Svolgimento della competizione:

Master Fondue

I partecipanti si sfideranno nel cucinare la migliore Fondue di formaggio, arricchendola con qualsivoglia ingrediente per renderla più buona e particolare, rispetto a quella degli sfidanti.

Piccole regole da rispettare:

- La cottura dovrà essere effettuata direttamente sul fornello a fiamma (spirito o gel) NON con fornelli elettrici.

Per la cena lo staff vi fornisce:

- 2 salamini per squadra come aperitivo
- 200 gr di Fondue per ogni partecipante del gruppo + Pane
- Fornellino con 2 gel + caquelon + posate + 1 bottiglia di vino bianco

I Partecipanti dovranno portare:

- Qualsiasi ingrediente a scelta da aggiungere alla miscela

Finita la preparazione, quando lo si riterrà opportuno, si potrà chiamare la giuria per far valutare la propria Fondue.

Ogni Fondue verrà valutata attraverso 2 criteri, quali gusto e originalità. Anche la composizione della squadra sarà oggetto di valutazione e sotto osservazione sarà simpatia e abbigliamento (costume/maschera), pertanto potrete sbizzarrirvi per ricevere punti extra e rendere la vostra Fondue vincente.

Accensione caquelon dalle ore 19.30

Termine massimo per far valutare la fondue 22.15

Costo per persona 25.-

Buon appetito e che vinca la più buona!