



Scheda di valutazione

Piatto: _____

Ordine di uscita: N. _____

Segnare con una X il punteggio assegnato (un voto per ogni voce).

Ogni punteggio parziale va poi moltiplicato per un coefficiente correttivo (per 1, per 2 o per 3)

ESAME VISIVO

Aspetto (in riferimento ad es. all'*integrità* degli ingredienti)

5	6	7	8	9	10	x 1	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Presentazione (combinazione *cromatica*, la *forma*, la *disposizione*, le *decorazioni*)

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

ESAME OLFATTIVO - GUSTATIVO

Profumo

5	6	7	8	9	10	x 1	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Cottura o freschezza

5	6	7	8	9	10	x 1	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Piacevolezza

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Sensazione

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--



RISPONDENZA AGLI OBIETTIVI DEL FESTIVAL (il piatto della circolarità)

Stagionalità

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Utilizzo di prodotti del territorio

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Ricetta che utilizza materie prime di recupero

5	6	7	8	9	10	x 3	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Il rispetto delle tradizioni della cucina contadina

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Rivisitazione piatto

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Piatto rivisitato che verrà inserito nel menù dell'agriturismo

5	x 2						
---	-----	--	--	--	--	--	--

Abbinamento vino

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

STORY TELLING

Narrazione della ricetta

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Narrazione dell'agriturismo

5	6	7	8	9	10	x 1	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Narrazione del territorio

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Narrazione vino

5	6	7	8	9	10	x 2	
---	---	---	---	---	----	-----	--

Voto complessivo (la somma dei punteggi parziali)

Firma del Giurato (Sig.)

Roma, 26 marzo 2025