



*MASTERTRAPPEURCHEF PRESENTA:*

# SAN GIORGIO 2014



Bruno Barbieri

La cosa più complessa da trovare in un piatto è la semplicità, una virtù che ti lascia sempre un buon sapore in bocca!



Carlo Cracco

Per essere un buon cuoco serve tanta curiosità: la fame di imparare, a volte, fa fare piatti straordinari!



Joe Bastianich

Se cucinare ti rilassa MasterChef non fa per te!

## ...Potresti essere tu il prossimo MastertrapperChef d'Italia!

Cara squadriglia,

ti aspettiamo sabato 26 e domenica 27 aprile al grande San Giorgio 2014 presso il parco della Ghisiola a Castiglione D/S (Via Ghisiola). Il ritrovo sarà dalle ore 15.30 alle 16.30 (sentite il vostro capo reparto).

Per essere pronti alla grande avventura e apprendere tutto sulla cucina, non dovete dimenticare di portare:

- legna per cucinare due pasti;
- cibo per un pranzo veloce da cucinare con le pentole;
- bidone rialzato (o + mattoni per rialzarlo);
- tenda competa (un telo cerato da mettere sotto la tenda in caso di pioggia);
- pentolame;
- tanica per acqua;
- guanti da lavoro, una sega, accetta e martello;
- detersivo biodegradabile + spugne;
- pronto soccorso di squadriglia;
- 4 mollette a testa per ogni componente della sq.
- QUOTA DI 5 EURO a testa;**
- chi suona porti lo strumento musicale;

### ... in più:

- divisa da chef;
- materiale per il sabato pomeriggio (ogni capo e vice dovrebbe esserne già a conoscenza);
- Per la cena del sabato sera portare (quantità' cibo per coppia, da veri cuochi fate voi i conti per la squadriglia):**
- 250 gr carne macinata                      - 2/4 patate
- 4 uova    - rotolo di stagnola (alluminio)
- pan grattato                                      - sale fino, olio.
- 200 gr di farina
- 2 mele , 2 banane, barretta di cioccolato...

**PER QUALSIASI INFO CHIAMA DIRETTAMENTE I GIUDICI DI MASTERTRAPPERCHEF:**

**-BRUNO BARBIERI: 3396074543**

**-CARLO GRACCO: 3405209450**

**-JOE BASTIANICH 3405437492**

VI ASPETTIAMO!!!