

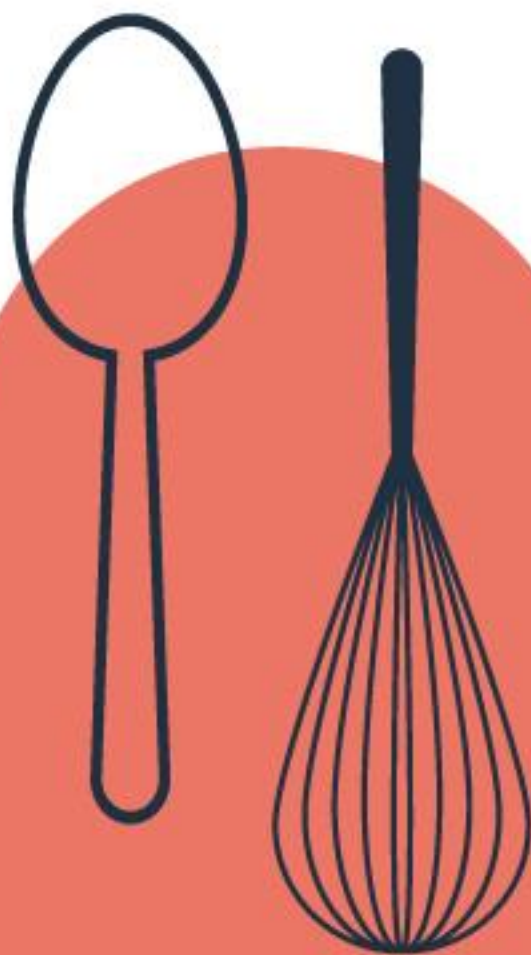

La
Cittadella
del Gusto

Associazione Italiana Cuochi

CAMPIONATI ITALIANI DI Cucina

Attrezzature

*5/6 Dicembre 2023
presso Spazio Reale (Campi Bisenzio, FI)*





LISTA ATTREZZATURE

Per qualsiasi informazione riguardante i **Campionati della Cucina Italiana 2023**, siete pregati di consultare il sito: www.associazioneitalianacuochi.it

o contattaci per e-mail a: segreteria@associazioneitalianacuochi.it

Per info tecniche o legate agli elabora gastronomici da presentare in gara scrivere a:
campionati@associazioneitalianacuochi.it

I Campionati Italiani della Cucina si svolgeranno presso la



All'interno dell'Auditorium Spazio Reale Via S. Donnino, 4/6, 50013 Campi Bisenzio, Firenze

Partner Ufficiali





CALENDARIO

27 Novembre 2023

- ❖ Termine ultimo per Iscrivarsi
- ❖ Termine ultimo per Ritirarsi e richiedere la restituzione della quota

04 Dicembre 2023

- ❖ 12:00 Inizio Allestimento Stand da parte delle Delegazioni, Partner, Aziende
- ❖ 12:00 Apertura della Cittadella del Gusto, Cuochi, Chef, Woman Chef e Junior Chef iscritti alla competizione che per necessità provengono da lontano potranno fare il Check In alla Cittadella insieme alla posa delle derrate alimentari

05 Dicembre 2023

- ❖ 07:00 Inizio Allestimento Stand da parte delle Delegazioni, Partner, Aziende
- ❖ 08:00 Apertura della Cittadella del Gusto, Cuochi, Chef, Woman Chef e Junior Chef iscritti alla competizione potranno fare il Check In alla Cittadella
- ❖ 09:00 Apertura al Pubblico
- ❖ 09:30 Inizio Competizione Piatti Tradizionali
- ❖ 15:00 Premiazione Miglior Piatto Tradizionale
- ❖ 16:00 consegna del Premio d'onore degli Chef "THE CHEF MEDAL"
- ❖ 18:00 Termine 1° giornata della Cittadella

06 Dicembre 2023

- ❖ 08:00 Apertura della Cittadella per i partecipanti alle competizioni e agli addetti ai lavori
- ❖ 08:30 Apertura al Pubblico
- ❖ 09:00 Inizio Campionati Italiani
- ❖ 15:00 Premiazione alle Migliori Aziende
- ❖ 15:30 Risultati dei Campionati Italiani, premiazione
- ❖ 17:00 Termine cittadella

Gli orari potrebbero subire variazioni per motivi organizzativi.

Partner Ufficiali



Lista attrezzature Competizioni

- 1 Banco di Acciaio 2mt X 80cm, con ripiano sotto
- 1 Lavello per sciacquarsi le mani e piccoli oggetti
- 1 tegame a bordo basso da cm 32
- 1 padella con manico tipo wok da cm 28
- 1 pentole bordo alto con tappo da cm 25
- 1 pentolini con manico da cm 17 con tappo vetro
- 1 frullatore ad immersione farne richiesta preventivamente della disponibilità, per farsi inserire in una batteria
- 1 Planetaria elettrica con relativi ganci (frusta, uncino e farfalla)
Bisogna farne richiesta preventivamente della disponibilità, per farsi inserire in una batteria
- 1 mestolo in silicone (marisa o leccapentole)
- 1 mestolo forato in acciaio
- 1 cucchiaio manico lungo in acciaio
- 1 boule acciaio da cm 12
- 1 boule in acciaio da cm 20
- 1 scolapasta
- 1 bilancina da cucina
- 1 frusta in acciaio
- 1 tagliere grande
- 1 tagliere piccolo

Ogni Chef o squadra dovrà procurarsi o portarsi a propria descrizione:

- propri coltelli
- canovacci per la pulizia
- ciotole e contenitori
- bimbi, frullatori, roner
- utensili
- frusta elettrica
- accessori
- macchina per la pasta
- taglia pasta

Partner Ufficiali

-
- coppapasta
 - sac a poche e relative bocchette
 - mattarello
 - forchette e coltelli

A disposizione Comune di tutti:

- Congelatore
- Frigo
- Abbattitore
- Forno

Si Ricorda:

- Di essere puntuali quando chiamati alla postazione
- Di conservare le derrate alimentari in appositi contenitori chiusi e con indicazioni scritte come da regolamento
- Di compilare il modulo HACCP
- Di osservare le corrette procedure di pulizia e sanificazione

Piatti per impiattamento a disposizione



Piatto Fondo a Cappello del Prete, 30cm,
2° cerchio a scivolo partendo da 18 cm



Piatto Piano da 33cm

Piatti Piani per la competizione Piatti Tradizionali

Lo Chef potrà portare un piatto o altro di suo piacimento, oppure potrà utilizzare i piatti messi a disposizione. E' indicato l'utilizzo di piatti, vassoi, contenitori "antichi" o tradizionali originali, ovviamente per esempio in caso di terracotta deve essere vetrificata, ed/o comunque contenitori di cibo a norma HACCP.

Piatti Piani per la competizione Dessert al Piatto

Lo Chef potrà portare un piatto o altro di suo piacimento, oppure potrà utilizzare i piatti messi a disposizione. Possono essere utilizzati contenitori in vetro, porcellana, ed/o comunque contenitori di cibo a norma HACCP.

Piatti Piani per la competizione Piatto Caldo Chef, Woman Chef, Vegetariano, e Junior e Squadre

La squadra o lo Chef potranno portare un piatto o altro di suo piacimento, oppure potrà utilizzare i piatti messi a disposizione.