



REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE "AUTUMN SCHOOL"

"C'E' UN MEDICO IN CUCINA"

Quinta edizione

Fasano/Ceglie Messapica (Br) - 4/5 Dicembre 2024

La Ristoceutica è un neologismo frutto della fusione di due parole, "ristorazione" e "nutraceutica", a sua volta frutto della fusione di altre due parole: nutrizione e farmaceutica. (Fonte: SISMI)

Dopo la quarta edizione svoltasi a Acquaviva delle Fonti/Castellaneta torna l'evento CONCORSO DI RISTOCEUTICA "*c'è un medico in cucina*" per la sua V edizione, che si svolgerà come di seguito indicato.

COME PARTECIPARE

Il **concorrente deve** compilare il modulo di iscrizione e inviare digitalmente via mail la ricetta da candidare al concorso. L'iscrizione deve essere corredata da una **fotografia del piatto**, una **breve descrizione dell'elaborato** che si intende preparare in gara, una **presentazione del piatto** corredata dal suo valore nutraceutico.

Le ricette saranno attentamente vagliate ed esaminate da una giuria di esperti del settore, appositamente formata dall'Associazione **Tipica Puglia**.

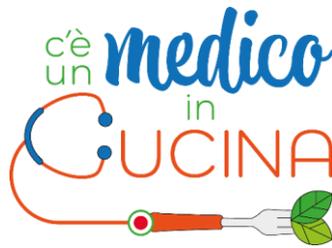
I **concorrenti** dovranno presentarsi al concorso di cucina **PREVISTO PER IL GIORNO 5 dicembre 2024** ore 9.30 presso la **sede MED COOKING SCHOOL di CEGLIE MESSAPICA (BR)** via G. Elia 1, per realizzare i piatti in gara in una cooking live seguita dai nostri Chef.

Ai medici, ricercatori e appassionati della ristoceutica/nutraceutica iscritti verrà affiancato, se richiesto, uno chef di cucina che potrà assisterli durante la prova 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 si citano di seguito **alcuni esempi**:

- Cozza nera di Taranto
- 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)
- ecc...

La manifestazione finale osserverà i seguenti orari:

- Ore 9.30 Presentazione della competizione presso la Med Cooking School di Ceglie Messapica da parte dell'organizzazione;
- Ore 10.00 inizio allestimento piatto in concorso;
- Ore 12.00 presentazione del piatto e sua valutazione alla giuria di esperti;
- Chiusura a fine manifestazione 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.

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.

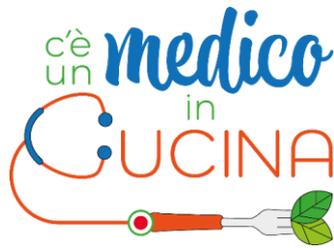
Il verdetto della giuria sarà insindacabile.

MODALITA' D'ISCRIZIONE

L'iscrizione dovrà avvenire entro e non oltre il **1° dicembre 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 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 al 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.

IMPORTANTE

Tutti gli ingredienti ed eventuali attrezzature "particolari" (frullatore, minipimer, spiralizzatori, fruste, ecc) devono essere portate dal partecipante, così come i piatti per la presentazione finale alla giuria nel numero totale di 6.

Info: 3497924900 / Mail: info@tipicapuglia.com