



---

## AL VIA LA PRIMA EDIZIONE DELLA FISH CUP

*Domenica 7 ottobre 2018 il ristorante Livello1, in collaborazione con la guida "I Cento Roma", organizza la prima edizione della competizione culinaria a base di pesce rivolta a giovani e talentuosi chef.*

*Una coinvolgente gara culinaria che decreterà il 'Miglior Giovane Chef di Pesce della Capitale'.*

A due anni dell'inizio attività, i proprietari del ristorante Livello1 **Emilia Branciani e Claudio Montingelli**, hanno deciso di dare vita a un progetto che vede coinvolti giovani talenti in cucina in una competizione tutta a base di pesce che si terrà **domenica 7 ottobre 2018**.

L'iniziativa, denominata **Fish Cup**, avrà la durata di un giorno e vedrà alternarsi nella cucina di Livello1, sotto la guida dello chef Mirko Di Mattia, cinque giovani e promettenti cuochi in una gara culinaria che culminerà con la premiazione finale del **'Miglior Giovane Chef di Pesce della Capitale'**.

Il progetto nasce in partnership con **I Cento Roma**, la guida che racconta i cento migliori locali della capitale, edita da EDT - la stessa casa editrice della Lonely Planet - e l'agenzia di web & food marketing **iBlend**.

L'obiettivo della Fish Cup è quello di fornire un'opportunità formativa e professionale a tutti i giovani chef che vogliono esprimere le proprie abilità in cucina in particolare quella di pesce. Il vincitore, infatti, avrà diritto a un periodo di training e formazione presso il ristorante Livello1 nonché la possibilità di mostrare il proprio talento al pubblico e a una selezione di giornalisti ed esperti del settore.

### **MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

Alla Fish Cup possono partecipare tutti i **ragazzi tra i 18 e i 30 anni**, appena usciti dalle scuole di cucina, gli chef operativi presso ristoranti e alle prime armi nel campo della ristorazione.

I partecipanti devono essere in possesso di un formale documento che attesti la professionalità o un attestato di idoneità alla professione (non sono ammessi chef amatoriali) e inoltre, non devono aver ricevuto riconoscimenti e/o menzioni speciali (es. premi in guide del settore).

Gli chef interessati dovranno compilare l'apposito format presente sul sito <http://www.fishcup.it> entro e non oltre il **20 settembre 2018**. Inoltre devono inviare una ricetta a base di pesce di stagione completa di ingredienti e procedimento (per 4 persone), la foto del piatto, il nome del piatto completa di una breve descrizione, il curriculum vitae e un documento di identità.



Tutte le domande pervenute saranno valutate dalla giuria che provvederà a controllare le ricette pervenute e, a suo insindacabile giudizio, selezionerà i cinque partecipanti alla prova finale. I nomi dei cinque chef selezionati saranno comunicati ai diretti interessati entro e non oltre il 1 ottobre 2018.

## LA GARA

Nella giornata del 7 ottobre 2018, i cinque chef prescelti si sfideranno in cucina, a pranzo e a cena, supportati dallo staff del ristorante Livello1 e dalla **Pescatoria**, la pescheria del ristorante che fornirà il pesce e tutte gli ingredienti necessari per l' esecuzione dei piatti.

**La mattina**, i giovani talenti dovranno realizzare il loro cavallo di battaglia (ovvero la ricetta che hanno inviato per le preselezioni) da far degustare al pubblico che esprimerà la propria preferenza. Nel corso della giornata, i presenti potranno assistere a interessanti **workshop e interventi**, tenuti da esperti del settore, sulle proprietà del pesce, la sua lavorazione e gli abbinamenti.

I primi tre chef che avranno ottenuto il maggior numero di preferenze, accederanno alla prova finale della sera.

**Il pomeriggio**, i finalisti creeranno un menu a base di pesce composto da un antipasto, un primo e un secondo. A valutare il loro lavoro, la giuria tecnica composta dagli autori della guida de **I Cento**. Oltre a realizzare il menu, i finalisti dovranno presentare alla giuria i piatti realizzati e argomentare le scelte effettuate.

