

Con il patrocinio di:

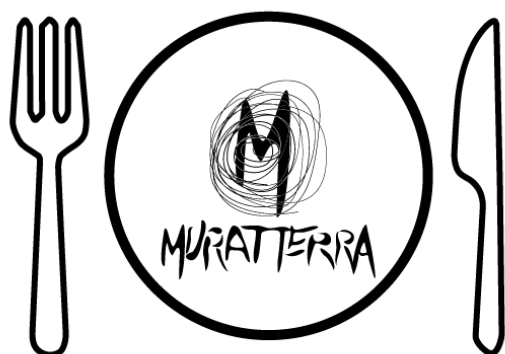


Con il supporto di:



MURATERRA

CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE DELL'ASSOCIAZIONE "MURATERRA" -SAPERI E SAPORI-



L'associazione Muratterra indice il concorso nazionale "Saperi e sapori" che ha l'obiettivo di promuovere e far conoscere il nostro territorio della Valle di Suessola, in provincia di Caserta. Il concorso vuole esaltare la cultura e la tradizione del territorio affinché questi saperi non vengano perduti. Il cibo rappresenta un momento di convivialità e di condivisione: è per questo che, con la valorizzazione dell'aspetto culinario è possibile anche unire le diverse generazioni e farle confrontare tra loro.

1. LA FINALITÀ':

La finalità del concorso è quella di stimolare la creatività attraverso l'elaborazione di un piatto di territorio capace di raccogliere le molte opportunità date dai prodotti agricoli, ricchi di gusto, colori e varietà scandite al ritmo della stagionalità.

I partecipanti dovranno dimostrare che la cucina di territorio, autentica e rispettosa dell'ambiente e della stagionalità, può essere la protagonista di una tavola sana, pulita e naturalmente gustosa.

I partecipanti, scelti i prodotti agricoli da cucinare, potranno creare i loro piatti legandosi alla tradizione o allargandosi verso nuovi confini, facendo uso di tecniche di cucina antiche, moderne o innovative.

2. GLI OBIETTIVI:

- Ricerca e valorizzazione dei prodotti di qualità;
- Introduzione del concetto di attribuzione di dignità culturale al cibo come strumento per preservare quanto più possibile l'integrità originale del territorio, e quindi, come strumento per promuovere il territorio stesso;
- Coniugare le tradizioni culinarie del passato alle moderne innovazioni;
- Creazione piatto tipico "Valle di Suessola".

Il concorso, oltre ai premi, offrirà un palcoscenico a tutti i partecipanti e alle scuole direttamente interessate per farsi conoscere e confrontarsi tra di loro.

3. LA REALIZZAZIONE:

Ogni concorrente dovrà realizzare un piatto a scelta tra primo e secondo, abbinando agli ingredienti base della ricetta, due o più dei prodotti tipici elencati:

- Olio extra-vergine d'oliva
- Passata di pomodoro rustica/ pomodoro nostrano
- Tarallo
- Pane
- Noce
- Ricotta salata/ ricotta fresca/formaggio di pecora
- Nocciola
- Patata
- Asparagi
- Fava
- Carciofo
- Cicoria
- Cime di rapa
- Fagioli
- Cavolfiore
- Carni paesane
- Pasta fresca
- Castagna

Ai finalisti che cucineranno in sede verranno forniti i prodotti della tradizione locale come: Tarallo roscianese, nocciola riccia di Talanico, noce di Sorrento, asparagi di montagna, pane cafone, castagna del Partenio.

