

CONCORSO GASTRONOMICO

“Il Riso in Cucina”

REGOLAMENTO

Art. 1 – OGGETTO

Il presente Regolamento disciplina l'istituzione ed il funzionamento del Concorso Gastronomico “**Il Riso in Cucina**”.

Il concorso vuole offrire la possibilità a talenti amatoriali in cucina di esprimere la propria capacità culinaria ispirandosi alla Cucina tradizionale con un pizzico di fantasia, attenta ai temi della tradizione.

In particolare verranno valutati:

- L'utilizzo di riso e di farina di riso del territorio pavese
- L'utilizzo di prodotti del territorio per la preparazione del piatto
- L'utilizzo di prodotti di stagione
- L'utilizzo di una cucina circolare in cui viene utilizzato tutto quanto è possibile utilizzare dell'ingrediente

Verranno premiate le prime dieci ricette migliori.

Il concorso è realizzato in collaborazione con Azienda Agricola Attilio Montana “Oca & Riso”, la Cantina Defilippi Gessi e il Ristorante Hotel Castello di San Gaudenzio.

Art. 2 – PARTECIPANTI

Il Concorso è di tipo amatoriale. Si rivolge a chiunque si cimenti in cucina, da solo o per parenti e amici. Il partecipante non deve essere un cuoco professionista e deve aver raggiunto la maggiore età all'inizio del concorso.

Ai primi cento partecipanti verrà inviato un buono per ritirare 1kg di riso Carnaroli presso Azienda Agricola “Attilio Montana – Oca & Riso” Vigevano.

Art. 3 – ORGANIZZAZIONE DEL CONCORSO

Il concorso si svolge in un'unica fase. I concorrenti dovranno inviare entro il 30 settembre 2021 la ricetta e la fotografia del piatto che vorranno presentare all'indirizzo di posta elettronica associazione.cuochipavia@gmail.com.

Art 4-TERMINI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Dal giorno 8 marzo 2021 al 30 settembre 2021 sarà possibile inviare per ciascun candidato una ricetta che potrà essere o un antipasto o un primo piatto o un dessert che abbia come ingrediente fondamentale il riso di coltivazione italiana e possibilmente di territorio pavese.

Assieme alla ricetta, sarà fondamentale, perché valutata, anche la fotografia del piatto realizzato.

La ricetta e la foto dovranno essere inviate entro il 30 settembre 2021 all'indirizzo email associazione.cuochipavia@gmail.com compresi i seguenti dati redatti e firmati in carta libera:

1. NOME E COGNOME del candidato
2. LUOGO DI RESIDENZA del candidato
3. RECAPITO TELEFONICO del candidato
4. INDIRIZZO EMAIL del candidato

La commissione di giudici chef facenti parte dell'Associazione Cuochi Pavia, di sommelier professionisti della FISAR Pavia, un fotografo professionista e blogger deciderà i 10 finalisti del concorso, la cui premiazione finale si svolgerà nel mese di ottobre 2021 previa comunicazione agli interessati. In caso di parimerito verrà premiato il candidato che avrà consegnato la ricetta e la foto nel minor tempo possibile. A fine concorso verranno pubblicate le foto e le ricette dei 10 finalisti sul sito internet dell'Associazione Cuochi Pavia e sui canali social.

I giudici si esprimeranno su diverse caratteristiche del piatto, ovvero in merito a:

- Qualità e quantità numerica dei prodotti usati per comporre il piatto
- Semplicità e facilità di esecuzione del piatto, dato dalla descrizione della ricetta
- Presentazione e aspetto visivo del piatto

La partecipazione è completamente gratuita.

Art. 5 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Saranno ammessi al concorso i piatti di qualsiasi elaborazione e portata: tradizionale, innovativa e rielaborazioni a condizione che siano creati per valorizzare la cultura culinaria territoriale e che siano basati su ricette di proprietà del partecipante. Ricordiamo che copiare una ricetta da un libro o da un sito internet o comunque utilizzare come propria una ricetta altrui viola la legge secondo i diritti sul copyright. Con la partecipazione e la pubblicazione della ricetta il candidato si prende la responsabilità della ricetta proposta e della foto pubblicata ed esonera l'Associazione Cuochi Pavia da eventuali azioni legali in caso di violazione dei diritti d'autore.

