



LE OLIMPIADI
DELLA RISTORAZIONE



CONTEST 2024 CAMPIONI DI GUSTO



REGOLAMENTO CONTEST REGIONALE

PARTECIPAZIONE

La partecipazione al contest è riservata esclusivamente ai professionisti del settore HO.RE.CA. che operano nelle regioni Umbria, Marche, Lazio, Toscana, Emilia-Romagna. Cancelloni Food Service Spa si riserva la facoltà di valutare e accettare ogni richiesta di partecipazione.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

ISCRIZIONE ONLINE

I partecipanti potranno iscriversi al contest inviando la propria candidatura tramite l'apposito modulo presente nel sito **contest.aporteaperte.it**. Nel modulo di iscrizione è necessario specificare nome e cognome dello chef, nome del ristorante e regione di riferimento.



LE OLIMPIADI
DELLA RISTORAZIONE

REGOLAMENTO
CONTEST REGIONALE



I FASE

ELABORAZIONE DI UN PIATTO REGIONALE

I partecipanti ammessi dovranno realizzare **un piatto della tradizione gastronomica della regione** in cui ha sede la propria attività, e **abbinarvi un vino**, indicando la **motivazione** dell'abbinamento, scegliendo tra quelli presenti nella carta dei vini del Contest presente sul sito (non necessariamente della regione di riferimento).

I partecipanti dovranno inviare all'indirizzo **contest@aporteperte.it** tutto il materiale seguente:

- **nome e foto dello chef** (immagine JPG dimensione max 3 MB);
- **logo e nome del ristorante;**
- **regione di riferimento;**
- **nome del piatto;**
- **ricetta e procedimento** del piatto realizzato, indicando anche le dosi per porzione;
- **foto del piatto** realizzato (immagine JPG dimensione max 3 MB) si raccomanda di mandare l'immagine con il piatto al centro dell'inquadratura ben illuminato e possibilmente con margine ai lati, non fotografare il piatto al bordo dello scatto;
- **vino in abbinamento e motivazione;**
- **liberatoria privacy firmata.**

Il termine ultimo per l'invio del materiale è il **14 gennaio 2024**.

Le creazioni saranno valutate da una giuria di esperti in base ai seguenti parametri: **creatività, estetica, abilità tecnica e abbinamento enologico**.

La giuria selezionerà i **10 semifinalisti**, che saranno resi pubblici attraverso il sito **contest.aporteperte.it** ed i canali social **entro il 4 febbraio 2024**.

II FASE

SEMIFINALI IN PRESENZA

I 10 semifinalisti saranno invitati ad eseguire i propri piatti di fronte alla giuria durante la convention "A porte Aperte" che si terrà presso UmbriaFiere a Bastia Umbra (PG), nei giorni **19 e 20 febbraio 2024**.

A seguito dell'assaggio, le creazioni saranno valutate da una giuria di esperti in base ai seguenti parametri: **gusto, creatività, estetica, abilità tecnica e abbinamento enologico**.

In finale accederanno i primi 3 classificati.

III FASE

FINALE IN PRESENZA

La finale si terrà presso UmbriaFiere a Bastia Umbra (PG), durante la convention "A porte Aperte", il giorno **21 febbraio 2024**.

I 3 finalisti dovranno ideare ed eseguire un piatto originale con ingredienti a sorpresa, selezionati dall'Organizzazione tra i prodotti tipici delle 5 regioni coinvolte. Dovranno altresì abbinarvi un vino tra quelli selezionati tra le cantine presenti ad A Porte Aperte.

Sarà la giuria, a suo insindacabile giudizio, a determinare il vincitore del contest "A Porte Aperte" 2024.



LE OLIMPIADI
DELLA RISTORAZIONE

REGOLAMENTO
CONTEST REGIONALE



LA GIURIA

La giuria sarà composta da componenti esperti del settore:

Maurizio Serva

Chef Stellato Ristorante "La Trota"

Alessandra Baruzzi

Coordinatrice Lady Chef

Pietro Marchi

Presidente AIS Umbria
Associazione Italiana Sommelier

Marta Cotarella

Intrecci Accademia
di Alta Formazione di Sala

Andrea Sinigaglia

General Manager ALMA
Scuola Internazionale di Alta Cucina

Bruno Petronilli

Giornalista enogastronomico

Un rappresentante regionale di FIC

Federazione Italiana Cuochi

Stefano Lupi

Presidente Università dei Sapori

Andrea Impero

Chef Stellato vincitore I Contest
"A Porte Aperte" 2020

Fabio Bucciarelli

Accademia Niko Romito

I componenti della giuria potrebbero variare in base alla loro disponibilità nei giorni designati per le semifinali e finali.

RICONOSCIMENTI

Per tutti i semifinalisti sarà realizzata una giacca da cuoco personalizzata con la quale concorreranno durante il contest. Inoltre, a tutti i semifinalisti sarà riconosciuta una fornitura di prodotti omaggio selezionati tra quelli dei main sponsor (Bonduelle, Delifrance, Demetra, Olitalia, Orogel, Urbani Tartufi). I primi 3 classificati riceveranno in omaggio un set di pentole ciascuno, offerto dallo sponsor tecnico Luchetti S.r.l. Semifinalisti e finalisti saranno intervistati all'interno della webTV di A Porte Aperte.

MENZIONE SPECIALE PER L'INNOVAZIONE

Un riconoscimento speciale verrà assegnato alla ricetta più innovativa tra tutte le ricette partecipanti al contest. L'omaggio a sorpresa sarà offerto da **Innovazione Noleggio** durante la premiazione finale del 21 febbraio. Il nome del vincitore sarà comunicato online insieme a quello dei semifinalisti.