

CONTEST svolto in applicazione all'art. 6 DPR 430 /2001 punto 1 comma a) - Esclusioni da Manifestazioni a premio in quanto indetto per la produzione di opere artistiche.

REGOLAMENTO Contest "Rispettare il pianeta partendo dagli ingredienti".

L'associazione **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** con sede a Milano (MI) Via Zanella n. 44/7 al fine di sensibilizzare i futuri chef all'importanza della formazione e della crescita professionale, intende indire il sotto specificato contest, in collaborazione con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano.

PERIODO:	Dal 30 Novembre 2022 al 15 Gennaio 2023
TEMA DEL CONTEST:	Creazione di ricette con il Pecorino Romano Dop
COMPOSIZIONE delle GIURIA DI QUALITA':	La giuria è composta da esperti APCI
AREA:	Territorio nazionale, Repubblica di San Marino
DESTINATARI:	Studenti maggiorenni degli istituti alberghieri selezionati

MECCANICA OPERATIVA

LA FASE INIZIALE

1. Durante il periodo previsto dal presente regolamento Apci - Associazione Professionale Cuochi Italiani selezionerà 30 istituti alberghieri, secondo una mappatura territoriale, garantendo una ripartizione omogenea su tutto il territorio nazionale isole comprese. Ogni scuola, a sua volta, coinvolgerà nel contest gli studenti del 4° anno. Gli studenti devono essere maggiorenni.
2. Gli studenti che desiderano partecipare al contest **"Rispettare il pianeta partendo dagli ingredienti"**, dovranno realizzare una ricetta contenente il Pecorino Romano DOP e **coerente con il tema proposto**.
3. Per partecipare dovranno inviare – **tra il 30 novembre 2022 ed entro il 15 gennaio 2023** sulla APP di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, nella sezione dedicata al Contest **"Rispettare il pianeta partendo dagli ingredienti"** i seguenti documenti: il testo di 1 ricetta, 1 foto amatoriale del piatto realizzato. In alternativa il materiale potrà essere inviato all'indirizzo email **associazione@apci.it**.
4. Tutti i contributi arrivati verranno valutati da una giuria di esperti APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani.
La giuria entro il 31 gennaio 2023 sceglierà i 30 finalisti del Contest.

5. I criteri di selezione della ricetta riguardano:
- (a) Attinenza della ricetta al tema "Rispettare il pianeta partendo dagli ingredienti", proposto nel contest
 - (b) Utilizzo dell'ingrediente Pecorino Romano DOP
 - (c) Valorizzazione dell'ingrediente Pecorino Romano DOP
 - (d) Bilanciamento con gli altri ingredienti della ricetta
 - (e) Gusto del piatto proposto
 - (f) Originalità del piatto proposto (evidenziare la versatilità del prodotto che può essere utilizzato dall'antipasto al dolce)

LA FASE FINALE

- 6. La finale si svolgerà presso un Istituto Alberghiero RENAIA da definire nel mese di febbraio 2023.
- 7. Alla finale avranno accesso i 30 finalisti selezionati dalla Giuria, che saranno valutati dalla stessa Giuria che ha selezionato i partecipanti.
- 8. Ogni finalista dovrà indossare la divisa bianca da cuoco. APCI omaggerà a ciascun partecipante un cappello da cuoco da indossare durante il contest.
- 9. Spese di viaggio A/R a cura di APCI.
- 10. Ogni studente dovrà realizzare la ricetta che ha proposto nella fase iniziale del contest.
- 11. Ogni ricetta dovrà essere realizzata in n.6 porzioni: n.1 per l'esposizione e lo scatto fotografico e n.5 per l'assaggio da parte della giuria.
- 12. Ogni studente potrà essere accompagnato dal proprio docente, che non potrà in alcun modo aiutarlo nello svolgimento del contest. Il docente svolgerà però una funzione di coach e potrà fornire consigli.
- 13. La giuria di qualità che valuterà le proposte dei finalisti è composta da: esponenti di APCI.
- 14. Al termine di tutte le presentazioni la Giuria sceglierà un vincitore. La ricetta del vincitore verrà pubblicata sulla rivista trimestrale *L'Arte in Cucina*, organo ufficiale di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La giuria valuterà ciascuna ricetta in base ai seguenti parametri:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Coerenza con il tema del concorso | 0-10 punti |
| 2. Gusto & Bilanciamento | |
| Conoscenza delle materie prime | |
| Armonia dei sapori | |
| Corretta proporzione ingredienti rispetto al tipo di portata | |
| Rispetto di pesi e grammature | 0 – 10 punti |

