



Bando Concorso “Un piatto al miele – 2021”

MANIFESTAZIONI APISTICHE CASTEL SAN PIETRO TERME 17 – 18 -19 SETTEMBRE 2021

Concorso “UN PIATTO AL MIELE”

Il miele è uno degli alimenti più antichi della storia dell’uomo, nelle cucine rinascimentali era una sostanza preziosa ed era l’artefice del magnifico gusto agrodolce. Ancora oggi il miele è l’ingrediente di molte cucine d’avanguardia, esso rappresenta il motivo di questo concorso che intende stimolare la reinterpretazione dei piatti della “Cultura Gastronomica Italiana” e anche proporre la ricerca di nuovi abbinamenti da parte di chef e ristoratori particolarmente creativi e amanti del miele.

Art. 1

In occasione delle Manifestazioni Apistiche 2021, OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE, con il patrocinio del Comune di Castel San Pietro Terme e dell’Accademia italiana della cucina, delegazione di Castel San Pietro terme e Medicina

bandisce il “**2° CONCORSO UN PIATTO AL MIELE**” riservato ai ristoranti del territorio.

Art. 2

Il concorso si pone i seguenti obiettivi:

- Reinterpretare i piatti della “Cultura Gastronomica del territorio, fornendo un contributo sull’antico abbinamento dei sapori, in particolare il gusto agrodolce;
- Promuovere la ristorazione di qualità che si impegna a valorizzare un ingrediente antico come il miele, riscoprendo allo stesso tempo le antiche radici gastronomiche;
- Valorizzare i mieli italiani di qualità espressione di una biodiversità e di una caratterizzazione identitaria unica al mondo
- Diffondere la cultura dei mieli

Art. 3

I ristoratori che aderiranno riceveranno:

- N. 6 vasetti di miele selezione speciale "TRE GOCCE D'ORO 2021";
- N. 6 cavalieri da tavolo che promuoveranno l'evento;
- N. 2 Adesivi (vetrofania) ristorante partecipante al "Concorso Un piatto al miele"
- N. 1 copia del bando "Un piatto al miele"

Art. 4

L'adesione al concorso avviene tramite la compilazione on-line del modulo di iscrizione disponibile al sito <https://www.informamiele.it/moduloadesione>

Per partecipare al "Concorso un Piatto al miele" il ristorante dovrà inserire in menù una serie di piatti (preferibilmente tre) che dovranno interpretare gli obiettivi di cui all'art. 2.

I piatti dovranno far parte del menù per il periodo compreso tra: il 6 e il 30 settembre 2021.

Art. 5

I ristoranti aderenti al concorso verranno pubblicizzati attraverso una apposita campagna promozionale anche con i social. Inoltre, Osservatorio Nazionale Miele aprirà una apposita pagina su Facebook e Instagram denominata "Concorso Un piatto al Miele".

Art. 6

La giuria d'esame del concorso è così composta da esperti in cultura gastronomica e comunicazione connessa al patrimonio agroalimentare nazionale.

La giuria, o singoli componenti di essa, potranno recarsi, anche in forma anonima, presso il ristorante al fine di valutare l'originalità, l'attinenza al tema e la qualità dei piatti proposti. Per ogni ristorante partecipante verrà stilata una scheda con il giudizio della giuria e conseguentemente una classifica.

Ai primi tre ristoranti classificati verrà assegnato l'attestato "**Ristorante tre gocce d'oro - Concorso Un piatto al miele**" e una fornitura di mieli.

Art. 7

I ristoratori aderenti sono pregati di fornire all'Osservatorio la ricetta dei piatti portati in concorso o, quanto meno, una sintetica descrizione degli stessi in modo di consentire la realizzazione di una adeguata campagna di comunicazione che potrà sfociare anche in una "guida nazionale di piatti al miele"

Art. 8

La premiazione avverrà domenica 19 settembre 2021 alle ore 10,30 in piazza XX settembre, conduce la manifestazione Patrizio Roversi.