

Regole gusto26

Mystery Soup

- 30 minuti prima dell'inizio della finale di cucina riceverai le indicazioni per la preparazione della zuppa. Avrai la possibilità di discuterne con una persona esterna per telefono.
- La zuppa dovrà essere servita separatamente, in modo da essere impiattata davanti alla giuria.
- A metà dicembre tutti e sei i finalisti riceveranno un cesto con gli ingredienti necessari per la realizzazione della zuppa. Gli ingredienti sono stati selezionati per abbinarsi bene alla zuppa.
- Il contorno/la guarnizione deve contenere almeno una componente croccante cotta al forno e deve essere definita entro la prova di cucina, foto inclusa.
- Gli ingredienti per il contorno devono essere portati già pesati. Gli ingredienti per la zuppa ti saranno messi a disposizione il giorno della finale.
- Includi il contorno e il tempo di preparazione per la zuppa già nel tuo piano di lavoro.
- Devi portare tu stesso il piatto per la zuppa. Noi ti mettiamo a disposizione la zuppiera.

Informazioni générales

- Il giorno prima della finale di cucina, avrai un'ora di tempo per preparare la tua postazione, che sarà stata sorteggiata in precedenza.
- Hai 3 ore di tempo per preparare le tue due portate. Dopo 2 ore e mezzo dovrà essere servita la zuppa e 30 minuti più tardi il piatto principale.
- La zuppa e i primi piatti devono essere serviti su quattro piatti (di presentazione) in porcellana, ardesia, pietra, legno o Corian. Non sono ammessi altri materiali. I piatti devono essere presentati in modo impeccabile, sia a livello di servizio, sia igienico. Se per ogni portata vengono utilizzate diverse stoviglie, queste devono essere servite come se fossero un'unica unità (esempio: piatto grande con bicchiere separato su vassoio di legno. Attenzione: le porzioni devono essere adatte per una persona). Dovrai portare tu stesso tutte le stoviglie di presentazione.
- La salsa per il piatto principale deve essere servita (in aggiunta) in una salsiera, in modo che la giuria la possa assaggiare in modo ottimale (viene versata dal servizio). Per questo la salsiera ti sarà messa a disposizione.
- Devi portare tu stesso gli ingredienti necessari risp. gli alimenti già pesati e nella prevista quantità da elaborare.
- I generi alimentari devono essere crudi e non elaborati.
- La carne può essere portata disossata, mondata, ma non già porzionata.
- La frutta e verdura Gemma Bio Svizzera possono essere portate sbucciate, ma non già tagliate.
- I legumi possono essere portati già in ammollo, ma non elaborati.
- Sono ammessi tutti i fondi purché non ridotti e né conditi.
- Tutti gli impasti che richiedono un tempo di lievitazione/riposo possono essere portati già pronti, ma non modellati, spianati o tagliati. La pasta Convenience (pasta sfoglia, pasta filo, pasta per strudel e pasta per involtini primavera) può essere portata non cotta e in stato di acquisto.
- Farciture, ripieni, burri composti, salse, impasti, olio ed elementi per guarnizioni dovranno essere preparati sul posto.

- È consentito portare con sé conserve fatte in casa (conserve, sottaceti o alimenti fermentati), che non vengono utilizzate come componenti principali. Sul posto, poi, questi prodotti devono essere sottoposti ad almeno un'ulteriore fase di lavorazione.
- Il piatto principale non può essere modificato e deve essere preparato e servito come descritto nel dossier di partecipazione. Tutto ciò, ovviamente, deve essere fatto in modo individuale e senza aiuto.
- Il concorso di cucina sarà svolto in base alle direttive sulla tutela del lavoro e d'igiene.
- I finalisti riceveranno un rimborso per i costi (ingredienti, spese, ecc.) di CHF 700.- una tantum (pagamento a gennaio 2026).
- Dovrai inviare la ricetta dei tuoi piatti entro 2 settimane prima della finale.

Modalità di valutazione

Giuria culinaria:

- direttive rispettate
- mise en place/pianificazione del lavoro
- utilizzo dei prodotti/sovrapproduzione/economia
- igiene: igiene personale / igiene e sicurezza sul posto di lavoro / igiene alimentare
- per entrambi i piatti: processi di preparazione e di cottura & livello di difficoltà/abilità

Giuria di degustazione:

- per entrambi i piatti: presentazione / aspetto (colore, stile, precisione, proporzioni) in base al dossier; per il piatto principale ulteriore storytelling
- per entrambi i piatti: struttura / gusto / armonia

Valutazione della giuria:

- tempo di invio (per ogni minuto di ritardo forte penalità: vi preghiamo di essere puntuali!)
- temperatura dei piatti (in base al compito del concorso)