



## CONCORSO CULINARIO ON-LINE

Riservato a cuochi professionisti, ambasciatori della cultura eno-gastronomica tosco-romagnola.

### LA SCIENZA E L'ARTE IN CUCINA FRA ROMAGNA E TOSCANA

#### Regolamento

##### Art. 1 Finalità

Questo concorso, proposto da Associazione Cuochi Romagnoli e Associazione Cuochi Firenze, in collaborazione con Casa Artusi, in occasione del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, nasce dall'amore e dalla ricchezza del territorio Tosco-Romagnolo. Pellegrino Artusi, romagnolo di nascita e toscano di adozione, è padre riconosciuto della cucina domestica italiana e, con il suo ricettario tradotto in tante lingue del mondo "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ha saputo coniugare in armonia l'igiene, l'economia, ed il buon gusto dei cibi. In suo nome e in riferimento al valore che ancora oggi esprime la sua opera, lo scopo del concorso è quello di promuovere e sostenere il sistema gastronomico e valoriale del nostro territorio, attraverso l'espressione dell'arte culinaria.

##### Art. 2 Tema

###### **La cucina artusiana è servita.**

Per aderire al concorso è necessario presentare un piatto da esposizione basato sulla filosofia (vedi sotto) e sul ricettario artusiani (<http://www.pellegrinoartusi.it/il-libro>).

Il piatto presentato deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- utilizzo di prodotti poveri come parte principale del piatto

- rispettare la stagionalità degli ingredienti utilizzati.
- il piatto può essere di qualsiasi tipologia, antipasto, primo, secondo, dessert, freddo o caldo, purché faccia riferimento ad una ricetta di Pellegrino Artusi.

##### Art. 3 Iscrizione e partecipazione

Possono partecipare al concorso tutti i cuochi professionisti che abbiano voglia di mettersi in gioco e dimostrare il proprio talento.

Per partecipare bisogna inviare tramite messaggio, o Whatsapp nella pagina Facebook di Associazione cuochi romagnoli, entro il 15 luglio 2020:

- nome e cognome;
- nome del piatto e una breve ricetta in stile artusiano (racconto del piatto, aneddoti)
- 1 foto del piatto;
- 1 foto personale in divisa o mentre si prepara il piatto.

##### Art. 4 Criteri di valutazione

Il piatto (non degustato) verrà valutato sulla base delle informazioni inviate, tenendo conto del seguente punteggio:

###### **Rispetto del tema: Punti 25**

Corretta interpretazione del tema, rispettando il regolamento e i punti richiesti

###### **Tecnica: Punti 25**

Capacità ed abilità nel utilizzo di tecniche efficaci che migliorino e valorizzano le sensazioni visive e gusto-olfattive del piatto presentato.

**Aspetto estetico e presentazione: Punti 25**

Impatto cromatico piacevole ed elegante, fine, gradevole, invoglia alla degustazione.

**Ricetta: Punti 25**

Capacità di raccontare la ricetta in modo sintetico e comprensibile secondo lo stile di Artusi.

Sarà considerato di valore alto il riferimento ad un'abitudine familiare, ad una ricorrenza, ad un ricordo da cui prende vita il piatto.

**Art. 5 Valutazione e punteggio**

La giuria composta da Chef titolati a livello nazionale ed internazionale, da giornalisti ed esperti eno-gastronomici, e da 1 rappresentante di Casa Artusi, valuterà:

da 0 a 25 punti, il rispetto del tema;

da 0 a 25 punti, la tecnica;

da 0 a 25 punti, l'aspetto estetico e presentazione;

da 0 a 25 punti, la ricetta.

Il punteggio più alto si aggiudicherà il concorso.

**Art. 6 Premiazione**

Martedì 4 agosto 2020 alle ore 17.00 in occasione delle celebrazioni del bicentenario dalla nascita di Artusi, in diretta sulla pagina Facebook di Associazione cuochi romagnoli, in collegamento con cuochi Firenze e i promotori del concorso verrà eletto il vincitore che si aggiudicherà il Premio Concorso on line Artusi 200 che consiste nel in una scultura in bronzo del busto di Artusi ad opera dell'artista Pasquale Marzelli messa a disposizione del Comune di Forlimpopoli oltre alla edizione del bicentenario de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" messa a disposizione da Casa Artusi.

A tutti i partecipanti sarà dedicato un foto album che verrà pubblicato sui canali social dell'Associazione e visibile in modo pubblico. L'invio del materiale richiesto autorizza Associazione Cuochi Romagnoli alla pubblicazione ed alle eventuali modifiche di ritocco fotografico per esigenze grafiche.

I risultati e tutte le comunicazioni saranno comunque sempre pubblicati ed aggiornati sulla pagina Facebook di associazione cuochi Romagnoli.

Decalogo della cucina artusiana:

- 1. Rispettate gli ingredienti naturali**
- 2. Usate ingredienti di qualità**
- 3. Usate ingredienti di stagione**
- 4. Siate semplici**
- 5. Mettete passione, fate attenzione, siate precisi**
- 6. Esercitatevi con pazienza**
- 7. Rispettate le regole, anche nelle varianti**
- 8. Usate fantasia tenendo presente sempre il buon gusto**
- 9. Valorizzate la cucina povera**
- 10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)**

**In occasione delle celebrazioni per il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, in collaborazione con**

