

BANDO CONCORSO PREMIO

FUTURO CHEF e CHEF ANTISPRECO

Agli studenti Istituti Professionali Alberghieri

Raineri Marcora di Piacenza e Magnaghi di Salsomaggiore

Agli chef Ristoranti aderenti a RicibiAMO



**Scadenza
15 dicembre 2017**

Bando di partecipazione al concorso “Una ricetta ricibi.AMO”

Art.1 Finalità

L'associazione PIACECIBOSANO nell'ambito del progetto “RICIBIAMO chi ama il cibo non lo spreca” bandisce il CONCORSO dal titolo “Una ricetta ricibi.AMO” quale iniziativa di promozione e sensibilizzazione 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 gratuito e aperto a due categorie di partecipanti: futuri chef e agli chef

- 1) **Alla categoria futuri chef appartengono tutti gli studenti degli Istituti professionali Alberghieri Magnaghi di Salsomaggiore e Campus agroalimentare Ranieri Marcora di Piacenza.** Delle ricette presentate 2 ricette

verranno selezionate attraverso i like  ricevuti sui *social network* del progetto (Instagram e Facebook) e 2 attraverso la valutazione della giuria di esperti. Le 4 ricette selezionate parteciperanno alla fase conclusiva di selezione nella quale la giuria di esperti procederà alla nomina del vincitore.

- 2) **Alla categoria chef appartengono tutti gli chef dei ristoranti aderenti alla rete ricibi.AMO.** Delle ricette

presentate 2 verranno scelte attraverso i like  ricevuti sui *social network* del progetto (Instagram: [piacecibosano](https://www.instagram.com/piacecibosano) e Facebook: <https://www.facebook.com/RicibiAMO/>) e 2 attraverso la valutazione della giuria di esperti. Le 4 ricette selezionate parteciperanno alla fase conclusiva di selezione nella quale la giuria di esperti procederà alla nomina del vincitore.

La fase conclusiva si terrà a **Castelnuovo Fogliani (Aseno)** in data **lunedì 5 febbraio 2018** e prevedrà una presentazione della ricetta da parte dell'ideatore con assaggio della stessa da parte della giuria

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



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Con il contributo di



RICIBIAMO

Sei uno Chef antispreco?

Partecipa al concorso:

Realizza la miglior ricetta RICIBIAMO!

Iscriviti ora!

www.piacecibosano.com

Art 2. Modalità di partecipazione e termini di presentazione

Al concorso RicibiAMO è necessario iscriversi inviando una mail ad info@piacecibosano.com **entro il 30 novembre 2017**. 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:

- **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** della durata massima di 1 minuto.

Inoltre va inviata

- 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 **entro e non oltre il 15 dicembre 2017**.

Sarà cura dell'associazione Piacecibosano promotrice del premio RicibiAMO caricare il materiale di progetto sui *social network* pagina FB ricibiAMO per permettere le votazioni.

Dal 16 dicembre al 15 gennaio sarà aperta sulla pagina FB e istagram e twitter la fase di voto tramite social.

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

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

Piace CIBO SANO

In collaborazione con IREN
comitati territoriali di Parma e Piacenza

iren

Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Con il contributo di



RICIBIAMO

Sei uno Chef antispreco?

Partecipa al concorso:

Realizza la miglior ricetta RICIBIAMO!

Iscriviti ora!

www.piacecibosano.com

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.

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 2 categorie saranno premiate con la consegna dei seguenti premi in:

1° premio giovane chef : partecipazione a titolo gratuito alla Summer School ALMA 2018 (valore commerciale 750 euro)

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

Piacenza 10 novembre 2017

la Presidente PCS

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

Piace CIBO SANO

In collaborazione con IREN
comitati territoriali di Parma e Piacenza

iren

Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Con il contributo di

