

CONCORSO "UNA SARDUZZA A TAVOLA"

PRIMA EDIZIONE (2022)

Il Club di Prodotto: "Terre della Valle del Belice", nell'intento di voler avvicinare i cittadini sia alle tradizioni locali del territorio che alle peculiarità delle componenti che caratterizzano l'economia della Valle del Belice, nell'ambito della manifestazione Sarduzza FEST 2022 (ormai giunta alla sua IV Edizione), promuove la PRIMA EDIZIONE (Edizione 2022) del Concorso "UNA SARDUZZA A TAVOLA".

Il concorso, in particolare, è destinato a tutti gli amanti della cucina tradizionale residenti nei Comuni della "Valle del Belice", ai quali viene richiesto di cimentarsi nella ideazione e realizzazione di una preparazione a base di "Sarduzza di Selinunte" (Antipasto, Primo, Secondo) da abbinare a uno o più "produzioni tipiche" del proprio Comune di residenza (olio, vino, aglio, pomodoro, ecc.). Ogni partecipante, potrà presentare una sola ricetta, tra quelle NON comprese nel ricettario del SARDUZZA FEST relativo all'edizione 2021, che è possibile scaricare gratuitamente dal sito della manifestazione (www.sarduzzafest.it). Tuttavia, la Commissione si riserva di accettare, per la partecipazione al concorso, proposte di varianti significative delle ricette già presenti sul ricettario ufficiale, purché debitamente motivate.

Con tutti i limiti e le cautele legate alla necessità di rispettare la normativa COVID, saranno ammesse a partecipare al concorso massimo 10 ricette.

Art. 1 TITOLO E PARTECIPANTI

Il concorso intitolato "UNA SARDUZZA A TAVOLA" è rivolto a tutti gli amanti della cucina tradizionale, dai 18 ai 99 anni, imprenditori, professionisti o semplici estimatori del buon cibo, che risiedono nei comuni della Valle del Belice.

Oggetto del concorso, sono le ricette. Tutte le ricette ideate e presentate, a giudizio della direzione, potranno comunque essere inserite nel ricettario della manifestazione SARDUZZA FEST.

La partecipazione individuale è libera e gratuita. Rimangono a carico del partecipante le sole spese vive inerenti le materie prime necessarie alla preparazione di UNA PORZIONE della ricetta presentata, nell'ipotesi in cui la stessa venga ammessa a partecipare ad un cooking show.

E' ammessa la partecipazione di società produttive di materie prime di qualità e/ o della ristorazione locale che hanno la propria sede legale e/o operativa sul territorio della Valle del Belice.

Art.2 TEMATICA DEL CONCORSO E TERRITORI AMMISSIBILI

La tematica del concorso sarà la VALORIZZAZIONE DELLA SARDUZZA DI SELINUNTE E DELLE PRODUZIONI TIPICHE DELLA VALLE DEL BELICE. Infatti a ciascun partecipante si richiede di valorizzare la SARDUZZA insieme a uno o più prodotti ritenuti identitari del Territorio Comunale di sua residenza.

Art.3 MODALITA' di PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Coloro che sono interessati a partecipare e che ne hanno i requisiti, potranno inviare la loro candidatura trasmettendo un'unica cartella compressa all'indirizzo email info@sarduzzafest.it, entro e non oltre le ore 10:00 del 30 Luglio 2022, specificando nell'oggetto: Concorso "UNA SARDUZZA A TAVOLA", candidatura di Nome e Cognome;

Ai fini della formalizzazione della candidatura della propria ricetta, il proponente, dovrà presentare:

1. Il modulo d'iscrizione debitamente firmato, redatto secondo il modello allegato (Allegato 1) al presente avviso pubblico, con allegato copia del documento di riconoscimento e contenente, tra l'altro, il prodotto o l'elenco dei prodotti locali che ha proposto per l'abbinamento alla Sarduzza;
2. La descrizione della ricetta proposta, completa di titolo, degli ingredienti e della indicazione delle fasi di preparazione, secondo il modello allegato (Allegato 2) al presente avviso pubblico;
3. Breve video di presentazione (max 3 minuti) (realizzato anche con il telefonino), nel quale, oltre ad una brevissima presentazione personale del proponente (nome, cognome e Comune di residenza), si illustrano il titolo della ricetta e le produzioni locali (materie prime) che si è scelto di abbinare alla Sarduzza per la realizzazione della ricetta proposta. La manifestazione ha fini promozionali; è ammessa la produzione del video facendo riferimento a ristoranti e/o altri esercizi della ristorazione locale (es, street food), purché questi abbiano la loro sede legale e/o operativa nella Valle del Belice.
4. Minimo nr. 2 foto del piatto finito di buona risoluzione;
5. Lettera liberatoria, debitamente sottoscritta, redatta secondo il modello allegato (Allegato 3), nella quale si forniscono le autorizzazioni per la pubblicazione della ricetta e per l'utilizzo, sia delle foto che delle immagini video trasmesse, ai soli fini di promozione dei territori e dei prodotti agroalimentari in esse riportati. Qualora il proponente della ricetta è una impresa, (società o ditta individuale) e chi presenta la ricetta è una persona

fisica (es un dipendente dell'impresa), occorre produrre nr. 2 lettere liberatorie, una per l'impresa l'altra per la persona fisica. Qualora l'elaborato comprenda immagini di persone, (A PENA DI INAMMISSIBILITA') dovrà essere trasmesso anche l'elenco delle liberatorie firmate da tutti i soggetti che compaiono nella riprese e, per i casi in cui l'elaborato comprenda immagini di minorenni, occorrerà allegare la liberatoria firmata da entrambi i genitori esercenti la patria potestà dei minori, che autorizzano l'utilizzo delle immagini del minore solamente per le finalità connesse al raggiungimento degli obiettivi scientifici, di ricerca e divulgativi del presente concorso.

