



## REGOLAMENTO DELLA TERZA EDIZIONE DEL CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE “IL PIATTO FORTE”

### Art. 1 – Tema

L'associazione Donatori di Sangue Vallisneri, nell'ambito delle attività di promozione delle risorse e delle politiche giovanili del territorio di Capannori, organizza la terza edizione del concorso gastronomico “IL PIATTO FORTE”.

Il concorso prevede la preparazione di uno o più piatti di libera interpretazione del candidato, forma e decorazione da allegare al modulo di iscrizione compilato debitamente.

### Art. 2 – Partecipazione

Il concorso è aperto a tutti gli appassionati di cucina tra i 18 e i 39 anni (chef o amatoriali) che abbiano voglia di mettersi alla prova. La partecipazione al concorso è gratuita, previa adesione con modulo di iscrizione (Allegato. 1).

I candidati potranno mandare fino a 2 piatti scelti per la partecipazione al concorso, per un massimo di due candidature (due moduli e due fotografie del piatto).

Il candidato potrà altresì mandare un video di presentazione di sé e del piatto alla casella mail dedicata al concorso: [info@ilpiattoforte.com](mailto:info@ilpiattoforte.com).

Alla partecipazione della terza edizione sono esclusi tutti i finalisti ( e cioè coloro che hanno passato almeno un turno nelle semifinali) delle precedenti edizioni.

### Art. 3 - Preselezione

I candidati possono inviare le loro candidature entro e non oltre **venerdì 24 Agosto 2018**.

Entro tale data dovranno pervenire i seguenti documenti:

- *il modulo d'iscrizione;*
- *fotografia o video dimostrativo del piatto scelto* effettuata con hashtag “#ilpiattoforte” scritto su qualsiasi supporto al fine di dimostrarne l'autenticità e la corrispondenza con l'autore. Fotografie prive della suddetta dicitura saranno considerate non valide ai fini del concorso.



#### **Art.4 – Le Prove**

Tra le domande pervenute, verranno selezionati **6 candidati** ammessi alle semifinali.

Le valutazioni verranno effettuate da una apposita commissione sulla base di un punteggio attribuito a: originalità, presentazione e nome del piatto (tot = 30 punti).

I concorrenti si sfideranno 3 alla volta, in **2 serate** diverse presso ristoranti locali che avranno dato la disponibilità ad accogliere le serate.

Le date verranno comunicate con congruo anticipo e concordate coi ristoranti scelti.

Nel caso in cui, tra le domande pervenute, vi siano dei concorrenti valutati a pari merito, l'organizzazione potrà prevedere una sfida extra e un numero di candidati maggiori rispetto a quanto preventivato. Gli aggiornamenti saranno presenti di volta in volta sul sito del Comune di Capannori ([www.comune.capannori.lu.it](http://www.comune.capannori.lu.it)) e sulla pagina Facebook dedicata al concorso

<https://www.facebook.com/ilpiattoforte/>

I vincitori di ogni serata saranno ammessi alla prova finale che si terrà il giorno **Sabato 29 Settembre** presso la **TENUTA SPADARO di Gragnano (Via Pieroni, Capannori)**.

#### **Art.5 – Formazione e strumentazione**

Lo staff e i ristoranti mettono a disposizione il completo assortimento di beni alimentari e strumentali necessari alle prove, concordando con l'organizzazione la necessità di taluni beni piuttosto che altri, e nei limiti della possibilità del reperimento di tali risorse.

#### **Art. 6 - Giuria e criteri di giudizio**

I preparati e le ricette saranno valutate da un'apposita Giuria, formata da tre componenti:

- *Giuria Popolare* (il pubblico a cena)
- *Giuria Tecnica* (1 Esperto gastronomo o 1 Chef o 1 Giornalista del settore)
- *Titolare Ristoratore* (o, in alternativa, il Gestore)

La Giuria, le cui componenti hanno pari peso, a proprio insindacabile giudizio valuterà la presentazione, gli aspetti gustativi e l'intensità della percezione in base ad appositi criteri e punteggi indicati nelle schede di valutazione.



## Art. 7 - Premiazioni

La premiazione avverrà *contestualmente alla data della finale*.

L'organizzazione ha stanziato un budget di oltre 1'500,00€ per i finalisti, così ripartiti:

- PREMI per 1° CLASSIFICATO:
  - Una **Esperienza in cucina**: vivere una mattinata l'esperienza nella cucina di **Antonino Canavacciolo** nel Relais & Châteaux **Villa Crespi**;
  - Un **Corso di Primo Livello Sommelier** con la delegazione A.I.S Lucca dell'Associazione Italiana Sommelier, completo di **Kit da Sommelier** con borsa professionale, 4 bicchieri da degustazione e cavatappi in fibra di carbonio, **Documentazione di studio** (2 libri), **quota annuale di tesseramento AIS** (con accesso a sconti ed eventi e abbonamento a riviste sul mondo del vino);
  - Partecipazione GRATUITA alla edizione 2019 di VINITALY ITALIA
- PREMI per 2° CLASSIFICATO:
  - Una **selezione di cibi e vini pregiati** per un valore di **250,00€**
  - Partecipazione GRATUITA alla edizione 2019 di VINITALY ITALIA
- PREMI per 3° CLASSIFICATO:
  - Una **selezione di cibi e vini pregiati** per un valore di **100,00€**
  - Partecipazione GRATUITA alla edizione 2019 di VINITALY ITALIA

La giuria si riserva il diritto di assegnare eventuali premi speciali a coloro che si sapranno distinguere per particolari meriti.

## Art. 8 - Varie

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento per cause di forza maggiore.



#### **Art. 9 - Iscrizione**

Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre il giorno venerdì **24 agosto 2018**  
all'indirizzo email ufficiale: [info@ilpiattoforte.com](mailto:info@ilpiattoforte.com)

Per informazioni e chiarimenti: [info@ilpiattoforte.com](mailto:info@ilpiattoforte.com); [fabriziobreceovich@hotmail.it](mailto:fabriziobreceovich@hotmail.it)

*I candidati possono seguire la pagina Facebook de "Il Piatto Forte" e scrivere in qualsiasi momento anche su Messenger o whatsapp!*

#### **Contatti telefonici:**

**Fabrizio Breceovich** + 39 346 312 5372 (anche whatsapp)

**Flavia Saladino** + 39 320 825 2173 (anche whatsapp)