



REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE SPORTIVI “CIBARI ” 2024

BARI 29 ottobre 2024

Ex Mercato del pesce-Piazza Ferrarese Bari

Dopo la prima edizione svoltasi a Bari, il Centro Interdipartimentale “*Cibo in salute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale agricoltura e benessere sociale*” dell’Università degli Studi Aldo Moro di Bari in collaborazione con l’*Associazione Tipica Puglia*, propone l’evento **CONCORSO DI RISTOCEUTICA “C’è uno sportivo in cucina”** prima edizione, che si svolgerà come di seguito indicato.

Uno sportivo in cucina, nasce dall’esperienza del format riservato a medici e professionisti della sanità giunto alla sua **5^a edizione, “C’è un Medico in Cucina” (prossima edizione 4 e 5 dicembre 2024 Ceglie Messapica - Br).**

COME FARE PER PARTECIPARE

Il concorrente deve inviare digitalmente via mail, la ricetta da candidare al concorso, corredata da una **fotografia del piatto** contenente una **breve descrizione dell’elaborato** che si intende preparare in gara, una **presentazione dello stesso** completa di informazioni attestanti il valore nutraceutico e una **breve presentazione del concorrente con allegata una foto Professionale nella propria disciplina sportiva (ad esempio su campo di gioco, palestra, ecc...).**

Le ricette saranno attentamente vagliate ed esaminate da una giuria di esperti del settore, appositamente formata dall’Associazione **Tipica Puglia**, presieduta dallo chef **Antonio Bufi** coadiuvato dagli chef **Tipica Puglia**.

I concorrenti, dovranno presentarsi al concorso di cucina **PREVISTO PER IL GIORNO 29 ottobre 2024** alle ore 9 presso **Ex Mercato del Pesce – Piazza Ferrarese Bari** per realizzare gli stessi piatti proposti via mail, in una gara di cooking live, seguita dagli chef **Tipica Puglia** con la collaborazione **dell’Istituto Alberghiero Domenico Modugno di Polignano a Mare**.

Agli sportivi, anche medici dello sport, ricercatori e appassionati della ristoceutica/nutraceutica iscritti, verrà affiancato se richiesto, uno chef che potrà assisterli durante la prova di cucina per poter realizzare e presentare in maniera professionale il piatto proposto.

A discrezione del partecipante, la ricetta proposta può essere sia dolce che salata.

Nella stessa ricetta dovranno essere utilizzati più ingredienti **rigorosamente e tassativamente di origine pugliese** con predilezione per le produzioni tipiche fra i quali:





- Cipolla rossa di Acquaviva
- Grani antichi pugliesi
- Ortaggi a foglia
- Ortaggi a frutto
- Olio EVO
- Frutta fresca
- Frutto a guscio
- Farina di carrubo
- Salicornia
- Prodotti fermentati (Yogurt, Kefir o altro)

La manifestazione finale del giorno 29 ottobre, osserverà i seguenti orari:

- Ore 9.00 Presentazione della competizione a cura di Antonio Bufi
- Ore 10.00 Allestimento piatto in concorso
- Ore 12.00 Presentazione del piatto e sua valutazione a cura della giuria presieduta dal prof. Mauro Niso - Food blogger e sommelier.
- Chiusura con la premiazione.

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

La cerimonia di premiazione inizierà alle ore 17.30 del 29 ottobre presso la Sala Murat sita in Piazza Ferrarese – Bari.

L'orario programmato potrebbe subire variazioni in caso di sopravvenuta necessità.

A tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

GIURIA





La giuria sarà composta da chef di cucina, pasticceri, docenti di settore, medici, nutrizionisti, cultori e giornalisti enogastronomici, etc., affiancati dai collaboratori dell'evento a supporto dei commissari di gara.

Il verdetto della giuria sarà insindacabile.

MODALITA' D'ISCRIZIONE

L'iscrizione dovrà avvenire entro e non oltre il **23 ottobre 2024**, e prevede l'invio di tutte le informazioni richieste (scheda piatto, nome piatto, presentazione e fotografie), **alla** casella di posta elettronica => **info@tipicapuglia.com**

Per ulteriori informazioni su CiBari II edizione e concorso

www.ciboinsalute.com – www.tipicapuglia.com

Farà fede la data d'invio della mail

CRITERI VALUTATIVI

Le ricette presentate saranno valutate con i seguenti criteri che rappresentano un bonus aggiuntivo sul risultato finale:

- Contenuto nutraceutico presente nella materia prima scelta
- Sistema di cottura applicato alla preparazione
- Equilibrio del piatto
- Creatività ed abbinamento
- Qualità degli ingredienti

CONDIZIONI ADDIZIONALI PER I PARTECIPANTI

L'organizzazione è sensibile alle tematiche di sostenibilità ambientale, pertanto i concorrenti sono pregati di tenerne conto prediligendo ricette ed ingredienti che si ispirino agli stessi valori

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.





Per i concorrenti, l'organizzazione metterà a disposizione un “laboratorio a vista” provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base; **tutti gli ingredienti ed eventuali attrezzature "particolari" devono essere portate dal partecipante**, così come i piatti per la presentazione finale nel numero totale di 8.

Info cell: 320.3274086 - Mail: info@tipicapuglia.com

www.tipicapuglia.com

