



28a edizione della rassegna gastronomica
“Piatto Verde”
Riolo Terme 24 marzo 2023
“Le erbe aromatiche nella cucina circolare”

Regolamento del concorso dedicato agli appassionati di cucina

• **Art. 1 - L'organizzazione**

IF Imola Faenza Tourism Company e l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Pellegrino Artusi” di Riolo Terme organizzano la ventottesima edizione della rassegna gastronomica “**Piatto Verde**”, avente come tema “Le erbe aromatiche nella cucina circolare”. La rassegna include un concorso dedicato a tutti gli appassionati di cucina che si terrà a Riolo Terme venerdì 24 marzo 2023.

• **Art. 2 - Le finalità**

Scopo della rassegna ed in particolare dell'edizione 2023 è stimolare gli studi sull'utilizzo delle erbe aromatiche in cucina, sfruttandone al meglio tutte le loro parti al fine di ridurre in maniera significativa lo spreco sotto ogni forma.

Le ricette in concorso infatti dovranno indicare anche come è stata applicata una corretta gestione degli sprechi evitando ogni tipo di scarto, così da contribuire in maniera concreta alla lotta allo spreco. Si vuole inoltre favorire l'incontro tra persone provenienti da luoghi e realtà socio culturali diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

• **Art. 3 - La partecipazione**

Possono partecipare al concorso tutti i privati cittadini, inviando la propria ricetta inedita nei termini previsti dal regolamento. La partecipazione è completamente gratuita.

I finalisti saranno ospitati a Riolo Terme per la giornata della gara (venerdì 24 marzo 2023) fino al mattino successivo. Il viaggio e il materiale per realizzare la ricetta ed il suo servizio sono a carico dei partecipanti.

• **Art. 4 - Il tema**

Il tema di questa edizione è **“Le erbe aromatiche nella cucina circolare”**

I partecipanti dovranno inviare, tramite la scheda allegata, la ricetta di un piatto a scelta fra antipasto, primo, secondo e dessert.

La ricetta, inedita, dovrà essere dettagliatamente formulata per quattro persone, secondo la scheda allegata. E' possibile presentare anche due ricette ma in categorie diverse: solo una, scelta dalla giuria, parteciperà al concorso.

Ingredienti base delle singole ricette dovranno essere le erbe aromatiche, selezionate fra quelle indicate nella scheda allegata. Le erbe non devono essere utilizzate solo come guarnizione ma inserite nella ricetta del piatto come ingredienti a tutti gli effetti.

La lavorazione di tutte le materie prime, in primo luogo le erbe aromatiche, deve essere incentrata sul corretto utilizzo delle stesse con un occhio di riguardo ad evitare sprechi o scarti alimentari. L'acqua utilizzata nelle varie fasi di preparazione non deve essere sprecata. Tutti gli scarti alimentari della preparazione non possono essere buttati ma devono essere presentati alla Giuria assieme alla preparazione stessa.

Il progetto prevede la creazione di una ricetta inedita che applichi quindi al meglio un corretto risparmio alimentare ed un uso delle erbe utilizzate che ne comprenda il più possibile tutte le parti.

Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comitato Organizzatore tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, i menù, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

- **Art. 5 - Le prove**

Selezione: i concorrenti dovranno far pervenire ad IF Imola Faenza Tourism Company tramite posta elettronica in formato Microsoft Word una o più ricette (scheda allegata) all'indirizzo **PiattoVerde23@gmail.com**

entro sabato 25 febbraio 2023

Sarà cura dei partecipanti verificare il corretto ricevimento della ricetta inviata, in caso non ricevano conferma dell'avvenuta ricezione.

Verranno selezionati un massimo di sei partecipanti alla fase finale; a ciascuno dei partecipanti alla selezione sarà data comunicazione ufficiale di ammissione o meno alla prova finale.

La prova finale si svolgerà presso le cucine dell'IPSSAR di Riolo Terme nella giornata di venerdì 24 marzo 2023 dalle ore 14.30 alle 17.30.

Ogni concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di un'ora e trenta minuti al termine del quale presenterà il proprio elaborato alla giuria assieme ai residui alimentari derivanti dalla lavorazione: l'inizio e la conseguente presentazione delle preparazioni sarà scaglionato di dieci minuti tra i concorrenti.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni concorrente dovrà realizzare la propria ricetta per tre persone più un piatto da esposizione e presentarla su singoli piatti.

Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti precedentemente cotti, e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Terminato il proprio elaborato, ogni concorrente dovrà riordinare la propria postazione e lasciare la sede della gara.

Tutti i prodotti alimentari necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso, nonché attrezzatura particolare, devono essere portati dai partecipanti.

Le erbe aromatiche necessarie all'elaborazione del piatto dovranno essere portate dai concorrenti. I piatti singoli per il servizio saranno forniti dall'IPSSAR di Riolo Terme.

- **Art. 6 – La logistica**

La prova finale si svolgerà presso le cucine dell'IPSSAR di Riolo Terme.

- **Art. 7 – I criteri di giudizio**

Le ricette pervenute saranno valutate da un'apposita Commissione di Selezione nominata dal Dirigente dell'IPSSAR di Riolo Terme, composta da due chef e da un esperto enogastronomo che, a proprio insindacabile giudizio, selezionerà le sei ricette finaliste.

Una volta ammessi alla prova finale i punteggi verranno azzerati. Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- | | |
|--|-----------|
| • Valorizzazione delle erbe aromatiche | da 0 a 30 |
| • Rispetto della tematica antispreco | da 0 a 30 |
| • Degustazione | da 0 a 20 |
| • Originalità | da 0 a 20 |

I concorrenti che non osserveranno le norme del presente regolamento o le tempistiche indicate potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti.

Il punteggio massimo raggiungibile sarà di 100 punti; la votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda; il punteggio conseguito da ogni partecipante corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee e accompagnatori; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IPSSAR di Riolo Terme.

- **Art. 8 – La giuria**

La giuria sarà composta da tre membri, esperti del settore, più un segretario senza diritto di voto e verrà nominata dal Dirigente dell'IPSSAR di Riolo Terme.

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto prevale in caso di parità.

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

- **Art. 9 – La premiazione**

La premiazione avverrà in occasione della Serata di Gala che si svolgerà a Riolo Terme venerdì 24 marzo 2023 presso la sede dell'Istituto Alberghiero.

I sei finalisti partecipanti alla fase finale saranno ospiti d'onore alla cena durante la quale verranno assegnati i seguenti premi:

- | | |
|-------------------------|---|
| 1° classificato: | Soggiorno a Brisighella con un pernottamento e colazione per due persone, degustazione del prezioso olio extravergine Brisighella DOP, biglietti del Treno di Dante |
| 2° classificato: | Bauletto con selezione di prodotti del ristorante San Domenico (due stelle Michelin) di Imola |
| 3° classificato | Bauletto con selezioni di prodotti del Giardino delle Erbe di Casola Valsenio |

ELENCO DELLE ERBE AROMATICHE UTILIZZABILI

Le erbe sotto indicate sono edibili ed utilizzabili in tutte le loro parti, dalla radice alle foglie, dal fiore al seme

Acetosella	Borragine	Crescione	Erba cipollina
Lepidio	Levistico	Menta	Nepetella
Pimpinella	Ortica	Rafano	Senape
Tarassaco	Timo		

A cura del Giardino delle Erbe Officinali di Casola Valsenio.