

**REGOLAMENTO**  
**CONCORSO “APPENNINO GASTRONOMICO – MENU’ A KM0”**  
**NEL TERRITORIO DEI COMUNI DEL PARCO NAZIONALE APPENNINO TOSCO EMILIANO**  
**EDIZIONE 2014**

**ART.1 - OGGETTO E PRINCIPI ISPIRATORI DEL CONCORSO**

Il Parco nazionale dell’Appennino toско-emiliano in collaborazione con ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Coldiretti, in conformità agli obiettivi della legge 394/91 e del decreto istitutivo del 21 maggio 2001, bandisce un concorso per l’ideazione e la proposta di “*Appennino gastronomico – menù a km0*”.

Gli obiettivi del concorso sono:

- recuperare e valorizzare il patrimonio agro-alimentare e gastronomico locale;
- recuperare e reinterpretare le ricette tradizionali;
- promuovere, negli esercizi di ristorazione, la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari del territorio del Parco nazionale;
- incentivare forme di turismo correlate alle eccellenze del territorio in una stagione turisticamente più marginale come l’autunno;
- incentivare le filiere agro-alimentari locali e tradizionali;
- qualificare la proposta gastronomica degli operatori locali;
- contribuire alla riduzione dei gas “effetto serra” derivanti dal trasporto delle merci.

**ART. 2 - SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE**

Il concorso è riservato agli esercizi muniti di regolare licenza di ristorazione aventi sede all’interno dei comuni del Parco: Bagnone, Busana, Castelnovo nè Monti, Collagna, Comano, Corniglio, Filattiera, Fivizzano, Giuncugnano, Licciana Nardi, Ligonchio, Monchio delle Corti, Ramiseto, San Romano in Garfagnana, Villacollemandina, Villa Minozzo.

**ART. 3 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

I concorrenti dovranno far pervenire la propria richiesta di partecipazione al concorso inviando i seguenti materiali:

- richiesta di partecipazione entro il **15.10.2014** con allegata fotocopia del pagamento di € 50,00 (ALLEGATO 1).

I materiali sopracitati dovranno pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 15 ottobre 2014** via fax (0585/948060) o tramite posta elettronica all’indirizzo mail: [info@parcoappennino.it](mailto:info@parcoappennino.it) specificando nell’oggetto “Richiesta di partecipazione a Appennino gastronomico – menù a km0” o consegnati a mano alla sede di Sassalbo di Fivizzano (via Comunale, 23 – 54013 Sassalbo di Fivizzano - MS).

**ART. 4. SEGRETERIA ORGANIZZATIVA DEL CONCORSO**

La segreteria del concorso è costituita presso la sede del Parco nazionale dell’Appennino toско-emiliano in via Comunale n. 23, 54013 Sassalbo di Fivizzano (MS).

Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Francesca Moretti.

Eventuali quesiti possono essere richiesti via e-mail entro il **14 ottobre 2014** scrivendo a [francesca.moretti@parcoappennino.it](mailto:francesca.moretti@parcoappennino.it) o telefonando al mattino (dalle 9 alle 12) ai numeri 0585/947200 – 0585/947201.

#### **ART. 5. CRITERI PER IL MENU**

La proposta di menu verrà costruita da ciascun operatore in seguito alla giornata formativa che avrà luogo il **3 novembre** presso la sede di ALMA denominata “**Comunicazione e gestione del prodotto tipico**” e che avrà il seguente programma di massima:

- Ore 11,30 Arrivo e caffè di benvenuto presso la sede di ALMA in Piazza Garibaldi, 26 a Colorno (PR) [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it).
- Ore 12,00 Presentazione del progetto a cura del Parco Nazionale realizzato in collaborazione con ALMA e Coldiretti.
- Ore 13,15 Pranzo didattico offerto da ALMA
- Ore 14,30/17,00 Lezione “La comunicazione e la gestione del prodotto tipico: Nutrire il pianeta – Energia per la vita ” (tema di expo 2015).

Al termine della giornata ciascun operatore riceverà un attestato di frequenza e un omaggio rilasciato da ALMA.

La proposta di menu, obbligatoriamente corredata dalle singole ricette di preparazione, dovrà comunque garantire che il 75% dei prodotti (ad es. farine, carni, verdure, frutta, formaggi, salumi, olio, vino, confetture, liquori, etc...) provengano dal territorio dei 16 Comuni del Parco Nazionale dell'Appennino tosko-emiliano indicati all'art. 2 secondo le logiche del KM zero promosso da Coldiretti.

Il menu dovrà obbligatoriamente essere trasmesso ad ALMA entro e non oltre le ore 12.00 del **7 Novembre 2014**, pena l'esclusione dal concorso.

Il menu di dovrà comprendere

- 1 antipasto (NO SALUMI)
- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 1 dolce

Il menu dovrà necessariamente sviluppare un processo di servizio che tenda a valorizzare il tema del prodotto e della sostenibilità come appunto la sfida di Expo 2015.

