



LEGA NAVALE ITALIANA



viticoltori

DE CONCILIIIS

# VIII<sup>a</sup> Festa della Cambusa

**22 agosto 2009 ore 19.30 - Base Nautica Porto di Agropoli**

**La manifestazione promuove l'arte del buon cucinare in barca, in maniera semplice e con cibi facilmente reperibili o conservabili in navigazione.**

**Tema di questa edizione è "Cucina damare"**

*(Sapori, odori, suggestioni e passioni di fronte al mediterraneo)*

**Le iscrizioni gratuite devono essere effettuate a partire dal 17 agosto con termine improrogabile di chiusura entro le ore 12 del 21 agosto 2009, presso la Segreteria della Sezione.** All'atto dell'iscrizione è necessario indicare il tipo di portata (primo o secondo). I soci della LNI che intendono partecipare al concorso ed ormeggiati presso banchine diverse da quelle della LNI, per il giorno della manifestazione, al momento dell'iscrizione potranno chiedere di essere ospitati ai pontili della LNI; tale possibilità sarà garantita limitatamente alle disponibilità e sarà comunicata agli interessati dal Comitato Organizzatore entro le ore 12,00 di sabato 22 agosto 2009.

## **Regolamento del concorso**

1. ogni concorrente può partecipare con una sola pietanza, **cucinata esclusivamente sull'imbarcazione dall'armatore o da una persona da egli stesso incaricata.** Non possono essere usati prodotti preconfezionati (sughi pronti, precotti, ecc.); in caso dubbio chiedere l'ammissibilità al comitato organizzatore, che si riserva di escludere le pietanze che non rispondono ai requisiti richiesti;
2. saranno insediate due Giurie: una per i primi piatti ed una per i secondi piatti;
3. ogni pietanza deve essere cucinata in quantità sufficiente per ottenere un minimo di sei assaggi per la giuria ed un numero maggiore di porzioni per consentire l'assaggio agli altri partecipanti e loro ospiti;
4. le pietanze devono essere presentate alla giuria di competenza a partire dalle 20:30 e ad intervalli di 15 minuti per gruppi di tre piatti alla volta.
5. In base alla difficoltà della preparazione del piatto, il concorrente, potrà scegliere l'orario di presentazione compatibilmente con la disponibilità residua delle fasce stesse.
6. I piatti presentati oltre la fascia oraria assegnata saranno valutati dalla giuria di competenza solo in coda all'ultima portata in orario.

Tutto ciò è stato previsto al fine di evitare che tanti piatti preparati con cura, sostino per molto tempo sui tavoli in attesa della valutazione.

7. Le presentazioni, disposte su un unico piatto/vassoio, saranno identificate con un cartoncino riportante il titolo del piatto e la categoria a cui appartiene. La Giuria di competenza, assaggerà le singole presentazioni ed esprimerà il proprio giudizio su schede appositamente predisposte.
8. le portate saranno valutate in base a due criteri:
  - **gustosità,**
  - **originalità / presentazione**
9. il comitato organizzatore ha libera facoltà di effettuare controlli sulle imbarcazioni per verificare il rispetto del regolamento; in caso di accertata inadempienza il concorrente sarà squalificato senza possibilità di appello.
10. il comitato organizzatore conserverà l'anonimato dei concorrenti nei confronti delle giurie;
11. la giuria di competenza, a ciascuna pietanza in concorso, attribuirà, per ciascun criterio di valutazione, un punteggio espresso in numero di vele, che potrà variare tra uno e cinque;
12. al termine del concorso verranno premiate: la pietanza che avrà ricevuto il maggior numero di vele (primo assoluto) e le due pietanze, diverse dalla precedente, che si saranno distinte per i singoli criteri suddetti. Per ciascuna delle due categorie (primi o secondi), in caso di ex-equo la/e giuria/e ne sceglierà solo una come vincitrice, esprimendo una motivazione sintetica.
13. il Comitato Organizzatore sarà composto dal Presidente dei Revisori dei Conti, Vice Presidente, Segretario e Consigliere (Piccirillo) della Sezione; la/e Giuria/e da membri scelti tra Soci, gente di mare, giornalisti, cuochi, degustatori ed autorità.