

**REGOLAMENTO**  
**CONCORSO “APPENNINO GASTRONOMICO – MENU’ A KM0”**  
**NEL TERRITORIO DEI COMUNI DEL PARCO NAZIONALE**  
**APPENNINO TOSCO EMILIANO E AREA MAB UNESCO**  
**EDIZIONE 2015**

**ART.1 - OGGETTO E PRINCIPI ISPIRATORI DEL CONCORSO**

Il Parco nazionale dell’Appennino tosco-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;
- promuovere ed esprimere il valore della biosfera.

**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, Castelnuovo nè Monti, Collagna, Comano, Corniglio, Filattiera, Fivizzano, Giuncugnano, Licciana Nardi, Ligonchio, Monchio delle Corti, Ramiseto, San Romano in Garfagnana, Villacollemandina, Villa Minozzo.
- all’area Unesco dell’Appennino Tosco Emiliano,  
In particolare:  
Per la provincia di Reggio Emilia: Baiso, Canossa, Carpineti, Casina, Toano, Vetto, Vezzano sul Crostolo.  
Per la provincia di Parma: Berceto, Calestano, Langhirano, Lesignano, Neviano degli Arduini, Palanzano, Tizzano Val Parma.  
Per la provincia di Massa Carrara: Casola in Lunigiana, Fosdinovo, Villafranca in Lunigiana.  
Per la provincia di Lucca: Castelnuovo Garfagnana, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, Sillano.  
Per la provincia di Modena: Frassinoro.

Verranno stilate due distinte graduatorie: la prima per i comuni all’interno del parco e la seconda per i comuni all’interno dell’area Unesco dell’Appennino.

**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 **26.09.2015** con allegata fotocopia del pagamento di € 50,00 (ALLEGATO 1).

I materiali sopracitati dovranno pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 26 settembre 2015** 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 tosco 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 **25 settembre 2015** scrivendo a [promozione@parcoappennino.it](mailto:promozione@parcoappennino.it) o telefonando al mattino (dalle 9 alle 12) ai numeri 0585/947200 – 0585/947201.

#### **ART. 5. CRITERI PER IL PIATTO**

La proposta del piatto verrà costruita da ciascun operatore in seguito alla giornata formativa che avrà luogo il **29 settembre 2015** presso la sede di ALMA denominata "**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 Presentazione del progetto a cura del Parco Nazionale realizzato in collaborazione con ALMA e Coldiretti.
- Ore 13,15 Visita didattica e pranzo presso Antica Corte Pallavicina

Al termine della giornata ciascun operatore riceverà un attestato di frequenza e un omaggio rilasciato da ALMA.

Ogni ristoratore dovrà diventare ambasciatore di un prodotto/produttore provenienti dal territorio dei 16 Comuni del Parco Nazionale dell'Appennino tosco emiliano e dell'area del MAB (indicati all'art. 2 secondo le logiche del KM zero promosso da Coldiretti).

Il piatto proposto, obbligatoriamente corredato dalla ricetta di preparazione e dalla foto, dovrà essere legato ad un prodotto attraverso due modalità:

- Il prodotto scelto potrà essere un ingrediente del piatto ideato;
- Il prodotto scelto potrà essere di accompagnamento al piatto, giustificando la scelta di tale accostamento;
- Il prodotto scelto potrà essere servito in modo indipendente.

La ricetta, corredata di foto, dovrà obbligatoriamente essere trasmessa ad ALMA entro e non oltre le ore 12.00 del **16 Ottobre 2015**, pena l'esclusione dal concorso.

Il piatto dovrà essere ideato con l'intento di valorizzare il tema del prodotto e dei produttori del territorio.

A titolo indicativo

- Comunicazione del piatto e dei prodotti specifici del territorio
- Servizio di salumi e relativo taglio se richiesto
- Particolare attenzione alla comunicazione attraverso i nuovi media

#### **ART. 6 – ISCRIZIONE A NUMERO CHIUSO**

Saranno ammessi:

- i primi 25 ristoranti situati nei comuni del Parco Nazionale dell' Appennino Tosco- Emiliano
- i primi 25 ristoranti situati nei comuni dell'area Unesco dell'Appennino

che effettueranno la regolare iscrizione.

Per un totale di 50 ristoranti ammessi.

#### **ART. 7 – 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. 8 – GRADUATORIE DEL CONCORSO**

Verranno stilate due distinte graduatorie: una per i comuni all'interno del parco e l'altra per i comuni all'interno dell'area Unesco dell'Appennino.

Entrambe le graduatorie del concorso verranno definite 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 toscano-emiliano ([www.parcoappennino.it](http://www.parcoappennino.it));
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 piatto 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 toscano-emiliano secondo le modalità descritte al precedente punto 1 sommato al punteggio ottenuto mediante valutazione da parte di esperti di ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, secondo le modalità descritte al precedente punto 2.

Vi saranno due differenti graduatorie, dove verranno premiati:

- i primi tre ristoranti situati nei comuni del Parco Nazionale dell' Appennino Tosco- Emiliano
- i primi tre ristoranti situati nei comuni dell'area Unesco dell'Appennino.

In entrambi i casi di parità verranno attribuiti i premi *ex aequo*.

Verranno inoltre premiati i primi 3 migliori produttori scelti dai ristoratori, mediante una valutazione da parte dei giurati di ALMA.

I risultati delle votazioni saranno inappellabili e vincolanti.

#### **ART. 9 - PUBBLICIZZAZIONE**

Il Parco nazionale dell'Appennino toscano – 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.

Quest'anno verrà dato ampio spazio ai nuovi media.

#### **ART. 10 - PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE**

Il Parco nazionale dell'Appennino toscano-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. 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 compresi nel periodo indicato all'art. 13, 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 piatto candidato.

#### **ART. 12 – PREMI**

Sarà rilasciato un attestato a tutti i partecipanti da parte di ALMA, Parco nazionale, Coldiretti.

Sarà realizzato gratuitamente, presso ALMA, un corso di formazione di 2 giorni per 2 operatori per ciascuno, comprensivo dell'ospitalità per:

- i primi due ristoranti classificati dei comuni del Parco Nazionale dell' Appennino Tosco-Emiliano;
- i primi due ristoranti classificati dei comuni dell'area Unesco dell'Appennino.

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 un 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 **26 Settembre 2015**.
- Giornata formativa "Comunicazione e gestione del prodotto tipico": **29 Settembre 2015**
- Invio proposta del piatto: **entro il 16 Ottobre 2015**.
- Periodo di svolgimento dell'iniziativa: **Ottobre 2015 – Gennaio 2016**.
- Conclusione della votazione on line: **15 Dicembre 2015**.
- Consegna dei premi: **Gennaio 2016**.

IL DIRETTORE  
Dott. Giuseppe Vignali