

CAMPIONATO DELLA CUCINA CONTADINA

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

lo sottoscritto
rappresentante dell'Azienda
sita nel Comune di.....Provincia.....
loc./via.....n.
tel. fax.....
e-mail.....presente ad AGRleTOUR 2018
presso lo stand (specificare)

chiedo

di essere ammesso al Campionato della Cucina Contadina che avrà luogo il giorno 15 novembre 2018 presso Arezzo Fiere e Congressi.

Dichiaro di aver preso visione del Regolamento e di accettarlo in tutte le sue parti.

Allego alla presente scheda di presentazione del piatto/elaborato gastronomico e brochure aziendale.

Informo che il referente aziendale per il concorso è il/la sig/sig.ra.....

Riferimento telefonico.....e-mail.....

Ai sensi del d. lgs. 196/2003, autorizzo al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini inerenti lo svolgimento del Campionato della Cucina Contadina.

in fede

(firma e timbro)

Da compilare e inviare via fax al numero 0575.294066 oppure via e-mail all'indirizzo info@stradadelvino.arezzo.it - Segreteria di AGRleTOUR, entro il 05 novembre 2018.

Per info contattare il numero 0575 294066 (da lunedì a venerdì in orario 9.00-14.00)



SALONE NAZIONALE DELL'AGRITURISMO E DELL'AGRICOLTURA MULTIFUNZIONALE

CAMPIONATO DELLA CUCINA CONTADINA

SCHEDA DI PRESENTAZIONE

Nome del piatto:

.....

Breve storia e/o caratterizzazione:

.....
.....
.....
.....

Ingredienti:

.....
.....

Modalità di preparazione:

.....
.....
.....
.....

Tipo di cottura e tempo di cottura:

.....
.....

Arrivo del piatto in fiera (precotto, cotto, da riscaldare ...):

.....
.....

REGOLAMENTO del CAMPIONATO DELLA CUCINA CONTADINA

art. 1: Oggetto del Regolamento

Arezzo Fiere e Congressi, in collaborazione con le Organizzazioni Nazionali dell'Agriturismo (AGRITURIST, TERRANOSTRA e TURISMO VERDE), in occasione della 17^a Edizione della manifestazione AGRleTOUR - Salone Nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale (Arezzo Fiere e Congressi, Arezzo 15-16 novembre 2018) presenta il "Campionato della Cucina Contadina".

art. 2: Data e luogo di svolgimento

Il Campionato si terrà presso Arezzo Fiere e Congressi, giovedì 15 novembre 2018 con inizio alle ore 10.00

art. 3: Partecipanti

Il Campionato è aperto agli operatori agrituristici italiani, regolarmente iscritti all'Elenco regionale di cui alla L.R. 730/85 e successive modifiche e integrazioni, autorizzati alla preparazione di pasti nella propria azienda. Saranno accettate le iscrizioni, in ordine cronologico, fino ad un massimo di 20 ricette inviate. Ogni azienda potrà presentare non più di due piatti, dei quali il secondo sarà ammesso con riserva (in base al numero totale di ricette arrivate).

Costituisce, inoltre, condizione preferenziale per la partecipazione delle imprese agrituristiche la presenza con un proprio stand o all'interno di uno spazio collettivo ad AGRleTOUR 2018 - Salone Nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale.

art. 4: Modalità di partecipazione

I partecipanti dovranno compilare e restituire l'apposito modulo di Domanda di partecipazione e la Scheda di presentazione via mail o fax entro le ore 12:00 del giorno 05 novembre 2018 presso la segreteria operativa (info@stradadelvino.arezzo.it - tel/fax 0575.294066) presentando un piatto descritto secondo la scheda allegata. Gli agriturismi iscritti dovranno inoltre registrarsi entro le ore 9:00 del giorno 15 novembre presso l'area del Cooking show di AGRleTOUR, pena l'esclusione.

Ogni concorrente potrà portare nell'area del Cooking le basi semilavorate della propria ricetta. Avrà a disposizione fino a 40 minuti nella cucina collocata nel retro. Saranno inoltre concessi 15 minuti per la finitura del piatto (cottura, assemblaggio e presentazione), queste operazioni saranno svolte di fronte alla giuria di qualità nella cucina a vista.

