



in punta di dita

PADOVA 5-8 Febbraio/February 2012

In occasione della 12° edizione di Tecno&Food di Padova, un evento internazionale viene inserito nel calendario delle attività programmate dall'Ente Fiera. Si tratta della **3° Edizione del Concorso "Chef in punta di dita"**, iniziativa voluta fortemente, anche in questa edizione, dal Consorzio Zafferano, da sempre promotore di molte iniziative rivolte alla categoria delle Berrette Bianche d'Italia e non solo. Da questa edizione infatti il campionato diventa **Internazionale**, con la presenza di chef da tutto il mondo. "Chef in punta di dita" è una competizione che sempre più sta assumendo un riscontro positivo a tutti i livelli, nazionale ed internazionale non solo per l'idea di una competizione importante nel Nord Est, ma perché, "Chef in punta di dita", è un'occasione di incontro professionale, è un meeting specialistico, è un'opportunità di promozione e aggiornamento per quanti lavorano nel settore della ristorazione a tutti i livelli. Potremmo dire con certezza che "Chef in punta di dita" è per gli chef giovani e meno giovani un momento importante per capire e saperne di più su espressioni innovative e di tendenza della ristorazione, ponendo l'accento sul tema del Finger Food.

The Ente Fiera has included an international event in the programme for the 12th edition of Tecno&Food at Padua, the **3rd edition of the "Chef in Punta di Dita" ("Finger Food") Championship**, an initiative once again enthusiastically backed by the Zafferano Consortium, always promoter of numerous initiatives aimed at chefs inside and outside Italy. From this edition, the championship in fact becomes **International**, with the presence of chefs from throughout the world. The "Finger Food" Championship is becoming ever more popular at all levels, both national and international, not only for the idea of an important competition in north east Italy, but also because it represents an occasion for contact between professionals, a specialised meeting and an opportunity for promotion and keeping up to date for all those working in the catering sector at all levels. It could be said that the "Finger Food" Championship is without doubt an important moment for young and not so young chefs to understand and learn more about innovative expressions and trends in catering, with the accent on the theme of Finger Food.

Iscriviti
Subito!

Il concorso si svolgerà presso la prestigiosa
Galleria 7 - 8 della Fiera di Padova,
Tecno&Food, **Domenica 5, lunedì 6, martedì**
7 febbraio 2012.

CHIUSURA ISCRIZIONI
20 DICEMBRE 2011

Regolamento e iscrizioni:
www.chefinpuntadidita.it

The championship will take place in the
prestigious **Gallery 7 - 8 at the Padua**
Exhibition Centre, Tecno&Food, Sunday 5,
Monday 6 and Tuesday 7 February 2012.

DEADLINE FOR REGISTRATIONS:
20 DECEMBER 2011

Regulations and registrations:
www.chefinpuntadidita.it



Al concorso possono partecipare alla competizione tutti gli chef, italiani e stranieri, junior e senior, che esercitano la loro attività in ogni formula ristorativa, che siano aderenti o meno a qualsiasi associazione professionale, che lavorano in Italia o all'estero. Inoltre possono intervenire tutti gli allievi delle scuole alberghiere statali e regionali che abbiano compiuto il 16° anno d'età.

Il tema della competizione per l'edizione 2012 è **"la carne bianca è protagonista nel finger - food"**. Un'occasione unica per vedere come gli chef junior e senior interpreteranno le carni bianche, in base al proprio vissuto territoriale, professionale e culturale.

The competition is open to all Italian and foreign, junior and senior chefs working in all types of catering, in Italy or abroad, whether or not they belong to a professional association. It is also open to students at least 16 years old at state and regional catering colleges.

The theme of the 2012 championship is **"white meat plays the leading role in finger food"**. A unique opportunity to see how junior and senior chefs interpret white meat according to their local, professional and cultural experiences.



*la Carne Bianca
è protagonista nel finger food!*



LE CATEGORIE DELLA COMPETIZIONE SARANNO COSÌ ARTICOLATE:

The competition will be divided into the following categories:

CATEGORIA / CATEGORY A

- Junior Chef **under 25**
Chef in punta di dita / **cucina fredda**
Junior Chef **under 25**
Finger Food / **cold cuisine**
- Junior Chef **under 25**
Chef in punta di dita / **cucina calda**
Junior Chef **under 25**
Finger Food / **hot cuisine**

CATEGORIA / CATEGORY B

- Senior Chef **over 25**
Chef in punta di dita / **cucina fredda**
Senior Chef **over 25**
Chef in punta di dita / **cold cuisine**
- Senior Chef **over 25**
Chef in punta di dita / **cucina calda**
Senior Chef **over 25**
Chef in punta di dita / **hot cuisine**