A titolo indicativo

- Comunicazione delle portate o dei prodotti specifici del territorio
- Servizio di salumi e relativo taglio se richiesto
- Particolare attenzione alla comunicazione attraverso i nuovi media

#### **ART. 6 – MODALITÀ DI ACCETTAZIONE ED ESCLUSIONE DAL CONCORSO**

Il Parco si riserva di ammettere al concorso solo le candidature corredate da ricevuta di pagamento pervenute nei tempi e nei modi esplicitati dal presente regolamento ed il cui menu sia effettivamente composto prevalentemente da prodotti agro-alimentari del territorio del Parco. Qualora venissero riscontrate evidenti incongruenze o mancanze, il candidato verrà escluso dal concorso.

#### **ART. 7 – GRADUATORIA DEL CONCORSO**

La graduatoria del concorso verrà definita attribuendo un peso di 30 su 100 alla votazione pubblica attraverso il sito internet del Parco ed un peso di 70 su 100 alla valutazione espressa dagli esperti di ALMA, con le seguenti modalità:

1. mediante una votazione pubblica attraverso il sito del Parco nazionale dell' Appennino tosko-emiliano ([www.parcoappennino.it](http://www.parcoappennino.it));

2. mediante valutazione da parte di esperti di ALMA che si recheranno nei ristoranti che partecipano all'iniziativa. Durante la visita il ristoratore potrà spiegare le ragioni delle sue scelte e la sua comunicazione del territorio e della gastronomia sarà tenuta in considerazione. Al ristoratore viene chiesto di servire il menu e ospitare i giurati che non saranno mai più di 3 persone. La valutazione sarà espressa secondo criteri che saranno resi noti durante la giornata di formazione.

Il punteggio complessivo dei ristoranti ai fini della graduatoria sarà ottenuto seguendo la seguente formula:

punteggio ottenuto mediante votazione pubblica attraverso il sito del Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano secondo le modalità descritte al precedente punto 1 sommato al punteggio ottenuto mediante valutazione da parte di esperti di ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, secondo le modalità descritte al precedente punto 2.

Verranno premiati i primi tre ristoranti della graduatoria. In caso di parità verranno attribuiti i premi *ex aequo*.

I risultati delle votazioni saranno inappellabili e vincolanti.

#### **ART. 8 - PUBBLICIZZAZIONE**

Il Parco nazionale dell'Appennino tosco – emiliano, ALMA, La Scuola internazionale di cucina italiana, e Coldiretti si impegnano a dare ampia pubblicità all'iniziativa sui propri strumenti di comunicazione, su stampa locale e su media a diffusione nazionale, promuovendo sia l'iniziativa sia l'elenco dei partecipanti ed i vincitori.

Quest'anno verrà dato ampio spazio ai nuovi media.

#### **ART. 9 - PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE**

Il Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano provvederà a pubblicare la graduatoria del concorso sul proprio sito internet.

La premiazione dei vincitori avverrà nell'ambito di apposito evento organizzato al termine del concorso.

#### **ART. 10 – RICETTARIO**

Al termine del concorso, ALMA, La scuola internazionale di cucina italiana, coordinerà la redazione di un ricettario online basato sui prodotti dell'Appennino con i contributi dei vari ristoranti.

#### **ART. 11 - DOVERI E OBBLIGHI DEI CONCORRENTI**

La partecipazione al concorso implica la contestuale ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente regolamento.

I concorrenti hanno l'obbligo di realizzare, durante tutta la settimana indicati all'art. 3, le proposte gastronomiche e di servizio oggetto delle proprie candidature, e di dare evidenza, nei propri locali, al materiale promozionale realizzato dal Parco.

I concorrenti hanno l'obbligo di rispettare il prezzo indicato per il menu candidato.

#### **ART. 12 – PREMI**

Sarà rilasciato un attestato ai primi tre classificati da parte di ALMA, Parco nazionale, Coldiretti.

Sarà realizzato gratuitamente, presso ALMA, un corso di formazione di 2 giorni per 2 operatori per ciascuno delle prime tre strutture classificate comprensivo dell'ospitalità.

Sarà realizzato un banner promozionale sul sito [www.parks.it](http://www.parks.it) indicante le strutture classificate ai primi 3 posti del concorso.

Per il primo classificato un week end per 2 persone presso un importante ristorante di montagna che rappresenta un esempio di valorizzazione del territorio.

**ART. 13 - CALENDARIO DEL CONCORSO**

- Consegna delle candidature: entro le ore 12.00 del **15 Ottobre 2014**.
- Giornata formativa "Comunicazione e gestione del prodotto tipico": **3 Novembre 2014**
- Invio proposta del menu: **entro il 7 Novembre 2014**.
- Periodo di svolgimento dell'iniziativa: **Novembre 2014 – Febbraio 2015**.
- Conclusione della votazione on line: **28 Febbraio 2015**.
- Consegna dei premi: **Maggio 2015**.

IL DIRETTORE  
Dott. Giuseppe Vignali