

Coltivato e mangiato. Ecco la gara di cucina a chilometri zero

Pubblicato: Giovedì 28 Aprile 2011

✖ Una gara di cucina dove non c'entrano solo gusto e servizio, ma anche i chilometri. E' quella che organizza **Mani Tese** per sabato 30 aprile al salone della **Coop di Malnate**. Una gara a cui si può partecipare come cuochi, preparando ricettine che abbiano più ingredienti possibile prodotti vicino a casa, o come assaggiatori: pronti a giudicare presentazione e gusto dei piatti a "chilometro zero".

Il giudizio sui piatti in gara – quota di iscrizione 5 euro per chi partecipa come cuoco, 10 euro per chi partecipa come assaggiatore – vede due fasi diverse: **i giurati valuteranno i cuochi innanzitutto attraverso l'aspetto** del piatto proposto, assegnando un valore numerico che va da 1 ("sembra buttato lì con la pala") a 5 ("è un'opera d'arte"); **poi passano a giudicare il gusto assaggiando i piatti**: anche in questo caso il giudizio è numerico e va da 1 ("passo al piatto successivo...") a 5 ("mi lecco i baffi!!").

Un'apposita commissione poi, valuterà l'origine dei diversi ingredienti, assegnando **un punteggio più alto ai piatti i cui ingredienti arrivano da vicino**, ed uno più basso a quelli più lontani. Quanta meno strada hanno fatto gli ingredienti, più si balza in alto in classifica. Il punteggio finale è dato dalla media tra la valutazione degli organizzatori sulla distanza e quella dei giurati su gusto e presentazione: è, come nelle migliori tradizioni, **vince chi ottiene il punteggio più alto**.

I cuochi oltre alla preparazione devono portare anche la ricetta specificando ovviamente l'origine geografica degli ingredienti, almeno quelli principali. Si consiglia, visto che la gara si svolge a Malnate, asparagi di Cantello, latte e uova delle vicine fattorie, pollame e conigli provenienti dalle suddette. Ma chi ha l'orto in casa sarà imbattibile...

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it