

A Cheugo Cup
supplemento Istruzioni di regata relative alla
Gara di Cucina

101 - Tema

Nella ricorrenza del 160-esimo anniversario dell'unità d'Italia, il tema culinario per l'edizione 2021 è appunto l'Unità d'Italia intesa come preparazione di un piatto tipico di una regione italiana.

102 - Ricetta

Insieme al piatto preparato dovrà essere consegnata alla Giuria gastronomica la ricetta; essa deve comprendere il titolo del piatto, la regione rappresentata e l'indicazione se si tratta di antipasto, primo, ecc.

103 - Bonus per attrezzatura ridotta

Nell'eventualità che le dotazioni della cucina siano ridotte (vedasi punto 9 del Bando di regata) e si voglia beneficiare del relativo bonus, esse dovranno essere specificate insieme alla ricetta di cui al punto 102.

104 - Preparazione

L'intera preparazione dovrà essere preparata nel periodo di tempo che va dal segnale di avviso (in caso di partenza o regata ripetuta vale il primo segnale) all'arrivo della barca o a 90 minuti dall'inizio del periodo, il più tardivo dei due.

105 - Limitazioni

Il piatto dovrà essere preparato esclusivamente durante il periodo di cui al punto 104. Ad esempio (ma non solo) non potranno essere utilizzati condimenti preparati precedentemente. La violazione di questa norma comporterà la squalifica (o altra penalizzazione) dalla gara di cucina. Tutto ciò senza udienza e a insindacabile giudizio della giuria gastronomica.

106 - Controlli

In qualsiasi momento della manifestazione la giuria gastronomica potrà effettuare controlli a bordo.