

# Bando del concorso "Miglior Ricetta RicibiAMO chi ama il cibo lo CONSERVA"



## Art 1. FINALITÀ

A supporto di "RicibiAMO chi ama il cibo non lo spreca", progetto per la riduzione dello spreco alimentare e la diffusione di pratiche di sostenibilità nel settore della ristorazione, è indetta un'edizione speciale del concorso "Miglior Ricetta RicibiAMO" dal titolo "Miglior Ricetta RicibiAMO chi ama il cibo lo CONSERVA", quale iniziativa di promozione e sensibilizzazione dell'associazione Piace Cibo Sano, con la collaborazione scientifica dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e il Centro di ricerca per lo Sviluppo Sostenibile OPERA. In particolare, il concorso è finalizzato alla raccolta di ricette inedite, da acquisire, pubblicare e diffondere, con lo scopo di promuovere la cultura della sostenibilità e del contrasto allo spreco di cibo, quest'anno con un occhio rivolto anche a conservazione degli alimenti e packaging sostenibili.

Il concorso è destinato a tre categorie di partecipanti: futuri chef, chef professionisti e chef di casa.

- Alla categoria **futuri giovani chef** appartengono tutti gli studenti degli Istituti professionali Alberghieri e della Scuola Professionale Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna (IAL). Gli studenti interessati potranno partecipare in singolo o in brigate composte massimo da 3 persone;
- Alla categoria **chef professionisti** appartengono tutti gli chef dei ristoranti;
- Alla categoria **chef di casa** appartengono tutti gli appassionati di cucina che non rientrano nelle due categorie precedenti

## Art 2. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E TERMINI DI PRESENTAZIONE

Per iscriversi gratuitamente al concorso RicibiAMO è necessario inviare una mail ad [info@piacecibosano.com](mailto:info@piacecibosano.com) a partire dal **10 novembre** ed **entro e non oltre il 15 dicembre 2021**, riportando **nell'oggetto della mail** la seguente dicitura: **CONCORSO "Miglior ricetta RicibiAMO" e il nome del candidato**.

**"Chef professionisti" e "chef di casa" potranno partecipare al concorso solo in singolo, mentre per la categoria "futuri giovani chef" è aperta la possibilità di istituire una brigata di massimo 3 componenti**

Si può partecipare con un massimo di una ricetta per persona o brigata, indifferentemente dalla categoria di appartenenza. Le ricette **conservate** potranno includere tutte quelle preparazioni che non perdono la propria qualità e sicurezza di consumo se conservate per periodi superiori alla settimana di tempo



Scegli i ristoranti che aderiscono a RicibiAMO o unisciti alla rete di ristoranti virtuosi RicibiAMO [WWW.PIACECIBOSANO.COM](http://WWW.PIACECIBOSANO.COM)

Seguici su



Un progetto di

Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

Per ogni ricetta è necessario presentare:

- **5 fotografie** così strutturate:
  - Preparazione finale conservata, in cui dovrà essere messo in evidenza anche la tipologia di packaging scelto per la conservazione
  - 3 foto dei vari stadi di lavorazione della ricetta: ingredienti di partenza, preparazione, prodotto finito impiattato (come si presenterebbe al momento del consumo)
  - Foto dello chef o della brigata che ha realizzato il piatto

Alle 5 fotografie va aggiunto un **breve video** (durata massima 1 minuto) in cui lo chef (o la brigata) si presenta motivando la scelta della ricetta e spiegando l'attinenza con le tematiche del concorso.

Qualora fotografie e video inviati non dovessero essere di buona qualità, Piace Cibo Sano APS si riserva il diritto di chiedere materiale aggiuntivo o sostitutivo.

- L'apposita **scheda di partecipazione** (inviata al momento dell'iscrizione) debitamente compilata. In tale scheda verranno richiesti gli ingredienti per porzione del piatto presentato e le caratteristiche di sostenibilità individuate nella ricetta.
- **Liberatoria** (inviata al momento dell'iscrizione) per la pubblicazione e diffusione del materiale multimediale (fotografie e video) debitamente firmata

La ricetta (immagini e video), la scheda di partecipazione debitamente compilata, e la liberatoria firmata dovranno essere inviate via e-mail a [info@piacecibosano.com](mailto:info@piacecibosano.com) e a [elisa.frasnetti@unicatt.it](mailto:elisa.frasnetti@unicatt.it) entro e non oltre il **15 dicembre 2021**.

