



La Ricetta del Sindaco® 2014

7^a edizione

*Concorso di cucina riservato ai
Sindaci del Friuli Venezia Giulia*

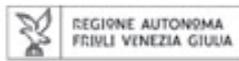
Indice:

SCOPO DEL CONCORSO	3
IL CONCORSO.....	3
DOCUMENTAZIONE E DIFFUSIONE.....	4
SOSTEGNO ALL'INIZIATIVA.....	4
REGOLAMENTO.....	5



Da un'idea di
Germano Pontoni e Diego Tassi
in collaborazione con Associazione Progetto Quattro Stagioni

Patrocinio



Federazione
Friuli Venezia Giulia



A.N.C.I.
FRIULI V.G.

Organizzazione



Sostegno



Sponsor



Supporto Media





SCOPO DEL CONCORSO

- Diffondere la cultura gastronomica locale favorendo lo sviluppo e l'uso consapevole dei prodotti del territorio.
- Recuperare una memoria storica sui piatti che hanno caratterizzato la cucina della nostra regione.
- Fornire una contributo professionale per aggiornare la ricetta storica, senza stravolgere gli aspetti organolettici e la caratteristica propria del piatto, ma intervenendo ove necessario, per rispondere alle esigenze sempre più sentite di una cucina moderna e salutista.
- Promuovere le produzioni locali facendo conoscere i produttori e le zone di produzione.

IL CONCORSO

Il concorso si articola in due differenti momenti:

- In una prima fase saranno raccolte le registrazioni delle ricette in concorso, realizzate dai Sindaci con il supporto degli allievi delle Scuole Alberghiere dello Ial Fvg
- Un evento conclusivo: una giuria di esperti degusterà e valuterà i piatti e decreterà il vincitore della VI edizione del concorso.

Consegna tassativa della documentazione richiesta: 30 aprile 2014

Fase 1

Nella settimana del 12 maggio i Sindaci, su giornate da concordare e presso la Scuola Alberghiera Ial più vicina al loro Comune, avranno modo, supportati da allievi cuochi, di



realizzare la ricetta. Sarà questo anche il momento per raccontare il legame con il territorio, la storia e, se vi sono, aneddoti e curiosità riferiti al piatto. Le riprese e le foto che verranno realizzate verranno poi assemblate e pubblicate sul sito www.alberghiera.it.

Una giuria selezionerà i tre piatti che meglio rispondono alla filosofia del concorso.

Fase 2

Il 24 maggio in Villa Manin si svolgerà l'evento conclusivo, una grande festa in cui verrà data ampia visibilità a tutti i partecipanti.

DOCUMENTAZIONE E DIFFUSIONE

Tutte le ricette, così come testi/materiali fotografici e video realizzati in occasione della preparazione dei piatti, verranno, utilizzati per pubblicazioni specifiche a mezzo stampa e diffusi attraverso radio, tv e web nell'interesse della più ampia promozione degli scopi del concorso.

Ai produttori, fornitori del prodotto caratterizzante la ricetta, verrà riservato uno spazio gratuito all'interno della pagina descrittiva la ricetta sul sito.

Guarda il concorso 2012 le pagine sono state visualizzate da oltre 6500 utenti.

SOSTEGNO ALL'INIZIATIVA

Se desiderate supportare l'iniziativa potete candidarvi come sponsor scrivendo all'indirizzo ricettadelsindaco@alberghiera.it



REGOLAMENTO

PARTECIPANTI

La competizione è riservata ai Sindaci della regione Friuli Venezia Giulia.

