

REGOLAMENTO RISTOCEUTICA "AUTUMN SCHOOL"

"C'E' UN MEDICO IN CUCINA"

Acquaviva delle Fonti 7/10 ottobre 2021

La Ristoceutica è un neologismo frutto della fusione di due parole "ristorazione" e "nutraceutica", a sua volta frutto della fusione di altre due parole: nutrizione e farmaceutica. (Fonte: SISMI)

Ad ACQUAVIVA DELLE FONTI avrà luogo il PRIMO CONCORSO DI RISTOCEUTICA "c'è un medico in cucina", che si svolgerà in due fasi:

la prima fase, prevede l'invio digitale della ricetta che si intende iscrivere al concorso, corredata da una scheda fotografica del piatto (gli ingredienti saranno forniti dall'organizzazione) contenente una breve descrizione del piatto che si intende preparare, il suo valore nutraceutico e una breve presentazione del concorrente con una sua foto Professionale.

Le ricette selezionate, saranno attentamente vagliate ed esaminate da una giuria di esperti del settore, appositamente formata dall'Associazione **Tipica Puglia**, i quali individueranno le 6 ricette che accederanno alla fase successiva.

La fase 2, da svolgersi presso la sede che verrà comunicata successivamente, prevede la realizzazione dei piatti proposti in una cooking live.

Per i medici e ricercatori iscritti che passeranno alla fase finale, verrà affiancato se richiesto uno chef di cucina che potrà assisterli durante la prova di cucina per poter realizzare e presentare in maniera professionale il piatto proposto.

A discrezione del partecipante, la ricetta proposta può essere sia dolce che salata.

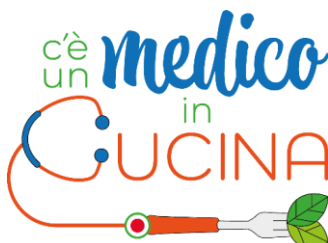
Nella stessa ricetta dovranno essere utilizzati più ingredienti rigorosamente e tassativamente di origine pugliese, fra i quali:

- Cipolla rossa di Acquaviva
- Mandorla di Toritto
- Cece Nero o rosso di Cassano delle Murge
- Olio EVO
- Ciliegia di Turi
- Lenticchia di Altamura

Dei prodotti su elencati e di eventuali altri prodotti proposti, l'organizzazione potrà indicare i nominativi di produttori e/o esercenti riconosciuti.

La manifestazione finale osserverà i seguenti orari:

- Per i visitatori apertura ore 10:00, chiusura a fine lavori



- Per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 07:00
- Chiusura a fine premiazioni.

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

SVILUPPO MANIFESTAZIONE

La cerimonia di premiazione inizierà alle ore 17:30 presso il Salone delle feste del Comune di Acquaviva delle Fonti. L'orario programmato potrebbe subire variazioni in caso di sopravvenuta necessità.

La cerimonia di premiazione dei Ristoceutica Autumn School “*C'è un medico in cucina*” è prevista il giorno **9 ottobre 2021** presso **Masseria del Panzo** ad Acquaviva delle Fonti (Ba).

A tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Premiazione: l'assegnazione dei premi si svolgerà nel giorno prestabilito secondo gli orari indicati.

GIURIA

La giuria sarà composta da chef di cucina, pasticceri, medici, esperti di settore e giornalisti enogastronomici, nutrizionisti, ecc, affiancati dai collaboratori dell'evento a supporto dei commissari di gara.

Il verdetto della giuria sarà insindacabile.

MODALITA' D'ISCRIZIONE

L'iscrizione dovrà avvenire entro e non oltre il **17 settembre 2021**, mentre le ricette dovranno pervenire entro e non oltre il **24 settembre 2021** alla casella di posta elettronica medicoincucina@tipicapuglia.com

Per ulteriori informazioni www.tipicapuglia.com

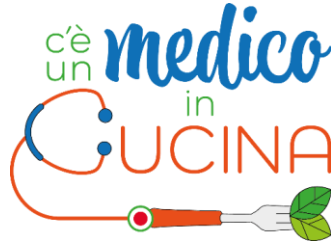
Farà fede la data d'invio della mail

Entro il **30 settembre 2021** verranno comunicati a mezzo mail e a mezzo canali informativi dell'evento, i finalisti ammessi alla fase successiva.

CRITERI VALUTATIVI

Le ricette presentate saranno valutate con i seguenti criteri che rappresentano un bonus aggiuntivo sul risultato finale:

- Contenuto nutraceutico presente nella materia prima scelta
- Sistema di cottura applicato alla preparazione
- Equilibrio del piatto
- Creatività ed abbinamento



- Qualità degli ingredienti

CONDIZIONI ADDIZIONALI PER I PARTECIPANTI

Ogni concorrente ha inoltre l'obbligo di presentare un piano di autocontrollo e HACCP (Reg. CE 852/2004).

Nella lista ingredienti è necessario specificare la lista degli allergeni (Reg. UE n.1169/2011).

L'organizzazione è sensibile alle tematiche di sostenibilità ambientale, pertanto i concorrenti sono pregati di tenerne conto prediligendo ricette ed ingredienti che si ispirino agli stessi valori.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

Per i concorrenti che accederanno alla fase 2, l'organizzazione metterà a disposizione dei finalisti un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base; le attrezzature particolari devono essere portate dal partecipante, così come i piatti per la presentazione finale.

Il regolamento completo della seconda fase verrà comunicato in seguito ai soli finalisti del concorso.

Punteggi fase 1:

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTI 0-10
PROSPETTIVA DI VENDITA	PUNTI 0-10
PROPRIETÀ NUTRACEUTICA	PUNTI 0-20
METODO DI COTTURA	PUNTI 0-10
ASPETTO NUTRIZIONALE	PUNTI 0-10
QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI	PUNTI 0-10