

**REGOLAMENTO**  
**CONCORSO “APPENNINO GASTRONOMICO – MENU’ A KM0”**  
**NEL TERRITORIO DEI COMUNI DEL PARCO NAZIONALE APPENNINO TOSCO EMILIANO**  
**EDIZIONE 2012**

**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 20.09.2012 con allegata fotocopia del pagamento di € 50,00 (ALLEGATO 1).

I materiali sopracitati dovranno pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 20 settembre 2012** 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 19 settembre 2012 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 24 Settembre presso la sede di ALMA denominata “Master in ingegneria del menu” e che avrà il seguente programma di massima:

Ore 11,00 Arrivo presso la sede di ALMA in Piazza Garibaldi,26 a Colorno (PR) [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it) caffè di benvenuto.

Ore 11,30 Visita guidata alla scuola.

Ore 12,00 Presentazione del progetto a cura del Parco nazionale dell’Appennino toско emiliano realizzato in collaborazione con ALMA e Coldiretti.

Ore 13,15 Pranzo didattico offerto da ALMA.

Ore 14,30/17,00 Lezione “L’ingegneria del menu” che comprenderà i segg. argomenti: costruzione del menu, valorizzazione del prodotto tipico nella ristorazione professionale, presentazione del menu a cura di uno chef e di un gastronomo di ALMA.

Ore 17,15 Aperitivo “*best practice*” a cura di uno chef che opera in montagna e testimonianza.

Al termine della giornata ciascun operatore riceverà la dispensa con il materiale didattico, una divisa di ALMA oltre ad un attestato di frequenza rilasciato da ALMA.

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

Per agevolare i candidati, ALMA metterà inoltre a disposizione nel periodo compreso fra il 25 Settembre al 5 Ottobre, un *pool* di esperti per coadiuvare i partecipanti nella predisposizione del menu definitivo. Il menu definitivo dovrà obbligatoriamente essere trasmesso ad ALMA entro e non oltre le ore 12 del 5 Ottobre 2012, pena l'esclusione dall'iniziativa.

Il menu di 5 portate dovrà comprendere 1 antipasto, 1 primo piatto, 1 secondo, 1 inframezzo degustazione, 1 dolce.

#### **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 tosco-emiliano ([www.parcoappennino.it](http://www.parcoappennino.it)) nel periodo tra il 13 ottobre ed il 30 novembre;
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, 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.

Inoltre sarà realizzato materiale promozionale inerente l'iniziativa e tutti i concorrenti si dovranno impegnare a darne evidenza nel proprio locale durante tutto il periodo dell'iniziativa.

#### **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 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 tutti i fine 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 una 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 20 Settembre 2012.

Giornata formativa "Master in ingegneria del menu": 24 Settembre 2012.

Consegna del menu ad ALMA: 5 Ottobre 2012.

Verifica del menu da parte di ALMA: dal 5 Ottobre all'8 Ottobre 2012.

Periodo di svolgimento dell'iniziativa: tutti i weekend dal 13 Ottobre al 25 Novembre 2012.

Conclusione della votazione on line: 30 novembre 2012.

Consegna dei premi: entro il 31 dicembre 2012.

IL DIRETTORE  
Dott. Giuseppe Vignali

#### **ALLEGATO 1**

#### **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO "APPENNINO GASTRONOMICO – MENU A CHILOMETRI ZERO" - EDIZIONE 2012**

Il sottoscritto.....  
nato a .....il .....  
e residente in via/piazza.....  
a .....provincia.....  
in qualità di legale rappresentante dell'esercizio dotato di licenza di ristorazione la cui ragione sociale è .....  
P.IVA.....sito in via/piazza .....  
.....nel Comune di .....  
telefono .....cellulare.....fax .....  
e-mail .....sito internet.....

#### **MANIFESTA IL SUO INTERESSE A PARTECIPARE AL CONCORSO "APPENNINO GASTRONOMICO – MENU A KM ZERO"**

- accettandone tutte le condizioni espresse nel regolamento;
- impegnandosi ad inviare un proprio rappresentante al master in ingegneria del menù che si terrà il 24.09.2012 presso la sede di ALMA;
- impegnandosi a candidare un "menu a chilometri zero" redatto con la supervisione di ALMA, nel periodo compreso fra il 25 Settembre e il 5 Ottobre 2012;
- impegnandosi a proporre ai propri clienti il "menu a chilometri zero" candidato per tutti i *weekend* previsti dal regolamento e più specificamente nei segg.:
  - 13 e 14 ottobre 2012;
  - 20 e 21 ottobre 2012;
  - 27 e 28 ottobre 2012;
  - 3 e 4 novembre 2012;
  - 10 e 11 novembre 2012;

- 17 e 18 novembre 2012;
- 24 e 25 novembre 2012;
- impegnandosi a dare evidenza, nel proprio locale, ai materiali di promozione dell'iniziativa realizzati dal Parco nazionale durante lo svolgimento del concorso 2012;
- impegnandosi a rispettare il prezzo indicato nel menu per tutta la durata dell'iniziativa;
- impegnandosi a versare quale contributo di partecipazione all'iniziativa € 50,00 con le seguenti modalità:

bonifico sul c/c n 000000010941 (IBAN IT70Q0503466310000000010941) intestato al Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano presso il Banco popolare soc. coop. Agenzia di Collagna (Reggio Emilia) oppure tramite bollettino postale sempre intestato a Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano sul c/c n 85000347 e allegando fotocopia della ricevuta di versamento.

Data e Luogo..... in fede.....