



C O N C O R S O   G A S T R O N O M I C O   N A Z I O N A L E

M E D I T E R R A N E O   A   T A V O L A

# REGOLAMENTO

## Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il concorso gastronomico “MEDITERRANEO A TAVOLA” è riservato a preparazioni gastronomiche inedite, create e realizzate dagli allievi degli Istituti d’istruzione per i servizi ristorativi selezionati dal Comitato di Presidenza, con l’utilizzo caratterizzante dei Formaggi: Vastedda della Valle del Belice DOP, Piacentinu Ennese DOP, Pecorino Siciliano DOP, Pecorino Romano DOP, conformemente alle specifiche categorie indicate all’art. 3. Eventuali controversie relative all’applicazione del presente regolamento, nonché allo svolgimento dello stesso, sono giudicate dall’inappellabile giudizio del Comitato di Presidenza del concorso, designato dalla Delegazione Sicilia ONAF. Il concorso avrà luogo, in remoto, nelle sedi di residenza dei giurati in base ad un calendario predisposto dal Comitato di Presidenza. La premiazione dei quattro piatti, rappresentanti le quattro DOP ovine avrà luogo sabato 05 giugno 2021 con collegamento in diretta streaming.

La partecipazione al Concorso, da automatica accettazione di tutti gli articoli predisposti nel presente regolamento con autorizzazione per l’utilizzo delle ricette, dei video, delle riprese e delle immagini inviate da parte dei soggetti riportati in intestazione.

## Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i piatti devono:

- essere presentati esclusivamente da almeno tre allievi dello stesso Istituto selezionato dal Comitato di Presidenza;
- ogni Istituto dovrà presentare quattro ricette, una per ogni formaggio DOP proposto, e da ingredienti tipici del Mediterraneo, realizzate da quattro squadre diverse di allievi;
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia;
- rispettare le modalità di iscrizione e partecipazione specificate;
- essere opportunamente realizzati e presentati per consentire l’acquisizione standard del materiale video e fotografico relativo alle fasi di preparazione e guarnitura finale.

## Articolo 3: Numero di campioni e categorie di piatti

Ogni scuola deve iscrivere al concorso 4 piatti inediti corrispondenti ad ogni tipologia di formaggio proposto dal Comitato di Presidenza.

Il campione o i campioni di pietanze preparate, partecipanti al concorso, devono rientrare nelle seguenti categorie a scelta: Primi Piatti; Secondi Piatti con contorno.

Il Comitato di Presidenza si riserva il diritto di completare le categorie e di costituire eventuali sottocategorie in base agli ingredienti utilizzati ed al grado di elaborazione e cottura dei piatti o per altri motivi, al fine di poter valutare gruppi di campioni sufficientemente omogenei.



Il Comitato di Presidenza valuterà il grado di presentazione dei piatti realizzati: saranno esclusi d'ufficio dal concorso tutte le ricette proposte in maniera incompleta e non conformi alle finalità del concorso, senza alcuna possibilità di ricorso.

#### **Articolo 4: Iscrizione**

L'iscrizione e valutazione dei piatti sarà effettuata nelle fasi di seguito riportate.

**Entro e non oltre le ore 12.00 del 23 aprile 2021** gli Istituti dovranno compilare il form collegato al seguente link <https://forms.gle/iEjDo7wsBbH8QrGHA>. Entro il 7 maggio 2021, le scuole, riceveranno gratuitamente, all'indirizzo riportato, una campionatura dei formaggi da utilizzare nella realizzazione dei piatti prova e, all'e-mail segnalata, il link del form per compilare la scheda di esecuzione del piatto.

**Entro e non oltre le ore 12.00 del 22 maggio 2021** gli Istituti dovranno inviare, per ogni piatto in gara, la scheda predisposta, mediante form con link che verrà inviato ai referenti, corredata di almeno tre foto realizzate su piatto in porcellana bianco piano senza disegni posizionato su tavolo con tovagliato bianco, foto degli allievi che lo hanno realizzato in uniforme della scuola e breve video della durata di tre minuti di presentazione del piatto in gara.

Ogni squadra presenterà una scheda identificativa dei partecipanti alla quale verrà assegnato un codice casuale che sarà riportato sulla scheda di ricetta così da mantenerne l'anonimato della preparazione.

**Qualora si dovessero riscontrare preparazioni uguali o simili negli ingredienti e fasi di lavorazione, si sceglierà, come inserita, la prima arrivata in ordine cronologico e, a seguito di comunicazione telefonica al referente d'istituto, si daranno altri due giorni per l'invio di una ricetta sostitutiva. Trascorso infruttuosamente tale tempo la scuola non potrà partecipare con il piatto proposto.**

L'iscrizione al concorso è gratuita.

#### **Articolo 5: Preparazione e consegna dei campioni in concorso**

Tutti gli allievi in gara prepareranno i piatti in concorso predisponendo documentazione video e fotografica da allegare alla scheda della ricetta.

I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione gli ingredienti, le attrezzature, il lavoro necessario alla realizzazione del piatto ed i diritti di pubblicazione delle ricette fornite.

#### **Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei piatti**

La Giuria sarà composta da membri qualificati nominati tra i soci dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, e componenti nominati dai Consorzi di Tutela e valorizzazione dei Formaggi DOP. Sono esclusi dalla Giuria: i docenti di Istituti alberghieri, persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con i partecipanti o che lavorino o abbiano avuto negli ultimi due anni rapporti professionali con gli Istituti partecipanti. Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati d'esame. Per le valutazioni sarà utilizzata la scheda strutturata dall'Accademia del Gusto Mediterraneo a punti (in 100/100), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo piatto. Il Comitato di Presidenza si riserva di apportare al programma ed al regolamento tutte quelle modifiche o aggiunte, che riterrà opportuno per la migliore riuscita del Concorso.

I Giurati valuteranno autonomamente la scheda della ricetta, assegnando un primo punteggio. Successivamente potranno visionare i contributi video e fotografici così da effettuare una successiva valutazione sulla tecnica di preparazione e capacità di comunicare degli allievi.

#### **Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi**

A tutti i partecipanti saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Ai primi quattro piatti, relativi ai quattro formaggi proposti, sarà assegnato il trofeo "Mediterraneo a Tavola 2021" nonché una fornitura dei quattro formaggi DOP del valore di €500,00.