## LA PREMIAZIONE

Al termine delle degustazioni, la commissione decreterà il **'Miglior Giovane Chef di Pesce della Capitale'** che avrà diritto di partecipare ad un periodo di training e formazione presso il ristorante Livello1. Inoltre, il vincitore riceverà in premio una fornitura di attrezzi per la lavorazione del pesce e una cassa di Franciacorta, forniti rispettivamente dagli sponsor **Angelo dello Chef** e **Paladin**. Al secondo e al terzo concorrente saranno rilasciate delle targhe premio.

*Per informazioni è possibile consultare il sito:  
[www.fishcup.it](http://www.fishcup.it)*



## GLI SPONSOR DELLA FISH CUP:

ANGELO dello CHEF

*La cucina delle idee*  
HOTELLERIE & RESTAURANT  
FORNITURE HO.RE.CA

Angelo dello Chef è una azienda innovativa e dinamica all'avanguardia nel campo delle forniture Ho.Re.Ca. di prestigio, diventata un punto di riferimento per i migliori hotel e per gli chef stellati ed emergenti, grazie alla professionalità ed alla continua ricerca di fornitori e prodotti inediti nel mondo della ristorazione e dell'hotellerie. Da quest'anno Angelo dello Chef ha iniziato una collaborazione con le guide I Cento, che da diversi anni propongono ai propri lettori il meglio della ristorazione delle città italiane ed il top delle aziende che con il loro lavoro rappresentano l'eccellenza italiana.

Info: [www.angelodellochef.it](http://www.angelodellochef.it)



Casa Paladin è la tappa di un percorso generoso fatto d'entusiasmo, d'incontri, di persone. Una casa con finestre spalancate su varie regioni del nostro paese: dal Friuli al Veneto, dalla Lombardia alla Toscana. Terre d'Italia che regalano tesori enologici preziosi. Casa Paladin è un metodo e uno stile. È soprattutto un modo unico di creare i vini, dove la viticoltura si fonde intimamente con l'enologia e la sapiente lentezza della cantina sa esaltare lo spirito di un luogo e l'intensità di un frutto colto in un preciso momento.

Info: [www.paladin.it](http://www.paladin.it)



Nata per offrire prodotti di qualità, la Pescatoria è una bottega di sapori e profumi ittici in grado di catturare la vista e i palati più esigenti con un vasto assortimento di pesce. Annessa ma separata dal ristorante Livello1, la Pescatoria è adibita alla vendita al dettaglio del pescato proveniente dalle zone di Anzio e Ponza e alla fornitura quotidiana delle eccellenti materie prime del ristorante. Il personale, competente e cordiale, è a disposizione della clientela per offrire il servizio di pulizia e sfilettatura del pesce.

Info: [www.ristorantelivello1.it/la-pescatoria](http://www.ristorantelivello1.it/la-pescatoria)

I CENTO





## CONTATTI

### RISTORANTE LIVELLO1

Livello1

Via Duccio di Buoninsegna, 25 (EUR Serafico)

00142 Roma

Tel. 06 5033999

Email: [info@ristorantelivello1.it](mailto:info@ristorantelivello1.it)

[www.ristorantelivello1.it](http://www.ristorantelivello1.it)

[Facebook.com/ristorantelivello1](https://www.facebook.com/ristorantelivello1)

[Instagram@ristorantelivello1](https://www.instagram.com/ristorantelivello1)

### Ufficio stampa

Passionfruihub Media Food

Arianna Fusilli +39 349 7508566

Arianna Mauro +39 392 7436236

Mariolina Pepe +39 334 298568

Email: [press@passionfruihub.com](mailto:press@passionfruihub.com)

[www.passionfruihub.com](http://www.passionfruihub.com)

### Web&Marketing

iBlend Agency

Email: [info@iblend.it](mailto:info@iblend.it)

[www.iblend.it](http://www.iblend.it)