



Concours International "Chicco d'Oro" 2010  
Riz Vialone Nano Veronese I.G.P. de ISOLA DELLA SCALA

**Présentation:**

C'est le plus important concours International sur le riz italien reserve aux cuisiniers inscrit a Euro-Toques International.

Cet événement est organisé par l'**Organisme de la foire de "Isola della Scala"** et **Euro-Toques Italia**, dans le but de faire connaitre a travers l'utilisation en cuisine du riz italien, en particulier avec le **riz Nano Vialone Veronese I.G.P.**

**La siège: Ente fiera de Isola della Scala - 37063-ISOLA DELLA SCALA**  
(Verone)

**Date: 15 Septembre 2010.**

**Thème du concours: interprétation du riz Nano Vialone Veronese I.G.P.**

**La finale:**

Les concurrents seront sélectionné par une équipe de chef organisé par Euro.Toques Italia.

**Le prox de recompense:**

**1ere prix:** trophée "chicco d'Oro"

**2eme prix:** trophée "chicco d'Oro"

**3éme prix:** trophée "chicco d'Oro"

**Les autres concurrent recevront un diplôme de participation.**



### **REGLEMENT:**

## **"Il riso Vialone nano"**

### **Le panier:**

***Riz vialone nano Veronese I.G.P. de production de Isola della Scala***

### **Préparation:**

Les concurrents devront présenter deux préparations de riz.

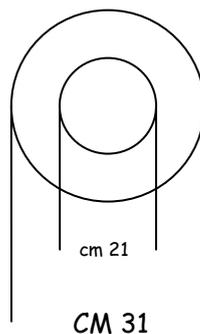
- 1) Réélaboration du plat typique "Risotto a l'isolana" comme recette en copie.
- 2) Une libre interprétation du riz Nano Vialone Veronese I.G.P.

### **Temps a disposition:**

3 heures, compris la présentation finale des plats.

### **Présentation**

- Chaque concurrent présentera ces recettes en préparation individuelle (a l'assiette).
- Pour la présentation il sera mis a disposition des assiettes blanche ronde (les mêmes pour chaque concurrents) de diamètre 31 cm externe et 21cm de diamètre intérieure.



Il sera possible d'utiliser n'importe quel type de vaisselle ou appareil spécial pour la présentation de sa préparation qui sera utilisée pour l'exposition.



### Règlement. logistique

- I. Ce concours se propose au niveau International pour cuisiniers Européen ayant maximum 36 ans au 31/08/2010.
- II. Il sera demandé un document d'identité a chaque candidats.
- III. Les recettes devront parvenir, **maximum le 31 Juillet 2010**, par recommandée a l'adresse:  
Segreteria Euro Toques c/o Studio Mattavelli  
Via F.lli Cairoli, 6  
I – 20025 Legnano (MILANO)
- IV. Pour information, Domenico Privitera, email [domenicoprivitera@virgilio.it](mailto:domenicoprivitera@virgilio.it) ou bien Gabriele Ferron, email [gabriele@risoferron.com](mailto:gabriele@risoferron.com).
- V. La jury fera une sélection de 5 concurrents finaliste.
- VI. Les frais de voyage, repas, hôtel des concurrents finaliste et les denrées alimentaire seront pris en charge par l'organisation du concours.
- VII. Il sera mis a la disposition de la presse et a l'organisation de la foire toutes les photos, recettes, photos des assiettes des concurrents.
- VIII. **Chaque concurrents aura a disposition une cuisine comprenant:**
  - Un plan de travail avec planche
  - casserole
  - cuisiniers 4 feux
  - arrive d'eau
  - ingrédient de la recette en copie
- IX. **Chaque concurrents aura a disposition en commun:**
  - Fourneaux a convention
  - **Un bon de remboursement de 200 €**
  - Autre outil de travail seront a la charge de chacun



### Avertissement et recommandation

- a) Il sera demandé la préparation de deux plat a base de Riz Vialone Veronese I.G.P. de production de Isola della Scala pour une dégustation de 5 jury, entre autre sera servi aussi une dégustation a une quinzaine d'autres présent entre journaliste et autorité.
- b) Tous les produits qui seront utilisés pour le concours, non devront avoir subi une préparation préliminaire (cuisson etc.).
- c) Le concurrent devra présenter 5 portions de chacune préparation pour la jury et autres portions pour la dégustation pour une quinzaine des invités (journalistes et autorité).
- d) Chaque préparation sera combiné avec un seul vin pour la jury.
- e) La présentation des plats se fera au bout de 3 heures du début du concours pour le risotto a l'isolana, une heure après l'autre préparation.
- f) Le concurrent qui ne présentera pas en son temps voulu sera obligé d'attendre la fin de la présentation des autres concurrents pour représenter ces plats avec 5 points de pénal.
- g) La décision finale du jury ne peut pas être remis en question.
- h) La jury tiendra en considération le cout de 10 € par portion (le remboursement des denrée alimentaire au total ne dépassera pas 50 €).
- i) L'organisation aura le droit de modifier partiellement le règlement.
- j) Les points seront exprimé en décimale voir ci dessous:

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Présentation et service</b>   | <b>(da 0 a 5)</b>  |
| (temps, originalité, température)  |                    |
| <b>Gout et préparation</b>   | <b>(da 0 a 10)</b> |
| (harmonie des ingrédients, consistance et professionnalité)  |                    |
| <b>Originalité et difficulté d'exécution</b>   | <b>(da 0 a 10)</b> |
| (innovation, mode de pratique)   |                    |
| <b>Equilibre nutritionnel, ingrédient</b>  | <b>(da 0 a 5)</b>  |
| (évaluer si un plat et da proposer a différente saison et que ce soit complètement nutritive pour un repas normal) |                    |
- k) Les commissaire de cuisine contrôleront le correcte déroulement du concours.



### Modalité du déroulement

- a) Le temps a disposition pour le concours sera de 3 heures.  
b) Le 15 septembre a 15 heures est prévu la réunion d'organisation de tous les concurrents dans la cuisine du concours:

- Accueil des concurrents choisi
- Lecture du règlement
- Extraction des box et horaire départ

c) *Calendrier du concours:*

|       |   |
|-------|---|
| 16.00 | ORGANISATION DU BOX   |
| 16.30 | DEBUT DE L'EPREUVE  |
| 19.30 | DEBUT DU SERVICE DU PREMIER PLAT (RISO ALL'ISOLANA)                                     |
| 20.40 | DEBUT DU SERVICE DE LA SECONDE PREPARATION (NANO VIALONE I.G.P. LIBERA INTERPRETAZIONE) |
| 21.50 | REUNION DU JURY   |
| 22.15 | REMISE DE PRIX  |

**N.B. 10 MINUTES DE TEMPEES ENTRE CHAQUE PLATS.**

### Tenue vestimentaire

Veste blanche, toques blanche plus 1 change pour la remise de prix.