
FOOD CONTEST “UN MARE DI MARCHE”

#uncuoreperricostruire



NOMI DEI FINALISTI E DELLE DUE MENZIONI SPECIALI

La **Giuria** si è confrontata con ricette caratterizzate da uno standard qualitativo elevato, riscontrabile anche nella varietà delle proposte prese in esame, pertanto ringrazia i partecipanti al **FOOD CONTEST “UN MARE DI MARCHE” #uncuoreperricostruire** e si complimenta con tutti per l’impegno e la professionalità mostrati.

La selezione ha seguito delle linee guida generali fondate su:

- **Appetibilità delle ricette** valutata combinando: ingredienti, modalità di preparazione e foto
- **Varietà ed equilibrio** nella scelta degli ingredienti
- **Originalità delle proposte** presentate
- **Estro** nella composizione dei piatti

Sulla base dei criteri sopra enunciati hanno conquistato l’unanimità della giuria, delineandosi a rappresentare i **3 finalisti** del FOOD CONTEST “UN MARE DI MARCHE” #uncuoreperricostruire i seguenti candidati:

- **BONERA CLAUDIA** ricetta 2: “Paccheri di pasta fresca con moscardini e ristretto d'acciuga”
(blog: <http://lacucinadistagione.blogspot.it/>)
- **CARTA MICHELA** ricetta 1: “Panino integrale allo sgombro con chips di mele”
(blog: <http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatomiky/>)
- **SGUERRI SARA** ricetta 1: “Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero su Cialdine di Lenticchie con Maionese alle Olive Verdi”
(blog: <http://www.pixelicious.it>)

Il nome del vincitore e l’assegnazione dei premi ai primi 3 classificati verrà decretata durante l’evento finale di premiazione.

Il verdetto finale necessita di un ultimo, imprescindibile, passo: la PROVA di ASSAGGIO!

Pertanto ciascuno dei 3 finalisti sopra menzionato **dovrà (pena l’esclusione):**

- **confermare la propria presenza all’evento finale**
- **confermare la propria disponibilità a replicare il piatto selezionato della giuria per la prova di assaggio**

Ai 3 finalisti è fatta richiesta di inviare le conferme sopra definite scrivendo a unmaredimarche.blogger@gmail.com entro il **15 dicembre 2017** **pena l’esclusione dalla finale e la**

necessità di individuare un nominativo e una ricetta sostitutivi da sottoporre alla prova assaggio – che è un passaggio obbligato per giungere al verdetto definitivo.

Le due menzioni speciali si assegnano rispettivamente a:

Menzione come Migliore **“Ricetta per bambini”**

- DI RIENZO ELISA ricetta 1: **“Fiori allo zafferano con palamita”**
(blog: <https://www.ilfiordicappero.com>)

Menzione come Miglior **“Report Fotografico”**

- SCOTTO D’ANIELLO TANYA ricetta 2: **“Cappelletti di patate in fumetto leggero profumato allo zafferano Piceno, con vongole, petali di cipolla rossa di Pedaso e scaglie di tartufo nero dei Monti della Laga**
(blog: <http://www.lovelytaste.it>)

Anche i vincitori delle due menzioni dovranno replicare la propria ricetta nel corso dell’evento finale di premiazione e se impossibilitati a partecipare dovranno comunicarlo scrivendo a unmaredimarche.blogger@gmail.com entro il 15 dicembre 2017, pena il ripescaggio di altri due candidati sostitutivi.

EVENTO FINALE DI PREMIAZIONE

La **premiazione avrà luogo il 20 gennaio 2018** presso l’Istituto d’Istruzione Superiore Celso Ulpiani di Ascoli Piceno nella sede dell’ **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA, viale Kennedy n.34 di Ascoli Piceno.**

L’evento finale prevede una **Cena di Gala** cui saranno invitate le **Istituzioni e la Stampa locale e regionale** per suggellare l’intero progetto e la diffusione dei valori di sostenibilità e ricchezza del territorio marchigiano, dal mare all’entroterra, che il Food Contest ha profuso a livello nazionale.

Per consentire ai 3 finalisti e ai 2 candidati delle menzioni sopra indicati di confermare la propria partecipazione, e quindi **ufficializzare la propria candidatura tra i premiati del FOOD CONTEST “UN MARE DI MARCHE” #uncuoreperricostruire** di seguito si fornisce un **programma quanto più dettagliato dell’evento finale.**

Si precisa che i 3 finalisti e i 2 candidati delle menzioni nel corso delle giornate del 20 e 21 gennaio 2018 saranno ospiti dell’organizzazione, con la possibilità di soggiornare con un accompagnatore purché nella medesima sistemazione, e che dovranno assumere a proprio carico solo le spese di viaggio.

PROGRAMMA dell’EVENTO FINALE

- **20 gennaio 2018** arrivo entro le 14.00 ad Ascoli Piceno e check-in presso la struttura che in seguito verrà comunicata dall’organizzazione.
- **20 gennaio 2018** ore 15.00 esecuzione della ricetta utilizzando gli ingredienti che saranno forniti dall’organizzazione sulla base di quanto scritto nella scheda-ricetta presentata
- **20 gennaio 2018** a partire dalle ore 19.00 proclamazione e premiazione dei vincitori, brindisi con le autorità e i giornalisti, Cena di Gala
- **20 gennaio 2018** pernottamento ospiti presso la struttura che in seguito verrà comunicata dall’organizzazione
- **21 gennaio 2018** si sta valutando nel corso della mattinata l’opportunità di effettuare un tour guidato nell’area del Piceno, facendo visita ad alcuni dei produttori dell’area crateri del sisma 2016 coinvolti nel progetto

Ai fini del Food Contest la conferma di partecipazione è vincolata sino al momento della proclamazione e

premiazione del 20 gennaio 2018.

Giuria e Comitato organizzativo - scientifico

- Associazione Italiana Food Blogger (nella persona di Tamara Cinciripini – ref. direttivo) <http://www.aifb.it>
- Centro di Educazione Ambientale CEA "AMBIENTE e MARE" (Regione Marche) <http://www.pissrl.it>
- Istituto d'Istruzione Superiore "Celso Ulpiani" di Ascoli Piceno <http://www.agrario-ulpiani.gov.it/>
- Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile <http://www.turismosostenibile.eu>
- SLOW FOOD - Comitato di Condotta del Piceno- Membro delegato <http://www.slowfood.it>

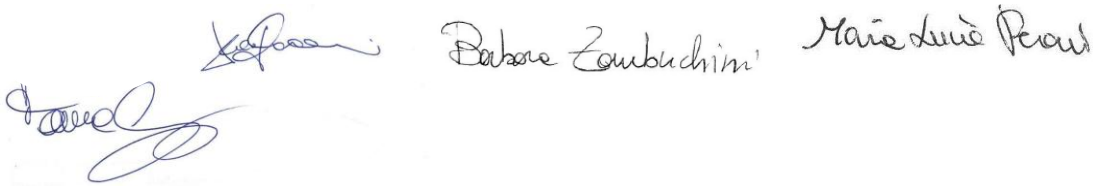
Riunione del 07/12/2017 dalle ore 11.00 alle ore 13.00 presso il CEA "Ambiente e Mare" – via 81' Strada, Montepandone (AP) alla presenza di:

Tamara Cinciripini

Luca Giacomozzi

Maria Lucia Peroni

Barbara Zambuchini



Luca Giacomozzi Barbara Zambuchini Maria Lucia Peroni