

---

# Concorso di cucina per i giovani cuochi

## L'iniziativa

Lanciato da Junior Cooks Como e Associazione Cuochi, il concorso si prefigge di valorizzare il pesce di lago

Un concorso di cucina per rimettere al centro l'eccellenza del nostro territorio, il pesce di lago, e puntare i riflettori sul comparto della ristorazione, tra i più colpiti durante questa pandemia. La spinta arriva dai giovani cuochi comaschi.

Junior Cooks Como, in collaborazione con l'Associazione cuochi di Como e il Centro di Formazione Professionale di Como, organizza la prima edizione del concorso "Pesci fuor d'acqua", con selezioni online, fino al 28 febbraio. I candidati selezionati saranno chiamati a sfidarsi per la finale presso il Cfp. La data e le modalità di svolgimento di quest'ultima sono tutt'ora da stabilirsi, vista la

corrente emergenza sanitaria.

«L'obiettivo è valorizzare un pesce del Lago di Como - spiega **Massimiliano Tansini**, presidente dell'Associazione cuochi - attraverso la preparazione di un antipasto, di un primo o di un secondo piatto. Per partecipare al concorso è necessario compilare il modulo cartaceo e inviarlo insieme alla vostra ricetta e a tre foto. Ci piace l'idea di riaccendere i fornelli tutti insieme con la città e tornare a gustare buon cibo in buon compagnia, che è quello che ci è mancato in questi mesi».

Possono partecipare al concorso solo i residenti e/o domiciliati in provincia di Como. Saranno considerati i seguenti fattori: presentazione ricetta, equilibrio nutrizionale e rispetto del tema, tecniche di preparazione, presentazione e pulizia del piatto.

Per informazioni: segreteria.jrcooks@gmail.com.