

CONCORSO PREMIO “MIGLIOR RICETTA RICIBIAMO” – edizione 2020

FINALITÀ:

A supporto del progetto “RicibiAMO chi ama il cibo non lo spreca” è indetto il CONCORSO dal titolo “**Miglior Ricetta RicibiAMO**” quale iniziativa di promozione e sensibilizzazione dell’associazione PiaceCiboSano, con la collaborazione scientifica dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e il centro di ricerca per lo Sviluppo Sostenibile OPERA, per la riduzione dello spreco alimentare e la diffusione di pratiche di sostenibilità nel settore della ristorazione. 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. Il concorso è rivolto a tre categorie di partecipanti: futuri chef, chef professionisti e chef di casa.

- ✓ Alla categoria **futuri chef** appartengono tutti gli studenti degli Istituti professionali Alberghieri e della Scuola Professionale Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna (IAL)
- ✓ Alla categoria **chef professionisti** appartengono tutti gli chef dei ristoranti
- ✓ Alla categoria **chef di casa** appartengono tutti gli appassionati di cucina che non appartengono alle categorie di futuri chef e chef professionisti

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E TERMINI DI PRESENTAZIONE:

- ✓ Al concorso RicibiAMO è necessario iscriversi inviando una mail ad info@piacecibosano.com **a partire dal 15 ottobre ed entro il 10 gennaio 2020**. L’iscrizione è **gratuita** (Nell’oggetto della e-mail deve essere chiaramente indicata la dicitura: **CONCORSO “Miglior ricetta RicibiAMO”** e il **nome del candidato**).
- ✓ Si può partecipare **con un massimo di una ricetta** per persona, indifferentemente dalla categoria di appartenenza.

Per ogni ricetta va presentata:

1) una foto ricetta in 5 fotografie che rappresenti le fasi salienti della preparazione e la presentazione finale del piatto.

Alla foto ricetta per immagini si può sostituire, a scelta del candidato, un video del piatto e delle fasi di preparazione della durata massima di 1 minuto.

Inoltre va inviata


2) l’apposita scheda di partecipazione debitamente compilata, sarà inviata a chi si iscriverà.

In tale scheda verranno richiesti gli ingredienti per porzione del piatto presentato e le caratteristiche di sostenibilità individuate nella ricetta.

La foto ricetta (immagini o video) e la scheda di partecipazione debitamente compilata, dovranno essere inviate via e-mail a lucrezia.lamastra@unicatt.it e a miriam.bisagni@gmail.com **entro e non oltre il 10 gennaio 2020** (Nell’oggetto della e-mail deve essere chiaramente indicata la dicitura: **CONCORSO “Miglior ricetta RicibiAMO”** e il **nome del candidato**).

Sarà cura dell’associazione PiaceCiboSano promotrice del premio RicibiAMO caricare il materiale di progetto sui *social network* pagina FB RicibiAMO e su instagram RicibiAMO per permettere le votazioni che saranno aperte **dal 12 gennaio al 26 gennaio 2020**.

MODALITÀ SELEZIONE DEI FINALISTI:

Delle ricette presentate **6 ricette** (2 per ciascuna categoria) verranno selezionate attraverso i  ricevuti sui **social network** del progetto RicibiAMO (*Instagram e Pagina Facebook*) e **6 ricette** attraverso la valutazione **della giuria di esperti blended** (2 per ciascuna categoria).

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

La fase conclusiva si terrà alla **Residenza Gasparini (Piacenza)** il **mercoledì 5 febbraio 2020** e prevede una presentazione della ricetta (due piatti della medesima ricetta) da parte dell'ideatore con assaggio della stessa da parte della giuria.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

Le fotografie verranno sottoposte al giudizio insindacabile di un'apposita Commissione che valuterà in base a criteri organolettici, estetici e di aderenza al tema della sostenibilità e della riduzione dello spreco di cibo. Per la fase di selezione la commissione sarà composta da una giuria popolare ossia dai votanti sui social network di riferimento del progetto, e da una giuria tecnica composta da esperti.

Per la selezione finale la Commissione sarà composta da esperti e rappresentanti dell'alta ristorazione oltre che della didattica gastronomica.

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.

PREMIAZIONE

Le ricette risultate vincitrici nelle 3 categorie saranno premiate con la consegna dei seguenti premi in:

1° premio chef di casa: premio del valore commerciale pari a 500 euro

1° premio futuro chef : partecipazione a titolo gratuito alla "Summer School ALMA 2020" o presso il "Palato Italiano" (valore commerciale 750 euro)

1° premio chef professionista: premio del valore commerciale pari a 1500 euro