Anche in questo caso, **nell'oggetto della e-mail** deve essere chiaramente indicata la dicitura: **CONCORSO "Miglior ricetta RicibiAMO" e il nome del candidato.**

Sarà cura dell'associazione Piace Cibo Sano promotrice del premio RicibiAMO caricare il materiale di progetto sui social network dell'iniziativa, pagina **Facebook RicibiAMO** e pagina **Instagram Ristorazione Sostenibile 360** per permettere le votazioni che saranno aperte dal **16 dicembre 2021** al **5 gennaio 2022**.

### **Art 3. MODALITÀ SELEZIONE DEI FINALISTI:**

Delle ricette presentate 6 ricette (2 per ciascuna categoria) verranno selezionate sulla base dei "like" ricevuti sui social network di riferimento del progetto (Instagram e Facebook) e 6 ricette (2 per ciascuna categoria) attraverso la valutazione della giuria di esperti blended.

Le **12 ricette selezionate** parteciperanno alla fase conclusiva del concorso nella quale la giuria di esperti procederà alla nomina dei vincitori.



Scegli i ristoranti che aderiscono a RicibiAMO o unisciti alla rete di ristoranti virtuosi RicibiAMO [WWW.PIACECIBOSANO.COM](http://WWW.PIACECIBOSANO.COM)

Seguici su



Un progetto di

Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

La fase conclusiva si terrà alla Residenza Gasparini (Piacenza) il **martedì 8 febbraio 2022** e prevede una presentazione della ricetta conservata (due piatti della medesima ricetta) da parte dell'ideatore con assaggio della stessa da parte della giuria.

In occasione di questo evento i finalisti avranno solo la possibilità di **scaldare il proprio piatto e curarne la presentazione per l'assaggio**. Non sarà in alcun modo possibile cucinare la ricetta in loco.

## Art 4. COMMISSIONE GIUDICATRICE

Le ricette verranno sottoposte al giudizio insindacabile di un'apposita Commissione che le valuterà in base a criteri sensoriali, estetici e di aderenza al tema della sostenibilità e della riduzione dello spreco di cibo.

Per la fase di selezione dei finalisti la commissione sarà composta da una **giuria popolare** (costituita dai votanti sui social network di riferimento del progetto), e da una **giuria tecnica di esperti**.

Per la nomina del vincitore in ciascuna categoria la Commissione sarà composta invece da esperti e rappresentanti dell'alta ristorazione oltre che della didattica gastronomica.

## Art 5. MOTIVI DI ESCLUSIONE DAL CONCORSO

Costituiscono motivi di esclusioni dal concorso:

- il mancato rispetto del termine ultimo di presentazione;
- la non completa compilazione della scheda di partecipazione;
- l'invio di materiale non originale e non conforme ai requisiti tematici stabiliti dal bando.

## Art 6. PREMIAZIONE

La miglior RICETTA ANTISPRECO SOSTENIBILE CONSERVATA del 2022 per ogni categoria sarà premiata come segue:

- **1° premio chef professionista:** esperienza di cucina sostenibile dal valore economico pari a €1500,00, cappello da chef e giacca con stemma RicibiAMO chi ama il cibo lo CONSERVA – Edition 2022
- **1° premio futuri giovani chef:** esperienza di formazione sostenibile dal valore commerciale pari a €750,00 e giacche da chef con lo stemma di RicibiAMO chi ama il cibo lo CONSERVA – Edition 2022
- **1° premio chef di casa:** esperienza di cucina o corso sostenibile del valore commerciale pari a €500,00 e grembiule con stemma RicibiAMO chi ama il cibo lo CONSERVA – Edition 2022

Piacenza, 10 Novembre 2021

La Presidente di Piace Cibo Sano APS  
Miriam Bisagni



Scegli i ristoranti che aderiscono a RicibiAMO o unisciti alla rete di ristoranti virtuosi RicibiAMO [WWW.PIACECIBOSANO.COM](http://WWW.PIACECIBOSANO.COM)

Seguici su



Un progetto di

Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore