

Oggi scadono le iscrizioni per la sfida culinaria amatoriale
Dalle preselezioni di Fano usciranno otto concorrenti

Piace Chef in the City

LA GARA

Dieci i giorni passati dal lancio ufficiale, oltre 200 i fan che hanno già cliccato «mi piace» nella pagina Facebook ufficiale e tante le richieste per poter partecipare sia tra gli sfidanti sia per assistere alle serate della gara. Tutto questo è Chef in the City l'iniziativa culinaria amatoriale pensata per contrastare la crisi e premiare la qualità. I giorni scelti per le sfide sono infatti quelli che abitualmente fanno registrare una minor affluenza di clienti nei ristoranti e cioè il martedì, mercoledì e giovedì. Inoltre gli ingredienti che i concorrenti dovranno utilizzare per realizzare i loro piatti saranno esclusivamente legati al territorio e alla stagione. All'iniziativa collaborano 4 ristoranti fanesi, Osteria Al 26, La Taverna dei pescatori, Il Galeone e Cile's. Nelle loro cucine gli aspiranti cuochi si metteranno alla prova realizzando o un antipasto o un primo da sottoporre alla giuria qualificata. Gli iscritti all'evento (il termine ultimo per presentarsi ed iscriversi è oggi negli uffici di Anteprema, in via Nolfi 56 a Fano), dovranno prima affrontare una dura preselezione per entrare tra gli 8 in sfida. Durante questo primo step gli aspiranti concorrenti dovranno presentare a una giuria un piatto da loro realizzato a casa. Gli chef amatoriali selezionati affronteranno poi la fase finale. Questa avrà inizio con i quarti di finale in pro-



Romina Bucchi nel promo di Chef in the City

gramma il 12 e 13 novembre nei quattro ristoranti. In ogni locale gareggeranno 2 chef alla volta e, dopo l'estrazione a sorte, uno preparerà un antipasto mentre l'altro un secondo entrambi con gli ingredienti che saranno indicati in precedenza dal ristoratore. Nella giuria tecnica siederanno esperti del settore come gli accademici della cucina e food blogger oltre che rappresentanti delle forze dell'ordine, politici e sponsor. Questi dando un punteggio da 5 a 10 voteranno

la presentazione, originalità e gusto del piatto. La giuria popolare invece voterà con un punteggio da 1 a 3. I 4 vincitori della prima fase eliminatoria saranno poi protagonisti delle semifinali che si terranno la settimana successiva, martedì 19 e mercoledì 20 novembre, rispettivamente al Galeone e all'Osteria Al 26. I due finalisti invece si sfideranno nella grande finale del 28 novembre che si terrà a La Taverna dei Pescatori. Il vincitore