



FOOD FOR CHANGE “A TAVOLA CON GARIBALDI”
Contest enogastronomico per operatori della ristorazione
La Maddalena (OT)

Il Contest “Food for Change: A tavola con Garibaldi” è ideato e promosso in collaborazione tra L’Amministrazione comunale di La Maddalena, Slow Food Gallura e Slow Food Italia.

Il Premio, attraverso il coinvolgimento di ristoratori, tecnici del settore, accademici del gusto e associazioni di categoria, punta al recupero e al consolidamento delle tradizioni locali, seppure attualizzate e innovate, e promuove l’importanza di concepire menù che, già nella composizione, concretizzino obiettivi di sicurezza alimentare, rintracciabilità, valorizzazione del territorio, dei produttori e di salvaguardia dell’ambiente.

Questi obiettivi danno l’opportunità di collegare il Premio alla Campagna internazionale lanciata da Slow Food International, “Food For Change” sull’importanza di ragionare sulle filiere e sui modi di produrre il cibo per diminuire il peso, anche a tavola, delle attività umane. Il messaggio in questo caso, oltre che una valenza ambientale, assume quindi una valenza sociale e culturale attraverso la rappresentazione della necessità di garantire la sopravvivenza dei sistemi locali di produzione e di tutelare chi questi beni li produce e li trasforma in cibo.

Il Contest diventa quindi occasione di ricerca enogastronomica e di divulgazione sia per chi vi partecipa in qualità di concorrente che per chi vi partecipa da “fruitore/assaggiatore”. Il format innovativo ha le caratteristiche per diventare punto di riferimento per una nuova concezione di ristorazione mentre il Marchio, adottato dall’Amministrazione a tutela di produttori, ristoratori e consumatori, è gestito, a garanzia della coerenza tecnico-scientifica, in accordo con Slow Food.

I CONTENUTI DEL CONTEST

Il Contest “Food for Change: A tavola con Garibaldi” è aperto agli operatori della ristorazione di La Maddalena.

I ristoratori avranno la possibilità di partecipare al Contest attraverso la realizzazione di un menù ispirato alla c.d. “Dispensa di Garibaldi”, elenco di prodotti, materie prime e piatti tipici di casa Garibaldi, ottenuto a partire dall’analisi degli scritti e dai resoconti storici dello stesso Eroe a cura dell’Associazione “Garibaldi agricoltore”. I menù avranno anche i requisiti generali di conformità previsti nell’ambito del programma: “Food for Change” di Slow Food e ad altri requisiti specifici previsti nell’ambito di un disciplinare di produzione.

Il menù sarà composto da almeno “due piatti i” (es: antipasto e piatto principale) ed il dessert con in abbinamento dei vini come da “Dispensa di Garibaldi” o di vitigni autoctoni sardi o da viticoltura delle piccole isole, sarà proposto al pubblico con un prezzo fisso, vini a parte e sarà inserito nell’offerta del proprio locale e somministrato alla clientela per tutto il periodo dell’evento Giugno Slow.



Attraverso una prima fase di selezione, sulla base del gradimento della clientela e di conformità ai requisiti del Disciplinare di produzione, saranno selezionati i primi cinque concorrenti. Nella seconda fase i concorrenti saranno sottoposti a giudizio finale da parte di una giuria tecnica che, fra di essi, individuerà il vincitore per il 2022 ed il secondo e terzo classificati.

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

L'Amministrazione comunale di La Maddalena (OT) in collaborazione con Slow Food indice il Contest dal titolo: Food for Change "A tavola con Garibaldi".

La partecipazione al Contest è vincolata al rispetto di una serie di requisiti, di seguito specificati:

- Il Contest "Food for Change: A tavola con Garibaldi" è aperto a tutti gli operatori della ristorazione di La Maddalena;
- La partecipazione al Contest prevede la definizione e la preparazione di un menù ispirato alla cucina di Garibaldi, caratterizzata da requisiti di semplicità, rispetto delle materie prime e stagionalità;
- I menù dovranno essere realizzati a partire dai prodotti della c.d. "Dispensa di Garibaldi" (elenco di prodotti, abbinamenti ricorrenti e ricette particolarmente gradite al Generale), oltre che nel rispetto dei requisiti definiti nell'ambito della campagna Slow Food "Food for Change", individuati all'interno di uno specifico disciplinare di produzione (ALLEGATO A) di cui la stessa "Dispensa di Garibaldi" costituisce parte integrante;
- I prodotti che comporranno il menù, dovranno pervenire esclusivamente dal territorio regionale (con alcune sole eccezioni specificate nella c.d. "Dispensa di Garibaldi"), privilegiando, comunque, nella scelta quelli che: provengono da filiere esclusivamente sarde; provengono da Presidi Slow Food; provengono da produzioni Biologiche;
- Il menù dovrà essere composto da almeno "due piatti i" (es: antipasto e piatto principale) ed il dessert con in abbinamento dei vini come da "Dispensa di Garibaldi" o di vitigni autoctoni sardi o da viticoltura delle piccole isole.
- Il menù dovrà essere pubblicato con un prezzo fisso, vini a parte.
- I partecipanti dovranno **formalizzare l'adesione al Contest entro il 24 maggio 2022** con le modalità riportate nell'ALLEGATO B. L'Organizzazione provvederà quindi ad inserire nella piattaforma giugnoslow.it i concorrenti.
- I partecipanti, una volta formalizzata la loro adesione, dovranno **elaborare il menù con cui parteciperanno al Contest e comunicarlo all'Organizzazione entro il 30 maggio 2022** con le modalità riportate nell'ALLEGATO C.



