

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 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

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 e a 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

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

Seguici su



Un progetto di

Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore