

PREMIO GASTRONOMICO

#naturalmente

REGOLAMENTO

1. SCOPO DEL CONCORSO

La terza edizione del Premio Gastronomico #naturalmente è ideato e promosso da Nonsologlutine Onlus, in collaborazione con il GlutenFree Expo di Rimini e con il Patrocinio di Slow Food Italia.

Il premio indetto ha lo scopo di promuovere e valorizzare le preparazioni gastronomiche realizzate con alimenti naturalmente privi di glutine che rappresentano la biodiversità del territorio italiano. La quantità di prodotti che in natura si presentano già privi di glutine è tale da poter strutturare una corretta alimentazione senza glutine con i soli prodotti naturali, riducendo il più possibile l'utilizzo di prodotti processati. Pesce, carne, formaggi, uova, legumi, ortaggi, tuberi, verdure, frutta, riso, mais, grano saraceno, miglio, sorgo e tanto altro ancora, appartengono al bagaglio culturale della tradizione gastronomica del nostro Paese e sono tutti alimenti naturalmente privi di glutine all'origine. L'utilizzo di questi, nella riscoperta di piatti della tradizione o nella rivisitazione moderna degli stessi, permette di avere un approccio semplice e naturale all'alimentazione senza glutine, riscoprendo quelle che sono le radici culturali di ogni angolo dell'Italia. Tra i prodotti rappresentanti la biodiversità legata al territorio di provenienza, molti erano in via di estinzione e, grazie all'istituzione dei Presidi Slow Food e della rete di Terra Madre, è stato possibile riprendere la produzione di molti di questi, con il risultato di avere a disposizione prodotti che rappresentano le eccellenze gastronomiche dell'intera nazione.

2. PARTECIPAZIONE

La partecipazione al concorso è gratuita ed aperta a tutti i cuochi amatoriali.

Non sono ammessi al concorso i cuochi professionisti.

Ogni partecipante può proporre una ricetta a scelta tra le 4 categorie:

- a) primi piatti;
- b) secondi piatti;
- c) piatti unici;
- d) dolci.

3. ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario inviare la scheda di adesione al concorso (compilata secondo il modello allegato), firmata in originale con le generalità del partecipante, la storia del piatto e la descrizione dettagliata della ricetta proposta.

Alla scheda vanno allegate le foto relative al piatto realizzato (almeno una).

La scheda e le foto dovranno essere inviate improrogabilmente entro il **23 ottobre 2016** in formato elettronico all'indirizzo mail: naturalmente@nonsologlutine.it, indicando come oggetto "Premio gastronomico #naturalmente".

4. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le ricette dovranno essere esclusivamente senza glutine e contenere almeno un ingrediente tipico del territorio italiano, che ne rappresenti la biodiversità. È possibile proporre ricette tradizionali e rivisitazioni moderne. Per la preparazione dei piatti è fatto divieto, ed è motivo di esclusione, l'utilizzo di preparati preconfezionati (es. mix di farine senza glutine) e alimenti dietoterapeutici.

5. SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il concorso è articolato in due fasi: Preliminare e Conclusiva.

Nella Fase Preliminare una giuria di esperti provvederà a valutare (in forma anonima) tutte le ricette giunte via mail, dando una votazione a ciascuna. Le 3 ricette che riceveranno i punteggi più alti passeranno alla fase successiva del concorso. L'Organizzazione provvederà a comunicare l'ammissione alla fase conclusiva ai partecipanti entro il **31 ottobre 2016**.

Nella Fase Conclusiva, fissata per il giorno **20 novembre 2016**, i concorrenti saranno chiamati a preparare i piatti delle ricette selezionate, che saranno sottoposti alla valutazione finale della giuria tecnica. L'ordine di uscita dei piatti per la degustazione e la valutazione da parte della giuria verrà definito attraverso sorteggio effettuato alla presenza dei concorrenti.

