



www.buonpescatoitaliano.it

PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE SPECIE
ITTICHE NAZIONALI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO
ALLE SPECIE ECCEDENTARIE

CONCORSO GASTRONOMICO

PIATTI D'AUTORE

i Protagonisti della Cucina del BuonPescato Italiano



REGOLAMENTO

Art. 1 - OGGETTO

Il presente Regolamento disciplina l'istituzione ed il funzionamento del Concorso Gastronomico **“PIATTI D'AUTORE - i Protagonisti della Cucina del BuonPescato Italiano”**, che è una delle iniziative legate alla Rassegna Gastronomica della *Rotta del BuonPescato*.

Art. 2 - FINALITA' E PARTECIPANTI

Il Concorso ha il fine di promuovere l'utilizzo delle specie ittiche minori all'interno della cucina locale e non. Il Concorso è rivolto **a tutti i titolari di Ristoranti e Trattorie con licenza di somministrazione alimenti caldi che si avvalgono di cuochi professionisti** (di seguito definiti **“Ristoratori”**) delle province delle città che ospiteranno la Rassegna Gastronomica della *Rotta del BuonPescato*.

Il Concorso vuole essere un momento di riscoperta e sperimentazione della cucina ittica locale con l'utilizzo delle specie minori.

Art. 3 – PARTECIPAZIONE

Al concorso potranno partecipare i **sol** **Ristoratori** che operano nella provincia della città dove avrà luogo la Rassegna.

Esempio:

- Per la città di **TREVIS**O potranno partecipare i Ristoratori della stessa città e quelli appartenenti ai comuni in provincia di Treviso;
- Per la città di **BARI** potranno partecipare i Ristoratori della stessa città e quelli appartenenti ai comuni in provincia di Bari;

in collaborazione



- Per la città di **SALERNO** potranno partecipare i Ristoratori della stessa città e quelli appartenenti ai comuni in provincia di Salerno.

- Per la città di **CARLATI MARINA** potranno partecipare i Ristoratori della stessa città e quelli appartenenti ai comuni in provincia di Catanzaro.

- Per la città di **SIRACUSA** potranno partecipare i Ristoratori della stessa città e quelli appartenenti ai comuni in provincia di Siracusa.

La partecipazione al Concorso è gratuita.

Art. 4 - GIURIA

La commissione giudicante sarà composta da esperti del settore nominati da Studio Nouvelle srl di Salerno (società organizzatrice del progetto), e da una Giuria Popolare. 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 avverrà inviando apposita Domanda di Partecipazione e la RICETTA che si vuol presentare per iscritto, utilizzando la documentazione che si può scaricare dal sito Internet www.buonpescatoitaliano.it nella sezione **Concorso Gastronomico "PIATTI D'AUTORE - i Protagonisti della Cucina del BuonPescato Italiano"**, a partire dal 3 marzo 2013, corredata di spiegazioni che ne illustrino gli ingredienti e il procedimento, all'indirizzo: **BuonPescato Italiano, Concorso Piatti d'Autore presso Studio Nouvelle srl, via Casa Manzo 7, 84135 Salerno,**

Art. 6 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Saranno ammessi al Concorso i Piatti/Ricette di qualsiasi elaborazione: tradizionale, innovativa, rielaborazioni e *fusion* a condizione che siano fatte solo ed esclusivamente con i prodotti ittici locali, inseriti nel progetto di Valorizzazione e Promozione "BuonPescato Italiano", indicati sul sito Internet www.buonpescatoitaliano.it con garanzia di qualità e freschezza e qui di seguito riportate:





www.buonpescatoitaliano.it

Le categorie di piatti potranno essere le seguenti: **Antipasti - Primi piatti - Secondi piatti - Dessert.**

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 per il ristoratore ma solo **l'obbligo di presentare il piatto elaborato alla Giuria Tecnica**, in data da definirsi e di mantenerlo in carta (menù), presso il proprio Esercizio, per un periodo di **8 giorni**, prima della visita della Giuria tecnica, per consentire ai clienti avventori di consumare la pietanza proposta e votarla secondo quanto indicato di seguito.

Il Piatto presentato dovrà essere inserito nei MENU' del Ristorante o della Trattoria e proposto per un periodo di almeno **8 giorni** (le date saranno definite in fase di organizzazione) agli avventori che potranno richiederlo e degustarlo esprimendo il proprio giudizio attraverso un apposito FORM del sito (previa registrazione) e/o sulla Fan Page dedicata al progetto di Facebook, partecipando in questo modo anche all'assegnazione di **n. 5 SuperPremi finali per i consumatori** (1 per regione) consistenti in un Weekend per 2 persone presso rinomate località di mare.

Ogni Ristorante che avrà aderito al Concorso sarà munito di **Vetrofania** che dovrà esporre per tutto il periodo del Concorso e di **Materiale informativo** da distribuire ai clienti. Mentre **le Ricette** che i titolari di Ristoranti o Trattorie avranno iscritto al Concorso, **compreso il nome, l'indirizzo ed il logo del ristorante, saranno pubblicate per l'intero periodo del Concorso**, sul sito internet www.buonpescatoitaliano.it, sui Social Network (Facebook), esposte in tutte le tappe del Tour (PromoTruck e Rassegne Gastronomiche) e pubblicate sul materiale informativo che sarà distribuito durante i vari eventi.

Tutti i giudizi espressi dai Consumatori consentiranno la formazione della graduatoria finale della GIURIA POPOLARE, producendo in questo modo un coefficiente di gradimento che moltiplicato per il giudizio tecnico della Giuria Tecnica consentirà di definire il punteggio finale.

Art. 7 - PREMI

Tutti partecipanti verranno premiati con un Attestato/Riconoscimento di partecipazione e ai primi tre classificati sarà dato un Trofeo "PIATTO D'AUTORE" che consiste in **Servizio di Piatti in Ceramica Vietrese**

Art. 8 – 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 nessuno, a titolo gratuito ed accetta, inoltre, di non avere nulla a che

in collaborazione





www.buonpescatoitaliano.it

pretendere, ad alcun titolo presente e futuro, relativamente a dette eventuali iniziative.

Nel caso se ne verifichi la possibilità, l'organizzazione si riserva altresì il diritto di registrare lo spettacolo di premiazione da fotografi ed emittenti radiofoniche/televise locali o nazionali. 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 D. Lgs. 196/03 tutti i dati personali dei quali lo Studio Nouvelle s.r.l. 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 www.buonpescatoitaliano.it

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.

Per informazioni:

STUDIO NOUVELLE s.r.l.

Via Casa Manzo, 7 - 84135 SALERNO

Tel. 089 406523 – 406532

info@studionouvelle.it – info@buonpescatoitaliano.it

Responsabile del Progetto: dott. Paolo Giarletta

in collaborazione

