

**REGOLAMENTO**  
**CONCORSO “APPENNINO GASTRONOMICO – MENU’ A KM0”**  
**NEL TERRITORIO DEI COMUNI DEL PARCO NAZIONALE APPENNINO TOSCO EMILIANO**  
**EDIZIONE 2013**

**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 **27.09.2013** con allegata fotocopia del pagamento di € 50,00 (ALLEGATO 1).

I materiali sopracitati dovranno pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 27 settembre 2013** 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 **26 settembre 2013** 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 **1 ottobre** presso la sede di ALMA denominata **“Master in comunicazione e gestione del prodotto tipico”** e che avrà il seguente programma di massima:

- Ore 11,00 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 11,30 Visita guidata alla scuola.
- Ore 12,00 Presentazione del progetto a cura del Parco nazionale dell’Appennino toscano emiliano 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” 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 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 toscano-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 **2 e l’8 Ottobre**, un *pool* di esperti per coadiuvare i partecipanti nella predisposizione del menu definitivo. Il menu dovrà obbligatoriamente essere trasmesso ad ALMA entro e non oltre le ore 12.00 del **11 Ottobre 2013**, pena l’esclusione dal concorso.

Il menu di dovrà comprendere

- 1 antipasto (NO SALUMI)
- un piatto unico
- 1 servizio di formaggi e/o salumi
- 1 dolce

Il menu dovrà necessariamente sviluppare un processo di servizio che tenda a valorizzare la figura del cameriere.

A titolo indicativo

- Comunicazione delle portate o dei prodotti specifici del territorio
- Servizio al trancio di carni o pesci al carrello
- Servizio dei formaggi con i loro abbinamenti
- Servizio di salumi e relativo taglio se richiesto

- Servizio particolare delle bevande

#### **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 **19 ottobre ed il 15 dicembre**;
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 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 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 **27 Settembre 2013**.
- Giornata formativa "Master in comunicazione e gestione del prodotto tipico": **1 Ottobre 2013**
- Invio proposta del menu e verifica da parte di ALMA: **dal 2 all' 8 Ottobre 2013**.
- Consegna del menu rivisto da parte di ALMA: entro **11 Ottobre 2013**.
- Periodo di svolgimento dell'iniziativa: tutti i weekend dal **19 Ottobre al 15 Dicembre 2013**.
- Conclusione della votazione on line: **15 dicembre 2013**.
- Consegna dei premi: **febbraio 2014**.

IL DIRETTORE  
Dott. Giuseppe Vignali