Ogni concorrente è tenuto a procurarsi in maniera autonoma tutte le materie prime necessarie alla preparazione del piatto; dovrà altresì munirsi di tutto l'occorrente (piccola utensileria), ad eccezione delle grandi attrezzature (fuochi ad induzione, forni, frigoriferi e una struttura allestita a cucina, nonché alcuni piatti, per la presentazione, posate e pentolame) forniti dall'organizzazione.

All'azienda partecipante è comunque consentito portare piatti o contenitori ritenuti necessari per la presentazione del piatto, o particolari tegami (purché idonei con l'induzione) nonché il vino da abbinare alla pietanza.

Dovranno essere preparate 7 mini porzioni (per la giuria) più un piatto di presentazione per foto e riprese.

La presentazione del piatto alla Giuria sarà a cura dell'azienda partecipante e costituirà parte dell'argomento di valutazione.

Completata l'esecuzione del piatto ogni partecipante dovrà farsi carico di sistemare la postazione di lavoro utilizzata.

Le aziende partecipanti sono interamente responsabili dei loro elaborati e cureranno ogni aspetto relativo alla buona conservazione ed alla sicurezza alimentare dei prodotti durante il loro trasporto, in particolare la refrigerazione, nonché la successiva preparazione e somministrazione. Con l'approvazione esplicita del presente regolamento le aziende partecipanti si impegnano a tenere indenne l'Ente organizzatore e le organizzazioni promotrici da ogni responsabilità inerente la preparazione e la somministrazione delle loro pietanze, oltre che ogni danno relativo a persone o cose verificatosi nel corso delle operazioni di cucina.

art. 5: Svolgimento della gara e valutazione.

La gara sarà costituita da un'unica fase, che si svolgerà presso l'area del Cooking show all'interno della fiera.

AGRI@TOUR

SALONE NAZIONALE DELL'AGRITURISMO E DELL'AGRICOLTURA MULTIFUNZIONALE

La gara avrà inizio alle ore 10.00 del giorno giovedì 15 novembre 2018, secondo l'ordine d'uscita decretato dalla segreteria organizzativa e che sarà comunicato, preventivamente, ai partecipanti.

Gli elaborati gastronomici saranno valutati ad insindacabile giudizio da una Giuria di n° 7 membri nominata dall'Ente promotore, in accordo con gli altri Enti e le organizzazioni, costituita da esperti di gastronomia, giornalisti e blogger del settore di provata professionalità.

art. 6: Graduatoria

Nel giorno stesso di svolgimento della gara la Giuria stilerà una graduatoria dei piatti, valutati in base ai seguenti parametri: presentazione visiva e orale; storicità e territorialità della preparazione; specificità regionale e qualità delle materie prime impiegate; carattere agrituristico delle preparazioni e provenienza aziendale degli ingredienti; eccellenza organolettica della pietanza nel suo insieme.

Non sono ammessi ricorsi o contestazioni all'operato della Giuria. I punteggi attribuiti alle proprie pietanze saranno consultabili dai partecipanti, su richiesta.

La premiazione verrà effettuata il giorno stesso.

art. 7: Riconoscimenti

Il Comitato Organizzatore rilascerà i seguenti riconoscimenti: 1° classificato, 2° classificato, 3° classificato. Verrà assegnato, inoltre, un Premio Speciale alla Tradizione, per il quale sarà rilasciato un Diploma di partecipazione.

I riconoscimenti potranno essere utilizzati dall'operatore in ogni occasione di comunicazione promozionale al consumatore.

art. 8: Pubblicità

Il presente Regolamento, redatto e approvato in data 1^ giugno 2018, viene comunicato ai potenziali candidati, assieme alla scheda di partecipazione mezzo posta, fax o mail sulla base dell'elenco delle Aziende che hanno fatto richiesta di ammissione alla Fiera AGRITOUR - Salone Nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale. Lo stesso verrà inviato per conoscenza agli organismi promotori e diffuso tramite gli organi di informazione locali, rimanendo consultabile sul sito ufficiale della fiera.

I concorrenti cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette e le foto, anche per eventuali pubblicazioni o messa in onda, con l'impegno della stessa organizzazione a citarne l'autore.