Ogni partecipante può presentare solo una proposta nelle modalità indicate agli art 3 e 4.

Art. 6 – GIURIA

La giuria sarà composta da:

BECCIOLINI MARIO – Maestro di cucina

BECCIOLINI GABRIELE – Social Media Specialist

CHIESA GIANFRANCO – Chef

COTTA RAMUSINO FRANCESCO – Chef

GASTL MICHELE - Photographer

GERANZANI AMBROGIO – Sommelier

MONCALIERI GIAN SANDRO – Sommelier

Art. 7 – PREMIAZIONE E MONTEPREMI

I premi, secondo le modalità in art. 4, verranno assegnati alle 10 migliori ricette valutate. Il vincitore del primo premio verrà annunciato il giorno della premiazione generale nel mese di ottobre 2021. I finalisti verranno avvisati tramite i contatti che avranno lasciato previa autorizzazione secondo la legge sulla privacy. La premiazione finale avverrà in presenza secondo le norme vigenti sull'attuale situazione pandemica globale. In caso contrario verranno preventivamente comunicate le modalità di assegnazione e premiazione delle ricette.

A ciascun finalista verrà consegnato come premio 2kg di riso “Carnaroli Riserva – Oca & Riso”, una confezione di vino della Cantina Defilippi “I Gessi” e il Ricettario della FIC #FOODART.

Ai primi cinque finalisti verrà assegnato in aggiunta un tegame professionale in alluminio di “Pentole Agnelli”.

Al primo classificato verrà consegnato un menù degustazione per 2 persone presso il Castello di San Gaudenzio – Cervesina (PV).

Al secondo e terzo classificato verrà assegnato una confezione di prodotti a marchio Parco del Ticino.

Art. 8 – CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Il partecipante cede in toto e autorizza l'Associazione Cuochi Pavia all'utilizzo e alla pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio e televisione), della ricetta, delle foto e del materiale inviato, creato e pubblicato per la partecipazione al concorso “Il Riso in cucina”, in contesti ancora da definire e non lesivi della dignità di nessuno, a titolo gratuito. Associazione Cuochi Pavia garantisce che citerà sempre l'ideatore della ricetta, su tutti i canali. Il partecipante, inoltre, con la partecipazione dichiara di non avere nulla a che pretendere, ad alcun titolo presente e futuro, relativamente a dette eventuali iniziative.

Partecipando al presente concorso, gli autori delle fotografie confermano ed attestano che:

- il materiale inviato ai fini della partecipazione al concorso è effettivamente creato da loro stessi;
- è di competenza di ogni partecipante la responsabilità di assicurarsi che la pubblicazione delle fotografie non sollevi alcun tipo di controversia legale;
- il comitato organizzatore ha il diritto di eliminare dal concorso le fotografie ritenute non idonee e che non rispondono ai suddetti criteri, così come può ritenersi di non pubblicarle sui suoi canali, premio avviso con messaggio privato al partecipante.

Il trattamento dei dati raccolti in occasione della presente iniziativa avverrà, in ottemperanza alle norme vigenti in materia di privacy, al DPR Regolamento (Ue) n .2016/679 entrato in vigore il 25 maggio 2018, ai fini della gestione del concorso, delle iniziative di Associazione Cuochi Pavia connesse al concorso e dell'assegnazione dei riconoscimenti al merito. L'interessato ha diritto di rettifica, modifica, integrazione, aggiornamento, cancellazione dei dati che lo riguardano. Responsabile del Trattamento è il legale rappresentante di Associazione Cuochi Pavia al momento del concorso.

L'evento regolamentato dal presente documento non è soggetto alla disciplina dei concorsi e delle manifestazioni a premio rientrando fra i casi di esclusione indicati all'articolo 6 del D.P.R. 26 ottobre 2001 n. 430.

Il concorso è disciplinato dal presente regolamento, che gli aspiranti partecipanti sono tenuti a consultare prima di aderire alla manifestazione.