Non sono ammessi professionisti o terzi che affinanchino il sindaco nella preparazione ad esclusione degli studenti delle scuole alberghiere.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione è di € 100,00

Il versamento deve essere effettuato entro il 16 aprile 2014 sul

c/c IT 62M0548463740025577001008 BIC SWIFT: CIVI IT 2 C

intestato a Unione Cuochi Friuli Venezia Giulia
indicando la causale: Concorso Regionale Ricetta del Sindaco
2014

Eventuali plusvalenze generate dalle quote di iscrizione verranno destinate all'Associazione LUCA onlus - Assistenza alle Famiglie dei Bambini oncologici - di Udine



MODALITA' DI ISCRIZIONE

L'iscrizione avviene tramite invio dei documenti in modalità:

- **Posta elettronica** all'email (con allegati in formato pdf):
ricettadelsindaco@alberghiera.it



- **Posta** all'indirizzo: IALFVG - "La Ricetta del Sindaco" - via Oberdan 22/a 33170 Pordenone

La documentazione deve essere completa di:

- 1) **scheda di iscrizione**, compilata in tutte le sue parti (scaricabile dal sito www.alberghiera.it)
- 2) **fotocopia ricevuta versamento** della quota di partecipazione
- 3) **descrizione ricetta**
- 4) **eventuali note storiche a supporto**

CARATTERISTICHE DELLA RICETTA

E' possibile presentare qualsiasi tipo di piatto.

Il prodotto base od eventuali altri prodotti tipici che compongono il piatto dovranno essere portati dai partecipanti in quantità valida a realizzare 4 porzioni.

La ricetta dovrà rappresentare la tipicità del territorio del Sindaco.

La ricetta proposta dovrà essere leggibile e dettagliata.

Il testo della ricetta per 4 persone dovrà contenere:

- l'elenco di tutti gli ingredienti con le relative quantità
- il procedimento e i tempi d'esecuzione

Facoltativo ma consigliato: note caratteristiche che ne evidenzino la tipicità (storia del piatto, ricetta di famiglia, sviluppo coltivazioni esistenti, ecc.), potranno in seguito essere suggerite dai membri della commissione, come eventuali migliorie da apportate alla ricetta originale per renderla adeguata alle attuali esigenze del mangiar sano. **IMPORTANTE:** tutti i materiali forniti devono essere liberi da diritto.



ESECUZIONE DELLA RICETTA

I sindaci avranno a disposizione gli attrezzatissimi laboratori della Scuole alberghiere dello IAL. Saranno affiancati da un allievo cuoco, che li assisterà nella preparazione anche supportandolo con accorgimenti tecnici per una perfetta riuscita della ricetta.

CRITERI DI SELEZIONE RICETTA

Le ricette su insindacabile giudizio di una commissione composta da professionisti, saranno valutate seguendo i seguenti criteri:

- ricetta rappresentativa del territorio
- riproducibilità e quindi il contributo che essa può dare alla diffusione di una cultura enogastronomica del territorio
- equilibrio dei sapori
- presentazione del prodotto e del piatto
- elementi innovativi e/o migliorie finalizzati ad una alimentazione che rispetti le esigenze salutiste moderne



I PREMI

A tutti i partecipanti verrà dato un omaggio fornito dalla ditta Due Buoi di Maniago ed una pergamena attestante la partecipazione.

Primo Premio

Collana di libri di ricette e cultura enogastronomica del Friuli Venezia Giulia offerta dalla Casa Editrice L'Orto della Cultura di Pasion di Prato per la biblioteca comunale.

Giornata di solidarietà o sociale/conviviale in cui i Maestri Cuochi del FVG cucineranno per i concittadini del Sindaco. Data e modalità verranno in seguito concordate.

Secondo Premio

Momento ludico istruttivo sulla sana alimentazione riservata ai bambini del comune a cura della Federazione Italiana Cuochi - Unione Cuochi FVG e dalle Lady Chef. Tempi e organizzazione da concordare.

Terzo Premio

Manifestazione pubblica con dimostrazione e assaggi di cocktail analcolici a cura di un sommelier professionista dello IAL Fvg.

GIURIA

Rappresentanti del mondo produttivo e della ristorazione.

REFERENTE DEL CONCORSO

Unione Cuochi Friuli Venezia Giulia

Germano Pontoni Maestro di Cucina

Presidente Unione Cuochi FVG

tel. 0432 699584 - 349 4291310 ricettadelsindaco@alberghiera.it

Ulteriori dettagli organizzativi verranno comunicati via email ad iscrizioni concluse.



La modulistica per la partecipazione è scaricabile da www.alberghiera.it