

NETTURCHEF

REGOLAMENTO

Premessa

NetturChef è una manifestazione eno-gastronomica che si riconosce nei principi fondamentali della F.A.O. , contro ogni spreco di risorse agro-alimentari, per una equa distribuzione in ambito planetario delle risorse disponibili e si batte contro la malnutrizione in ogni angolo del mondo.

Articolo 1

Il termine NetturChef è una parola composta dall'abbreviazione di Netturbino, con la N maiuscola , noto anche come spazzino e operatore ecologico, lavoratore manuale impiegato nel settore della nettezza urbana. Questo termine viene esteso per l'occasione a tutti gli addetti delle Aziende del settore di Igiene Ambientale a prescindere dalla mansione, e dal termine Chef, con la C maiuscola. Lo chef è una figura professionale della ristorazione, responsabile della cucina. È incaricato dell'impostazione del menù, delle ricette e dell'intera sorveglianza della loro realizzazione, sceglie e forma il personale necessario a costituire una valida brigata di cucina che lo supporti. Si tratta di un cuoco altamente qualificato, competente in tutti gli aspetti della preparazione del cibo.

Articolo 2

La manifestazione denominata “NetturChef” è di esclusiva titolarità del Coordinamento Nazionale Circoli, che la organizza in collaborazione con i Circoli Aziendali associati in regola con il pagamento delle quote associative.

Articolo 3

NetturChef è una manifestazione a carattere Nazionale ed Internazionale, volta a rappresentare le eccellenze eno-gastronomiche senza trascurare gli aspetti agro-turistici, tipici del nostro Paese e del continente Europeo. Si può avvalere della collaborazione di Associazioni tipo Pro-Loce per la valorizzazione e la promozione dei territori.

Articolo 4

NetturChef è a tutti gli effetti una gara eno-gastronomica a squadre. Le squadre in competizione sono tre, a loro volta composte da tre elementi. Ogni squadra è composta da rappresentanti di Regioni, Città e Aziende/Cral diversi tra loro.

Articolo 5

Le tre squadre sono denominate: squadra VERDE, squadra BIANCA, squadra ROSSA.
(Il loro insieme richiama il Tricolore Italiano)

Articolo 6

I menù che sono preparati durante la manifestazione; sono scelti dall'organizzazione e devono rimanere sconosciuti ai partecipanti fino alla presa in consegna delle cucine. Ogni squadra, pur non conoscendo il menù assegnato, potrà predisporre di un ingrediente a proprio piacere, che sarà messo a disposizione dall'organizzazione nei tempi utili al suo reperimento.

Articolo 7

La Giuria di NetturChef è decisa dall'organizzazione e sarà composta da quattro elementi.

Articolo 8

Saranno premiati:

- il piatto più profumato
- il piatto più colorato
- il piatto più elaborato
- la squadra NetturChef

Articolo 9

Tutto quanto non compreso in questo regolamento sarà valutato e deciso dalla Giuria seduta stante.

