

# Bando del concorso nazionale "Miglior Ricetta RicibiAMO" - Edition 2025



## 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 la settima edizione del concorso nazionale **"Miglior Ricetta RicibiAMO"**, 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 nazionale è finalizzato alla raccolta di ricette inedite (create esclusivamente per il presente concorso nazionale), da acquisire, pubblicare e diffondere, con lo scopo di promuovere la cultura del contrasto allo spreco di cibo e della sostenibilità, con un occhio rivolto alla scelta delle materie prime, all'utilizzo delle risorse ed alla valorizzazione delle tradizioni culinarie territoriali. Si richiede, pertanto, l'elaborazione di proposte innovative, anti-spreco e sostenibili, che tengano conto delle tradizioni ed esperienze locali e regionali, anche attraverso la reinterpretazione dei piatti più noti della cultura gastronomica italiana.

Il concorso nazionale è destinato a due categorie di partecipanti: futuri chef e chef di casa.

- Alla categoria **futuri giovani chef** appartengono tutti gli studenti degli Istituti Alberghieri e dei centri Professionali. Gli studenti interessati potranno partecipare in singolo o in brigate composte massimo da 2 persone;
- Alla categoria **chef di casa** appartengono tutti gli appassionati di cucina, che non rientrano nella categoria precedente.

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

Per iscriversi gratuitamente al concorso nazionale RicibiAMO è necessario inviare una mail a [piacecibosano24@gmail.com](mailto:piacecibosano24@gmail.com) a partire dal **15 novembre 2024** ed **entro e non oltre il 10 gennaio 2025**, riportando **nell'oggetto della mail** la seguente dicitura: **CONCORSO NAZIONALE "Miglior ricetta RicibiAMO" e il nome del candidato.**



**"Chef di casa" potranno partecipare al concorso nazionale solo in singolo, mentre per la categoria "futuri giovani chef" è aperta la possibilità di istituire una brigata di massimo 2 componenti.**

Si può partecipare con un massimo di una ricetta per persona o brigata, indifferentemente dalla categoria di appartenenza. Ogni partecipante (persona/brigata) deve essere l'Autore della ricetta inviata. Eventuali plaghi esimono gli organizzatori da ogni responsabilità.

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

Un progetto di



Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

Per ogni ricetta è necessario presentare:

- **4 fotografie** così strutturate:
  - 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\*
- 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) debitamente firmata.

La ricetta (immagini), la scheda di partecipazione debitamente compilata, e la liberatoria firmata dovranno essere inviate via e-mail a [piacecibosano24@gmail.com](mailto:piacecibosano24@gmail.com) entro e non oltre il **10 gennaio 2025**. Anche in questo caso, **nell'oggetto della e-mail** deve essere chiaramente indicata la dicitura: **CONCORSO NAZIONALE "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 **13 gennaio 2025 al 22 gennaio 2025**.

### Art 3. MODALITÀ SELEZIONE DEI FINALISTI:

Delle ricette presentate, 6 ricette (3 per ciascuna categoria) verranno selezionate sulla base dei "like" ricevuti sui social network di riferimento del progetto (Instagram e Facebook), e 6 ricette (3 per ciascuna categoria) attraverso la valutazione di una 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.

Durante la fase di valutazione sia preliminare che finale le ricette saranno valutate tenendo in considerazione diversi aspetti di sostenibilità. In particolare:

- Scelta ed impiego degli ingredienti: criterio premiante sarà la valorizzazione di scarti e/o di parti generalmente non utilizzate di un prodotto
- Impiego razionale delle risorse: criterio premiante sarà l'utilizzo di metodi di lavorazione e cottura a basso impatto ambientale
- Valorizzazione creativa di prodotti locali del territorio: criterio premiante sarà la provenienza dei prodotti e la reinterpretazione dei piatti più noti della cultura gastronomica delle nostre Regioni

**Ogni aspetto di sostenibilità aggiuntivo indicato dai partecipanti nell'apposita scheda sarà giudicato positivamente ai fini della selezione di finalisti e vincitore.**



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

Un progetto di



Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

La fase conclusiva si terrà presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza, **martedì 4 febbraio 2024** e prevede una presentazione della 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 NAZIONALE

Costituiscono motivi di esclusioni dal concorso nazionale:

- 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.

Gli organizzatori si riservano di escludere dal concorso le candidature non conformi a quanto indicato nel presente bando oppure alle regole comunemente riconosciute in materia di pubblica moralità, etica, e decenza.

#### Art 6. PREMIAZIONE

La miglior RICETTA SOSTENIBILE del 2025 per ogni categoria sarà premiata come segue:

- **1° premio futuri giovani chef:** esperienza di formazione sostenibile
- **1° premio chef di casa:** esperienza di cucina o corso sostenibile

\*Il concorrente dovrà informare gli eventuali interessati (persone ritratte) nei casi e nei modi previsti dal D. Lg. 10 agosto 2018 n.101 e s.m.i, nonché procurarsi il consenso alla diffusione degli stessi. Le immagini e i video inviati non dovranno contenere dati qualificabili come sensibili, ritenute offensive, improprie o lesive dei diritti umani e sociali. Qualora le fotografie inviate non dovessero essere di buona qualità, Piace Cibo Sano APS si riserva il diritto di chiedere materiale aggiuntivo o sostitutivo.

\*\*I diritti sulle ricette rimangono di proprietà dell'Autore/i che le ha/hanno prodotte. L'Autore/i autorizza/no Piace Cibo Sano APS ad utilizzare tutta la documentazione ricevuta per l'organizzazione di eventi, esposizioni, e per tutte le attività dell'Associazione senza finalità di lucro, sia sul sito istituzionale, sui social network sia tramite altro mezzo di comunicazione, al fine di darne massima diffusione nell'ambito delle finalità culturali e promozionali dell'Associazione. A ogni loro utilizzo le ricette saranno accompagnate dal nome dell'autore/i.

**Piacenza, 18 ottobre 2024**

**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)



Un progetto di



Con il supporto scientifico di



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore