APA·CHEF·CHALLENGE 2027

REGOLAMENTO CONTEST

a Porte aperte 2027

Cancelloni Food Service

contest.aporteaperte.it

REGOLAMENTO CONTEST

APA·CHEF· CHALLENGE 2027

Cancelloni Food Service

a Porte aperte 2027

UN PIATTO, UNA **STORIA**

La cucina non è soltanto tecnica, ingredienti e creatività. Ogni piatto può raccontare una persona, un luogo, un ricordo, un incontro, un viaggio, una tradizione o un momento capace di lasciare un segno.

Per l'edizione 2027, il Contest "A Porte Aperte" invita lo chef a **raccontare una storia attraverso la cucina**, trasformando un'esperienza personale o professionale in una creazione gastronomica.

Il tema *"Un piatto, una storia"* lascia allo chef libertà di interpretazione. La storia potrà essere legata, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a un ricordo d'infanzia;
- a una persona significativa;
- alla propria famiglia;
- a una ricetta della tradizione;
- al proprio territorio;
- a un viaggio;
- a un incontro;
- a una festa o a una ricorrenza;
- a un'esperienza professionale;
- a un ingrediente particolarmente significativo;
- alla propria idea di cucina;
- al rapporto tra tradizione e innovazione.

Il piatto dovrà essere quindi non soltanto una preparazione gastronomica, ma **l'espressione concreta della storia scelta dal partecipante.** Particolare attenzione sarà riservata alla capacità dello chef di creare una relazione coerente **tra racconto, ingredienti, tecniche, estetica e gusto.**

REGOLAMENTO CONTEST

APA·CHEF· CHALLENGE 2027

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 disponibile sul sito contest.aporteaperte.it nella sezione CHEF.
Nel modulo di iscrizione sarà necessario specificare: nome e cognome dello chef; nome del ristorante o dell'attività professionale; ruolo professionale; recapiti di contatto (indirizzo, telefono, mail, profili social).
L'iscrizione sarà considerata valida esclusivamente a seguito della ricezione della documentazione richiesta entro il termine stabilito ultimo che è quello del 31 dicembre 2026.

I FASE

RACCONTA
LA STORIA PRENDE FORMA

I partecipanti dovranno presentare una creazione gastronomica originale ispirata a una storia personale, professionale o legata al proprio territorio.
La candidatura dovrà essere accompagnata da una breve narrazione che permetta alla giuria di comprendere l'origine e il significato del piatto.
I partecipanti dovranno inviare all'indirizzo **contest@aporteaperte.it** tutto il materiale seguente:

- nome e foto dello chef (immagine JPG, dimensione massima 3 MB);
- logo e nome del ristorante;
- titolo della storia;
- breve racconto della storia che ha ispirato la creazione gastronomica;
- nome del piatto;
- ricetta e procedimento del piatto realizzato, indicando anche le dosi per porzione;
- eventuali tecniche o particolari lavorazioni utilizzate;
- foto del piatto realizzato (immagine JPG, dimensione massima 3 MB);
- tipologia di vino in abbinamento e motivazione;
- eventuale ulteriore materiale richiesto dall'organizzazione;
- liberatoria privacy firmata.

Le candidature saranno valutate dalla giuria sulla base dei seguenti parametri:
forza e originalità della storia; creatività della proposta gastronomica; abilità tecnica e fattibilità della preparazione; estetica e presentazione del piatto; coerenza dell'abbinamento enologico.

La giuria selezionerà **5 finalisti**, che saranno resi pubblici attraverso il sito **contest.aporteaperte.it** e i canali di comunicazione ufficiali di "A Porte Aperte". Il termine ultimo per l'invio del materiale è il **31 dicembre 2026**.
La comunicazione dei finalisti avverrà entro il 31 gennaio 2027.

REGOLAMENTO CONTEST

APA·CHEF· CHALLENGE 2027

II FASE

INTERPRETA - FINALE
LA STORIA DIVENTA PIATTO
I **5 finalisti** saranno invitati a eseguire il proprio piatto di fronte alla giuria durante l'evento **"A Porte Aperte"**, che si terrà presso **Umbriafiere, Bastia Umbra (PG)**, nel giorno **10 febbraio 2027** dalle 14,30.

Durante la prova, ciascun concorrente dovrà realizzare il piatto presentato nella prima fase, rispettando la ricetta e il concept dichiarati in fase di candidatura.
Al termine della preparazione, ogni concorrente sarà invitato a presentare alla giuria la propria creazione e a raccontare brevemente la storia che ha dato origine al piatto.

La durata massima della presentazione sarà 20 minuti a partire da ingredienti già semilavorati.

A seguito dell'esecuzione e dell'assaggio, le creazioni saranno valutate dalla giuria sulla base dei seguenti parametri: **gusto; creatività; coerenza tra racconto e piatto; abilità tecnica; estetica e presentazione; capacità di raccontare e presentare la propria creazione; abbinamento enologico.**

Al termine della prova, sarà la giuria, a suo insindacabile giudizio, a determinare il podio con il terzo classificato, il secondo e il primo, vincitore del **Contest "A Porte Aperte" 2027 – Storie di Buon Gusto.**

LA GIURIA

La giuria è composta da professionisti ed esperti del settore gastronomico, della ristorazione, della cucina, della sala, dell'enologia, della formazione e della comunicazione enogastronomica. Questa la composizione:

PIETRO MARCHI
Presidente AIS
Associazione Italiana Sommelier Umbria

BRUNO PETRONILLI
Giornalista enogastronomico

Un rappresentante **EUROTOQUES**

ANDREA IMPERO
Chef stellato e vincitore del primo contest A Porte Aperte nel 2020

MARTA COTARELLA
Intrecci Accademia di Alta Formazione di Sala

VITTORIO OTTAVI
Chef vincitore del contest A Porte Aperte 2024

Un rappresentante **FIC Federazione Italiana Cuochi**

ALESSANDRA BARUZZI
Presidente Lady Chef della FIC

I componenti della giuria potranno variare in base alla loro disponibilità nel giorno designato per la finale.

RICONOSCIMENTI

A tutti i **5 finalisti** sarà realizzata u**na giacca da cuoco personalizzata**, con la quale concorreranno durante il Contest.

Ai 3 che conquisteranno il podio quindi il terzo, il secondo e il primo classificato sarà inoltre riconosciuta **una fornitura di prodotti omaggio**, selezionati tra quelli messi a disposizione dai main partner, nello specifico: Olitalia, FarmFrites, Eurovo, Surgital, Urbani Tartufi, Delifrance.
I finalisti saranno intervistati all'interno della **web TV di A Porte Aperte**, sui canali social e sugli altri strumenti di comunicazione della manifestazione. A tutti i finalisti sarà consegnato un attestato di partecipazione al contest "UN PIATTO, UNA STORIA" – A Porte Aperte 2027. Il vincitore del contest riceverà come ricordo un esclusivo premio personalizzato realizzato da un prestigioso laboratorio artigiano.