



Unione
Cuochi
Regione
Lombardia



4° Trofeo Salera

Manifestazione non competitiva aperta a tutte le Associazioni provinciali

La giornata inizierà con la visita in risaia alla scoperta dei segreti del riso. Dalla semina al raccolto, dalla lavorazione alla stagionatura.

Regolamento:

E' semplicissimo! Ogni concorrente si procura tutti gli ingredienti occorrenti alla preparazione di una ricetta a sua scelta (ad esclusione del riso che sarà fornito direttamente dalla risaia Salera). La ricetta dovrà essere inviata via email all'indirizzo segreteria@cuochiberghamo.it entro 5 giorni dalla data della manifestazione. La presentazione dovrà avvenire in mini assaggi. Non ci sono regole! Vince il migliore!

Materiale a disposizione dei partecipanti:

*Tutti i partecipanti avranno a disposizione:
brodo vegetale e 500g di riso Carnaroli Salera, pentole, mestoli e gli strumenti di cucina.*

Giurie:

Ci saranno 2 giurie che decreteranno il miglior risotto:

- una giuria tecnica composta da Chef professionisti e giornalisti del settore
- una giuria popolare composta da ospiti Salera



Premiazione:

- 1° Premio Trofeo Salera
- 2° Premio 20 kg di Riso
- 3° Premio 10 kg di Riso

A tutti i concorrenti sarà dato un omaggio per l'attiva partecipazione

Vince lo chef che avrà cucinato nel miglior modo 500g di Riso Carnaroli Salera.

Durante tutto il corso della giornata saranno presenti aziende del settore agroalimentare di altissima qualità e giornalisti del settore.

(tutti i risi cucinati verranno degustati da tutti gli ospiti)

7
Lunedì
Settembre

NON CI SONO COSTI !! E TUTTI OSPITI A PRANZO DI PAPA' SALERA ...

Per ulteriori informazioni e prenotazioni contattare:
Fabrizio Camer 329.2151704 – Riccardo Carnevali 349.3325518