.

Il piatto cucinato verrà poi giudicato da una giuria gastronomica qualificata composta da chef rinomati, giornalisti e autorità locali, in base a tre criteri fondamentali:

- 1- **Bontà**
- 2- **Presentazione del piatto**
- 3- **Difficoltà di esecuzione**

I piatti dovranno essere rigorosamente preparati in mare, secondo il regolamento di regata (da definirsi) e gli ingredienti da utilizzare per la preparazione degli stessi dovranno essere presenti a bordo al momento di un'eventuale verifica della cambusa. Sarà obbligatorio servirsi di alcuni prodotti locali (a scelta) che dovranno essere acquistati al mercato locale il sabato mattina.

La giuria gastronomica salirà direttamente sulle imbarcazioni una volta ormeggiate in banchina, successivamente tutti i piatti in gara verranno esposti in un'area dedicata, dove i partecipanti al raduno avranno la possibilità di ammirarli e degustarli. Gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto dovranno essere presenti a bordo, al momento della verifica della cambusa, e nel seguente stato:

**CARNI:** devono essere rigorosamente crude ed in tagli interi (ad esempio, un arrosto da legare, uno spezzatino da tagliare, una parte con osso da disossare);

**PESCI:** possono essere lavati, sviscerati e squamati; conservati interi anche sottovuoto, ma non scaloppati, né ridotti in tranci, né parzialmente cotti;

**VERDURE:** devono essere crude, possono essere mondare e lavate, ma non tagliate e/o tritate; non si possono bianchire o soffriggere;

**PASTA:** se fresca deve essere preparata in barca, anche se impiegate per preparare ravioli, agnolotti, cannelloni, pasticci ecc. come pure le relative farciture e salse.

Le derrate alimentari dovranno essere tenute a bordo in contenitori termici a disposizione della verifica della cambusa, unitamente alla scheda dove sono elencati il piatto da preparare ed i relativi ingredienti da utilizzare per la composizione del menu. Il piatto potrà essere preparato solo dopo la partenza della gara di regolarità e sarà giudicato dalla Giuria gastronomica subito dopo l'arrivo in porto.

È vivamente sconsigliato l'impiego di maionese o salse da essa derivate, panna e crema montate e in genere di componenti che l'esposizione al sole ed al calore potrebbero deteriorare.

### Premi

- Premio al miglior piatto preparato da un cuoco non professionista
- Premio al miglior piatto preparato da un cuoco professionista
- Premio al piatto che avrà ottenuto il miglior punteggio per il criterio "bontà"
- Premio al piatto che avrà ottenuto il miglior punteggio per il criterio "estetica"
- Premio al piatto che avrà ottenuto il miglior punteggio per il criterio "difficoltà"