

# Concorso per ricette della cucina tradizionale casalinga della Provincia di Bari

## “Tipica...mente”

Locorotondo 25/26 27 Luglio

### REGOLAMENTO

1. Il Concorso per ricette della cucina tradizionale casalinga della Provincia di Bari si svolgerà all'interno della Manifestazione “Tipica...mente” organizzata, nell'ambito del Progetto INTERREG IIIA Grecia-Italia “Sostegno e promozione dei prodotti tipici locali-LOCPRO”, nei giorni 25/26/27 Luglio, a Locorotondo presso il Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura “Basile Caramia” (CRSA), Via Cisternino, 281. Il Concorso, avendo lo scopo di riscoprire e valorizzare le antiche e fedeli ricette casalinghe della tradizione, premierà i piatti realmente tipici privi di contaminazioni moderne estranee al territorio di riferimento.
2. La partecipazione al concorso è totalmente gratuita ed è riservata a donne maggiorenni non professioniste. Ogni partecipante può proporre al massimo 3 ricette comunque non più di una per ciascuna delle 3 categorie: a) primi piatti; b) secondi piatti; c) dolci.
3. La scheda di adesione al concorso (compilata secondo il modello in allegato), firmata in originale con le generalità della partecipante e la descrizione dettagliata della/e ricette proposte dovrà essere consegnata direttamente o pervenire per posta o via fax (080/4310007), improrogabilmente entro il **15 luglio** p.v. al Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura “Basile Caramia”, Via Cisternino n. 281 - 70010 Locorotondo.
4. Per ragioni organizzative e logistiche il concorso è articolato in due fasi successive Preliminare e Conclusiva. Nella I Fase Preliminare una giuria di esperti provvederà a valutare (in forma anonima) tutte le ricette selezionandone 15 complessive (per tutte le 3 categorie) ammesse a partecipare alla fase successiva; l'Organizzazione provvederà a comunicare l'ammissione alla fase conclusiva alle partecipanti entro il 20 luglio. Nella II fase del concorso, fissata il giorno venerdì **25 luglio** a partire dalle ore 10, le concorrenti saranno chiamate a preparare i piatti delle 15 ricette selezionate sottoposti alla valutazione conclusiva delle giurie. L'ordine di uscita dei piatti per la degustazione e la valutazione da parte della giuria (inizio alle ore 12,00) verrà definito attraverso sorteggio effettuato alla presenza dei concorrenti alle ore 10,00..
5. Per la I fase di selezione la giuria composta da 5 esperti di comprovata esperienza valuterà le ricette in base alla loro tipicità ovvero rispondenza degli ingredienti e delle modalità di preparazione alla tradizione locale casalinga. Nella seconda fase i 15 piatti delle ricette selezionate saranno valutati attraverso assaggio secondo i seguenti criteri: 1) tipicità della ricetta (massimo 10 punti); 2) gusto (max 10 punti); 3) presentazione del piatto (max 10 punti; n.b. per la presentazione è vietato l'impiego di carta stagnola o altri materiali non commestibili). Il giudizio degli esperti sarà espresso con votazione, giudizio e motivazione scritta. La composizione della giuria di esperti verrà resa pubblica sul sito web del CRSA ([www.crsa.it](http://www.crsa.it)) entro il termine fissato per la presentazione/invio delle schede di adesione. I 15 piatti selezionati saranno inoltre valutati, con un unico giudizio complessivo, da altre 2 giurie: a) giuria giovani composta da 5 ragazzi di età inferiore a 25 anni; b) giuria straniera composta da 5 turiste di nazionalità straniera.

6. La cerimonia di premiazione si svolgerà il giorno sabato **26 luglio** alle ore 20.00 presso il CRSA. Saranno premiate complessivamente 5 ricette ed i premi in denaro attribuiti dalle diverse giurie non sono cumulabili. Alle prime 3 ricette classificate nella valutazione della giuria di esperti sarà corrisposto un premio di 300 euro. Saranno inoltre premiate con 200 euro le due ricette meglio classificate dalle giurie di giovani e turiste straniere (nel caso in cui una delle due ricette sia già stata premiata dalla giuria di esperti il premio in denaro sarà attribuito alla ricetta successiva). A tutti i concorrenti partecipanti alla seconda fase del concorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione ed un ricordo della manifestazione.
7. I piatti delle 15 ricette selezionate potranno essere preparati, a descrizione del partecipante, a casa o in loco presso le cucine messe a disposizione dall'Organizzazione; è ad esempio facoltà dei concorrenti effettuare lunghe cotture presso la propria abitazione e poi procedere all'assemblaggio e/o rigenero ed impiattamento presso la sede del concorso. Riguardo alla conservazione/manipolazione/preparazione degli alimenti i concorrenti sono tenuti a rispettare rigorosamente le norme igienico-sanitarie nonché, nel caso di trasporto di ingredienti/piatti deperibili, ad impiegare contenitori termici e/o refrigerati. I concorrenti che intendono svolgere alcune o tutte le fasi di preparazione dei piatti selezionati presso la sede del concorso a Locorotondo sono tenuti a contattare preliminarmente l'Organizzazione per definire i dettagli e la logistica; essi dovranno comunque provvedere autonomamente a portare tutti gli ingredienti previsti, eventuali attrezzi di cucina e contenitori particolari da utilizzare, i materiali per la presentazione e l'impiattamento (piatti o altri contenitori); posate ed bicchieri saranno messi a disposizione dall'Organizzazione.
8. Ciascuna ricetta/piatto partecipante alla fase finale del concorso dovrà essere preparata e presentata impiattata per un totale di 1 piatto/porzione per l'esposizione e 15 piccole porzioni da assaggio per la valutazione da parte delle giurie.
9. I concorrenti si impegnano a non pretendere compensi di sorta per l'eventuale pubblicazione su riviste e giornali, per l'utilizzo cinetelevisivo o per la preparazione delle ricette in mostre o altre manifestazioni volte a promuovere il Concorso da parte dell'Ente organizzatore.
10. L'Organizzazione è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni, furti e incendio a persone e/o cose durante lo svolgimento del concorso e/o nei trasferimenti.
11. La scheda di adesione firmata in originale e quindi la partecipazione al concorso prevede per i concorrenti l'implicita ed automatica accettazione del presente regolamento.
12. Nel sia necessario apportare modifiche al programma del concorso, l'Organizzazione provvederà a comunicare tempestivamente le variazioni ai partecipanti. Le eventuali comunicazioni di ordine organizzativo saranno comunque pubblicate sul sito web della manifestazione ([www.crsa.it](http://www.crsa.it)).

Locorotondo, 23/06/08

Il Presidente del CRSA  
Prof. Martino Pastore