4. LA PARTECIPAZIONE:

La competizione è rivolta agli studenti frequentanti gli Istituti Alberghieri, ai cuochi e ai dilettanti, divisi in due categorie:

UNDER 20 (dai 15 ai 19 anni compiuti)

OVER 20 (dai 20 anni compiuti)

I partecipanti che aderiranno all'iniziativa dovranno far pervenire all'organizzazione, dopo la pubblicazione del bando, entro e non oltre il 7 aprile 2023 la domanda di partecipazione da compilare sul form Google raggiungibile tramite il seguente link <https://forms.gle/njAhU667uwFCcJm89>

La domanda dovrà contenere:

- La ricetta del piatto che si intende preparare, specificando anche il titolo;
- L'elenco degli utensili e dell'attrezzatura necessari all'esecuzione;
- L'elenco degli ingredienti e delle dosi precise (per 2 persone) che il partecipante utilizzerà nella prova finale;
- Una foto jpg dell'allestimento del piatto.
- Per i minorenni la liberatoria presente in basso (Allegato A)

Per problemi con il form di Google la domanda potrà essere inviata all'email muratterraariento@gmail.com.

5. PROCEDURE E PROGRAMMA:

- PRESELEZIONE:

Il concorso "Saperi e Sapori" sarà diffuso sui social network. La prima fase di selezione prenderà avvio il giorno 18 aprile 2023 alle ore 12.00 e si concluderà il giorno 25 Aprile 2023 alle ore 12.00 e vedrà la selezione di 3 piatti finalisti di ciascuna categoria, ottenuti dalla somma dei voti sul sito ufficiale <http://www.muratterra.it> sezione concorso e dalla giuria tecnica nominata dall'Associazione.

- PROVA FINALE:

La prova finale si terrà il giorno 4 maggio 2023 presso il laboratorio di Casapane (Santa Maria a Vico - Caserta) e sarà articolata nel seguente modo:

- ✓ Preparazione in loco del piatto;
- ✓ Degustazione del piatto da parte dei giurati;
- ✓ Valutazione del piatto.

La presentazione deve avvenire "al piatto" e in "porzioni singole".

La valutazione complessiva decreterà i vincitori del contest che parteciperà alla serata evento organizzata dall'Associazione Muratterra in estate.

6. I CRITERI DI GIUDIZIO:

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- Valorizzazione dei prodotti tipici (PAT Campani);
- Estetica del piatto;
- Sapore del piatto;
- Originalità della ricetta.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale. Il suo giudizio è inappellabile.

7. LA PREMIAZIONE:

La premiazione avverrà alla fine del concorso presso la sede dell'evento.

I premi saranno:

1° classificato categoria UNDER Premio Corso presso la scuola di cucina "Dolce e Salato"
1° classificato categoria OVER Premio Corso presso la scuola di cucina "Dolce e Salato"

A tutti i finalisti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

8. ULTERIORI INFORMAZIONI:

Per maggior sicurezza si consiglia ad ogni partecipante di farsi carico della verifica di avvenuta ricezione della propria domanda di partecipazione.

Ai partecipanti che provengono da oltre 200 Km sarà assicurato il pernottamento.

All'organizzazione vanno tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i diritti annessi.

L'organizzazione declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dagli organizzatori.

La partecipazione al concorso è gratuita e autorizza il trattamento dei dati personali, ai sensi del D. lgs. 196 del 30 giugno 2003 e si intende come consenso a pubblicare dati e risultati del concorso.

Per ulteriori informazioni:

muratterraarienzo@gmail.com



SCHEMA DI ADESIONE (Allegato A)

Il/La sottoscritto/a (genitore) _____

Residente in Via: _____

Città: _____ Prov: _____

Tel: _____

e-mail: _____ @ _____

AUTORIZZA

Il/la figlio/a _____

Nato/a a: _____ Il giorno: _____

A partecipare alla I Edizione del Concorso Nazionale "Saperi e Sapori", accettando le condizioni descritte nel bando.

Nota: Il genitore s'impegna a far pervenire entro il 25 Marzo 2023:

- La ricetta del piatto che si intende preparare, specificando correttamente: il titolo, gli ingredienti e le dosi a persona;
- L'elenco degli utensili e dell'attrezzatura necessari all'esecuzione;
- L'elenco degli ingredienti e delle dosi precise che il partecipante utilizzerà nella prova finale;
- Una foto dell'allestimento del piatto.

Data

Firma