Per la Fase Preliminare di selezione la giuria composta da 5 esperti di comprovata esperienza valuterà le ricette in base alla loro originalità e la loro rappresentazione della biodiversità naturalmente senza glutine, ovvero la rispondenza degli ingredienti alla biodiversità del territorio italiano, nonché alla loro completa assenza di glutine.

Nella Fase Conclusiva i 3 piatti delle ricette selezionate saranno valutati attraverso assaggio e votati secondo i seguenti criteri:

- 1) originalità della ricetta (max 10 punti);
- 2) gusto (max 15 punti);
- 3) utilizzo di ingredienti che rappresentano la biodiversità italiana e naturalmente senza glutine (max 20 punti);
- 4) presentazione del piatto (max 5 punti).

Il giudizio degli esperti sarà espresso con votazione e giudizio scritto.

La composizione della giuria di esperti verrà resa pubblica sul sito web www.nonsologlutine.it entro il termine fissato per la presentazione/invio delle schede di adesione.

6. PREPARAZIONE DEI PIATTI

I piatti delle ricette selezionate potranno essere preparati, a discrezione del partecipante, a casa o in loco presso le cucine messe a disposizione dall'Organizzazione: è ad esempio facoltà dei concorrenti effettuare lunghe cotture presso la propria abitazione e poi procedere all'assemblaggio e/o rigenero ed impiattamento presso la sede del concorso.

Riguardo alla conservazione/manipolazione/preparazione degli alimenti i concorrenti sono tenuti a rispettare rigorosamente le norme igienico-sanitarie nonché, nel caso di trasporto di ingredienti/piatti deperibili, ad impiegare contenitori termici e/o refrigerati.

I concorrenti che intendono svolgere alcune o tutte le fasi di preparazione dei piatti selezionati presso la sede del concorso sono tenuti a contattare preliminarmente l'Organizzazione per definire i dettagli e la logistica; essi dovranno comunque provvedere autonomamente a portare tutti gli ingredienti previsti, eventuali attrezzi di cucina non disponibili in loco e contenitori particolari da utilizzare, i materiali per la presentazione e l'impiattamento (piatti o altri contenitori); posate e bicchieri saranno messi a disposizione dall'Organizzazione.

8. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA FINALE

Ciascuna ricetta/piatto partecipante alla fase finale del concorso dovrà essere preparata e presentata impiattata.

I piatti dovranno essere preparati e presentati per un totale di 1 piatto/porzione per l'esposizione e 5 piccole porzioni da assaggio per la valutazione da parte delle giurie.

La presentazione della ricetta/piatto deve essere preceduta dal racconto della sua origine/provenienza, degli ingredienti naturalmente privi di glutine e del territorio rappresentato.

9. PREMI

La prima classificata tra le tre ricette finaliste riceverà il Premio Gastronomico **#naturalmente**.

Le tre ricette finaliste saranno pubblicate nel materiale di comunicazione di Nonsologlutine Onlus ed in altri canali selezionati dall'Organizzazione.

A tutti i concorrenti partecipanti alla Fase Conclusiva del concorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

10. ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO

I concorrenti si impegnano a non pretendere compensi di sorta per l'eventuale pubblicazione sui media, su riviste, su prodotti editoriali e giornali, per l'utilizzo cinetelevisivo o per la preparazione delle ricette in mostre o altre manifestazioni volte a promuovere le attività di Nonsologlutine Onlus.

All'Organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

Gli autori delle ricette partecipanti saranno citati in tutte le attività in cui saranno presenti le loro realizzazioni.

La scheda di adesione firmata in originale e quindi la partecipazione al concorso prevede per i concorrenti l'implicita ed automatica accettazione del presente regolamento.

11. RESPONSABILITÀ

L'Organizzazione è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni, furti e incendio a persone e/o cose durante lo svolgimento del concorso e/o nei trasferimenti.

12. EVENTUALI MODIFICHE

Nel sia necessario apportare modifiche al programma del concorso, l'Organizzazione provvederà a comunicare tempestivamente le variazioni ai partecipanti.