



CONCORSO PREMIO CHEF DI CASA FUTURO CHEF e CHEF ANTISPRECO

Regolamento del concorso “**Miglior Ricetta RicibiAMO**”

Art.1 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 dei territori dell’Emilia Romagna.**

- ✓ 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 dei territori dell’Emilia.
- ✓ Alla categoria **chef di casa** appartengono tutti gli appassionati di cucina che non appartengono alle categorie di futuri chef e chef professionisti
- ✓ Chi intende partecipare dovrà compilare la scheda di adesione e presentare la ricetta con foto o video e la scheda tecnica della ricetta entro il **10 gennaio 2019**. L’adesione al concorso è gratuita.
- ✓ 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 **a Castelnuovo Fogliani (Aseno) il martedì 5 febbraio 2019** e prevedrà una presentazione della ricetta (due piatti della medesima ricetta) da parte dell’ideatore con assaggio della stessa da parte della giuria

Scadenza 10 gennaio 2019





Art 2. Modalità di partecipazione e termini di presentazione

Al concorso RicibiAMO è necessario iscriversi inviando una mail ad info@piacecibosano.com

L'iscrizione è gratuita.

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 2019.**

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.

Dal 12 gennaio al 25 gennaio sarà aperta sulla pagina FB e instagram e twitter la fase di voto tramite social.

Nell'oggetto della e-mail deve essere **chiaramente** indicata la dicitura: **CONCORSO "Miglior ricetta RicibiAMO"** e il nome del candidato.





Art 3. 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 3 esperti tra cui un rappresentante dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, un rappresentante degli Istituti professionali Alberghieri Magnaghi di Salsomaggiore e Raineri di Piacenza, un rappresentante del settore della ristorazione. Per la selezione finale la Commissione sarà composta dai 2 presidi degli Istituti Superiori, 1 rappresentante dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, 1 rappresentante del Centro di Ricerca per lo sviluppo sostenibile, 2 rappresentanti dell'alta ristorazione, 1 food blogger, 1 rappresentante Associazioni di categoria, 1 esperto di didattica gastronomica dell'Università di Parma.

Art 4. 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 5. Premiazione

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

1° premio chef di casa: un buono acquisto in negozio di articoli da cucina o un bonus per uno stage di cucina presso "Il Palato Italiano" (valore commerciale 500 euro)

1° premio giovane chef : partecipazione a titolo gratuito alla Summer School ALMA 2019 (valore commerciale 750 euro)

1° premio chef professionista: partecipazione a titolo gratuito a evento CHEF sostenibili scelto dalla commissione finale (valore commerciale 1500 euro)

Piacenza 06 dicembre 2018

la Presidente Associazione Piacecibosano

Miriam Bisagni

Scegli i ristoranti che aderiscono a RicibiAMO. WWW.PIACECIBOSANO.COM

Unisciti alla rete dei ristoranti virtuosi di RicibiAMO. INFO@PIACECIBOSANO.COM

Seguici su:



Un progetto di



In collaborazione con IREN
comitati territoriali di Parma e Piacenza



Con il supporto scientifico di



Con il contributo di

