



## CONCORSO GASTRONOMICO *Piatto d'autore in Fontanabuona*

I Protagonisti della Cucina fontanina a confronto per eleggere il piatto simbolo della Val Fontanabuona

### REGOLAMENTO

Art. 1 - OGGETTO Il presente Regolamento disciplina l'istituzione ed il funzionamento del Concorso Gastronomico "PIATTO D'AUTORE in Fontanabuona" - I Protagonisti della Cucina fontanina a confronto per eleggere il piatto simbolo della Val Fontanabuona" nell'ambito di EXPO FONTANABUONA TIGULLIO 2022

Art. 2 - FINALITA' E PARTECIPANTI Il Concorso ha il fine di decretare il piatto simbolo della Val Fontanabuona. Il Concorso è rivolto a tutti i titolari/dipendenti di Ristoranti, Trattorie, Osterie, Agriturismi o altra attività di ristorazione con licenza di somministrazione alimenti caldi. Il Concorso intende promuovere turisticamente la Val Fontanabuona e sostenere le attività che ivi operano.

Art. 3 – PARTECIPAZIONE Al concorso potranno partecipare i Ristoratori che operano nell'area di competenza del GAL Genovese per la Val Fontanabuona (Tribogna, Cicagna, Leivi, Carasco, Cogorno, Coreglia Ligure, Neirone, Favale di Malvaro, Moconesi, Lorsica, Orero, San Colombano Certenoli, Lumarzo, Davagna, Bargagli, Avegno, Uscio).

Art. 4 - GIURIA La commissione giudicante sarà composta da esperti della ristorazione, della formazione di settore, della cultura del cibo e della divulgazione gastronomica. Il giudizio della commissione è insindacabile ed inappellabile. Saranno, comunque, escluse dal Concorso tutte le ricette non pertinenti all'oggetto del Concorso.

Art. 5 - TERMINI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE L'iscrizione al Concorso avviene avanzando Domanda di Partecipazione all'indirizzo [info@appenninogenovese.it](mailto:info@appenninogenovese.it) richiedendo la documentazione relativa oppure scaricandola direttamente dal sito Internet [www.agenziadisviluppogalgenovese.com](http://www.agenziadisviluppogalgenovese.com) nella sezione Concorso Gastronomico "PIATTO D'AUTORE in FONTANABUONA", a partire dal giovedì 14 luglio 2022 ed entro il 14 agosto 2022.

Art. 6 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE Saranno ammessi al Concorso i Piatti/Ricette di qualsiasi elaborazione: tradizionale, innovativa, rielaborazioni a condizione che siano valorizzati primariamente i prodotti tipici e locali. Le categorie di piatti potranno essere le seguenti: Antipasti / Primi piatti / Secondi. Ogni partecipante può presentare solo una proposta delle categorie sopra elencate. Gli ingredienti per la realizzazione delle ricette sono a carico dei partecipanti. La partecipazione non comporta oneri di iscrizione. Il Piatto presentato dovrà essere inserito nei MENU' dell'attività di ristorazione. Le Ricette che i titolari di Ristoranti, Trattorie, Osterie, Agriturismi o altra attività di ristorazione avranno iscritto al Concorso, compreso

il nome, l'indirizzo ed il logo del ristorante, saranno pubblicate sui siti che promuovono la manifestazione e sui Social Network (Facebook).

#### Art. 7 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il concorso si svolgerà in due fasi:

La prima fase di selezione avviene presentando una propria ricetta con foto e ingredienti secondo le modalità e le tempistiche di cui all'art. punto 5. Le domande complete, inviate entro i termini ed in possesso dei requisiti menzionati negli articoli precedenti, saranno ammesse alla seconda fase.

La seconda fase prevede una finale con prova pratica presso i locali attrezzati del Parco Esposizioni Fontanabuona sito in via Soracco 7 a Calvari (San Colombano Certenoli - GE) in data venerdì 26 agosto 2022 nel pomeriggio. Nei locali attrezzati potranno essere portate le preparazioni al fine di eseguire ivi il finishing della preparazione del piatto (cottura / altra preparazione / impiattamento) per un tempo massimo previsto di 20 minuti.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse nei laboratori persone estranee tranne il personale addetto al controllo e al rispetto delle normative anti-covid vigenti ed i membri della giuria.

Art. 8 – CRITERI DI GIUDIZIO Per la valutazione della prova la Giuria prenderà in considerazione i seguenti criteri: Valorizzazione di prodotti tipici e locali (inteso di produzione locale), Degustazione e sapore, Armonia tra gli ingredienti, Riutilizzo scarti alimentari nella preparazione (contrasto allo spreco alimentare); Impiattamento.

In caso di ex-aequo vincerà il concorrente più giovane.

Art. 9 - PREMI Tutti i partecipanti verranno premiati con un attestato di partecipazione e ai primi tre classificati sarà destinato un Trofeo "PIATTO D'AUTORE". Il piatto vincitore diventerà il piatto simbolo della Val Fontanabuona. La premiazione avverrà alla fine del concorso.

Art. 10 – CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE Il Ristoratore, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio e televisione), delle ricette prodotte per il Concorso "Piatti d'autore", nonché le eventuali riprese della loro realizzazione, nelle forme e nelle quantità stabilite dagli organizzatori del Concorso, in contesti ancora da definire e non lesivi della dignità di persona, senza pretendere nessun compenso o diritti, ad alcun titolo presente e futuro, relativamente a dette eventuali iniziative. Il ristoratore concorrente, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza la ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva durante l'evento di premiazione di tale Concorso e rinuncia a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) tutti i dati personali dei quali l'organizzatore e promotore dell'iniziativa entrerà in possesso, saranno utilizzati solo per quanto attiene i Concorsi e le attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle del Concorso. L'organizzazione si riserva la possibilità di apportare modifiche al presente Bando e si riserva di decidere su quanto non previsto dallo stesso. Qualsiasi comunicazione o variazione ufficiale delle disposizioni del presente Bando sarà pubblicata sul sito del GAL Genovese [www.agenziadisviluppogalgenovese.com](http://www.agenziadisviluppogalgenovese.com) La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando. La non accettazione anche di una sola di queste, annulla la partecipazione ai Concorsi. L'Organizzazione si manleva da ogni responsabilità prima, durante e dopo lo svolgimento del Concorso.

Per informazioni: AGENZIA DI SVILUPPO GAL GENOVESE P.zza Matteotti 9, Palazzo Ducale 16123 Genova – Telefono 010 8683242 – 249 email: [info@appenninogenovese.it](mailto:info@appenninogenovese.it)