3. **Esecuzione**
 Spiccate abilità in cucina e/o pasticceria
 Conoscenza delle attrezzature e delle tecniche di preparazione
 Professionalità nella realizzazione dell'elaborato
 Difficoltà e corretta metodologia di esecuzione
 Organizzazione del tempo e del lavoro
 Ordine e pulizia della postazione 0 – 10 punti
4. **Presentazione**
 Armonia Estetica e Cromatica
 Innovazione e presentazione conforme alla prassi moderna
 Riproducibilità e coerenza di servizio 0 – 10 punti
5. **Valutazione Motivazionale**
 Curiosità e spirito d'iniziativa
 Capacità di lavorare con ingredienti non noti
 Capacità di lavorare con tempi precisi 0 – 10 punti

15. Ogni giudice compilerà la scheda di valutazione, seguendo la griglia di punteggi indicata.
 16. La somma del punteggio espresso per ciascun candidato/valutazione sarà il punteggio ottenuto complessivamente dallo stesso ai fine della classifica finale.
 17. La scelta della ricetta vincente sarà determinata esclusivamente dal giudizio espresso dalla giuria titolata tramite la somma dei voti espressi da ciascun giurato.
 18. Le decisioni della giuria sono insindacabili e inoppugnabili.

DICHIARAZIONI

Partecipando al contest il partecipante:

- dichiara di essere consapevole che mediante l'invio dell'immagine e del video della ricetta si impegna a concedere ad APCI -Associazione Professionale Cuochi Italiani e al Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano il diritto e la licenza, non soggetti ad alcun compenso e non esclusivi, di utilizzare, adattare, pubblicare, distribuire, riprodurre ed eseguire il contenuto, in generale, di esercitare tutti i diritti collegati agli stessi fino all'eventuale revoca da parte degli aventi diritto
- garantisce che la ricetta è originale e che lui è titolare dei relativi diritti d'autore
- garantisce che niente di quanto inviato è contrario a norme di legge, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: quanto proposto non è osceno, diffamatorio, blasfemo, razzista, pedopornografico o in violazione dei diritti di proprietà intellettuale, dei diritti morali, dei diritti d'autore o diritti di tutela dei dati personali di terzi, dei diritti di pubblicazione e in generale rispetta quanto stabilito dalla legge sul Diritto d'autore (Legge 22 aprile 1941 n. 633) e successive modifiche

Gli organizzatori dichiarano che:

- si atterrano nella raccolta dei dati personali alla legge 675/96 e D.L. 196/2003;
- il regolamento integrale sarà a disposizione di chiunque ne faccia richiesta presso la sede di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani e sul sito di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani
- con l'accettazione del presente regolamento il partecipante autorizza esplicitamente la pubblicazione della propria ricetta e riconosce e dichiara di non avere diritto a corrispettivo alcuno per tale pubblicazione.
- la partecipazione al presente concorso implica il riconoscimento del diritto degli organizzatori, a pubblicare e a utilizzare a propria discrezione le ricette in ogni forma e modo, anche ai fini pubblicitari, senza ulteriori costi e oneri
- al momento della pubblicazione delle ricette gli organizzatori entreranno in possesso di tutti i diritti degli stessi per poterli pubblicare su qualsiasi sito internet decidano. Il partecipante non avrà null'altro da pretendere.

La partecipazione alla manifestazione in oggetto comporta l'accettazione di ogni parte del regolamento senza alcuna riserva.

Milano, novembre 2022

APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani
Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano

ALLEGATO

A PROPOSITO DEL PROGETTO



Nel mese di aprile 2021 è stata lanciata la **campagna di comunicazione europea** che vede come prodotto testimonial il **Pecorino Romano DOP**. Le attività verranno svolte per una durata di tre anni - in Italia e in Germania - con un'obiettivo comune: aumentare la competitività e la notorietà dei prodotti a marchio DOP, sensibilizzare i consumatori e i professionisti alle caratteristiche del Pecorino Romano DOP e diffondere il suo consumo sui mercati target.

“Pecorino Romano DOP: la qualità europea nella sua forma migliore” è il messaggio che accompagnerà la campagna nel corso dei tre anni, per ribadire l'importanza dei marchi europei che garantiscono al consumatore prodotti d'eccellenza e di alta qualità.

Partendo da questa identità comune, il progetto si concretizzerà con strategie personalizzate e azioni mirate in Italia e Germania. Nello specifico, per il mercato italiano il progetto si articolerà intorno a attività di pubbliche relazioni; attivazioni digitali (sito web e social media); campagna televisiva sul circuito La7 e Mediaset; partecipazione alle principali fiere di

settore; attività di comunicazione e eventi dedicati agli chef - in collaborazione con l'Associazione Professionale Cuochi Italiani; contest dedicato agli istituti alberghieri - in collaborazione con l'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

La campagna è finanziata dall'Unione Europea e dal Consorzio di tutela del formaggio Pecorino Romano.

<https://enjoypecorinoromano.eu/it/>

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

