



LEGA NAVALE ITALIANA

“XVI Festa della Cambusa”

25 Agosto 2017 ore 19:30 - Base Nautica Porto di Agropoli

TEMA EDIZIONE 2017: “ MARE NOSTRUM...I SUOI SAPORI”

Le iscrizioni gratuite devono essere effettuate a partire da Lunedì 14 Agosto 2017 con termine improrogabile di chiusura entro le ore 12,00 del 23 Agosto 2017, presso la Segreteria della Sezione.

All'atto di iscrizione è necessario indicare il tipo di portata (primo o secondo). I soci della Lega Navale Italiana 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 del 23 Agosto 2017.

Regolamento del concorso

1- Ogni concorrente può partecipare con una sola pietanza, cucinata esclusivamente a bordo dall'armatore o da una persona da egli stesso incaricata. Non possono essere utilizzati prodotti preconfezionati (sughi pronti, precotti), in caso dubbio chiedere l'ammissibilità al comitato organizzatore, che si riserva di escludere le pietanze che non rispondono ai requisiti richiesti. Ogni piatto dovrà ispirarsi alla fusione tra i prodotti de mare in abbinamento a prodotti della terra cilentana, che raffiguri lo spirito del tema di questa edizione.

2- Saranno insediate due giurie;

3- ogni pietanza dovrà 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 di 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 di 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. I partecipanti dovranno consegnare la ricetta di preparazione in modo da costituire un archivio per la pubblicazione del ricettario della cambusa.

7- le presentazioni, disposte su un piatto o vassoio saranno identificate con una bandierina 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 delle schede predisposte

8- le portate saranno valutate secondo due criteri:

-GUSTOSITA'

-ORIGINALITA'

9- il comitato organizzatore ha libera facoltà di effettuare controlli sulle imbarcazioni per verificare il rispetto del regolamento; nel caso opposto 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, attribuirà a ciascun piatto, un punteggio espresso in numero di vele, che varierà da 1 a 5

12-al termine del concorso verrà stilato un podio simbolico per entrambe le categorie:

-CATEGORIA PRIMI PIATTI GUSTOSITA':

primo, secondo e terzo classificato

-CATEGORIA PRIMI PIATTI ORIGINALITA':

primo, secondo e terzo classificato

-CATEGORIA SECONDI PIATTI GUSTOSITA':

primo, secondo e terzo classificato;

-CATEGORIA SECONDI PIATTI ORIGINALITA':

primo, secondo e terzo classificato.

In fine, verrà stilato il podio finale e si procederà con la premiazione per la categoria dei PRIMI PIATTI e di quella dei SECONDI PIATTI e verranno premiati i piatti che avranno ottenuto più vele dalla sommatoria del punteggio di entrambe le categorie della gustosità e della originalità.