Art.4 AMMISSIONE DELLE CANDIDATURE PERVENUTE

Le candidature pervenute, presentate secondo le modalità riportate al precedente art. 3, saranno selezionate da una Commissione, nominata con determina dell'Amministratore del soggetto Capofila, successivamente alla scadenza del termine di presentazione delle candidature.

La Commissione, dopo aver verificato (a pena di esclusione) il requisito di territorialità della candidatura, ai fini dell'ammissione delle proposte alla valutazione di merito, effettuerà le proprie valutazioni in relazione ai seguenti criteri:

- ◆ Qualità della candidatura, in termini di completezza e chiarezza della documentazione presentata per la formalizzazione della candidatura (Art. 3), Max 4 Punti (Minimo 2);
- ◆ Specificità territoriale, per il Comune di residenza (o sede) del proponente, del prodotto (dei prodotti) caratteristico (caratteristici) proposti per l'abbinamento con la Sarduzza, 6 Punti (Minimo 3);

Ai fini dell'ammissione, ciascuna candidatura, dovrà conseguire una valutazione complessiva non inferiore a complessivi nr. 5 punti (sommando i 2 criteri). Per ciascun Comune, verranno ammesse a rappresentare il territorio una o più proposte; quelle che conseguiranno il punteggio complessivo maggiore.

La procedura di verifica dell'ammissibilità delle proposte, si concluderà entro il 15 Settembre 2022.

Art.5 VALUTAZIONE DELLE RICETTE

Le nr. 10 ricette selezionate, secondo le modalità riportate al precedente art. 4, saranno invitate a partecipare alle serate dei cooking show, che saranno realizzate in una località in corso di individuazione, nell'ambito della Manifestazione Sarduzza FEST IV edizione 2022.

Trattasi di un massimo di nr. 3 giornate in corso di programmazione; durante le quali, nell'ambito di un cooking show (uno per ciascuna ricetta), i territori

rappresentati dalle ricette selezionate, sperimenteranno una importante vetrina di promozione delle rispettive produzioni agroalimentari di qualità.

Ai fini della valutazione delle ricette in concorso sarà attivata una giuria costituita da soggetti istituzionali ed addetti ai lavori, capitanata da un Presidente di Giuria, scelto tra questi.

La commissione, al termine di ciascuno dei cooking show, esprimerà un voto da 1 a 5 per ciascuno dei seguenti criteri di valutazione:

- ◆ Presentazione ed impiattamento;
- ◆ Prevalenza della sarduzza sulla caratterizzazione del gusto del piatto;
- ◆ Rilevanza territoriale del prodotto (dei prodotti) caratteristico (caratteristici) per il territorio del Comune di residenza del proponente.

Tutti i voti espressi dal Presidente e dai giurati saranno segreti (espressi in busta chiusa) e saranno resi pubblici solamente l'ultima serata, ai fini della definizione della graduatoria finale e della proclamazione dei vincitori.

Art.6 PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE

Le ricette che avranno ricevuto più punti da parte della Commissione saranno dichiarate RICETTE DELL'ANNO. Nell'ambito della serata finale, Sabato 29 Ottobre 2022, avverrà la proclamazione delle ricette vincitrici, alle quali seguirà la relativa premiazione.

A tutti i partecipanti sarà consegnato il grembiule Sarduzza Fest e la spilletta commemorativa.

Art.7 LIBERATORIA E REGOLAMENTO

I partecipanti al concorso s'impegnano ad accettare le disposizioni previste dal presente regolamento. Tutte le ricette in concorso saranno consegnate libere da diritti di utilizzo e di sfruttamento e potranno essere soggette a pubblicazione, sia sulle pagine del sito e/o facebook del progetto che, eventualmente, anche riprodotte e trasmesse da emittenti Locali, Regionali, Regionali ed Internazionali.

Art.8 ESITO BANDO

Oltre ad essere comunicato nell'evento finale, l'esito delle selezioni sarà reso disponibile sul sito e sulle pagine social del progetto, oltre che (ove ne facciano richiesta) sui siti e sulle pagine istituzionali delle scuole e sui siti e sulle pagine istituzionali dei partner di progetto.



Art.9 CLAUSOLA DI SAVAGUARDIA

Le attività di cui ai precedenti articoli 5 e 6 del presente regolamento, risultano subordinate all'approvazione della progettualità relativa alla IV Edizione (2022) della Manifestazione Sarduzza FEST, progettualità che il partenariato di progetto si impegna a formalizzare a seguito della eventuale pubblicazione del relativo avviso da parte del soggetto promotore: Dipartimento della Pesca Mediterranea. Il partenariato di progetto, in ogni caso, si riserva di adattare le attività programmate per la loro realizzazione attraverso il ricorso al supporto di sponsor privati.

la direzione de



SARDUZZA
fest