- All'atto di indicazione della composizione del menù elaborato per il Contest, ogni concorrente dovrà indicare gli apparentamenti con gli eventuali produttori partecipanti a Giugno Slow, l'elenco dei prodotti selezionati in "dispensa", la distanza delle aziende fornitrici, il ricorso eventuale a Presidi Slow Food (il che dà diritto all'utilizzo dello specifico Marchio e dizione del prodotto da poter includere nel menù) e/o biologici; si dovranno inoltre indicare i vini selezionati in abbinamento. I menù dovranno essere inseriti nell'offerta dei propri esercizi commerciali e somministrati alla clientela dal 10 giugno al 4 luglio 2022
- **Tra il 20 maggio e il 07 giugno 2022**, l'Organizzazione provvederà a caricare sulla piattaforma giugnoslow.it la scheda del concorrente, che riporterà le informazioni del ristorante, ubicazione, descrizione e foto e il menù, prendendo tutte le informazioni dai moduli di adesione e del menù in gara inviati (ALLEGATO B e ALLEGATO C)
- **Il 10 giugno 2022**, è previsto l'avvio del Contest

- FASI DELLA VOTAZIONE

Dal 10 giugno al 25 giugno 2022 la prima fase (valutazione di gradimento da parte della clientela e valutazione di conformità ai requisiti del disciplinare di produzione, a cura dell'organizzazione del Contest) **consentirà di selezionare i 5 migliori menù**; in questa fase gli avventori, al termine di ciascun piatto, potranno lasciare il loro voto tramite la piattaforma di giugnoslow.it, accedendo direttamente alla scheda del ristorante/menù tramite il QRCode che si troverà stampato su di un cavallotto, posto sul tavolo, preventivamente fornito dall'organizzazione. Il voto finale sarà ripartito secondo questo schema: 75% voto in presenza, 25% espresso dall'Organizzazione.

Dal 29 al 30 giugno 2022 la seconda fase, a cura di una **giuria tecnica, individuerà, tra i 5 migliori menù, il vincitore ed il secondo e terzo classificati**;

- I menù finalisti saranno premiati, a cura dell'Amministrazione comunale, rispettivamente con: 1° premio, euro 500,00; 2° premio, euro 300,00; 3° premio, euro 200,00.
- Il menù "Food for Change: A tavola con Garibaldi" potrà essere somministrato alla clientela, da tutti gli operatori partecipanti al Contest, per il resto dell'anno, nelle more della attivazione della procedura di iscrizione sull'apposito Albo comunale da parte dell'Amministrazione di La Maddalena;
- I ristoratori partecipanti al Contest, durante tutto il periodo dell'Evento, dovranno esporre il materiale consegnato dall'Organizzazione per la corretta fruizione del Contest (vetrofanìa, bandiera, esposizione interna materiale pubblicitario e per le votazioni) e potranno inoltre esporre la vetrofanìa riportante il logo predisposto a cura dell'Amministrazione comunale, per tutto il 2022.



ALLEGATO B

FORMALIZZAZIONE ADESIONE AL CONTEST

“FOOD FOR CHANGE: A TAVOLA CON GARIBALDI”

Contest enogastronomico per operatori della ristorazione

La Maddalena (OT)

I partecipanti dovranno formalizzare l'adesione al Contest **entro il 24 maggio 2022** comunicandolo con le seguenti modalità:

Accedere al modulo "Adesione al Contest "Food for Change - A Tavola con Garibaldi" al seguente link

<https://forms.gle/BFnFF1JjrFja4VQp7>

Completare il modulo in tutte le sue parti e confermarlo (se non si apre da qui, copiate il link nel browser)

I partecipanti riceveranno quindi due email di ricevuta: la prima con copia di quanto hanno compilato, la seconda contenente un documento in pdf, sempre con i propri dati inseriti, che dovrà essere stampato, timbrato e firmato, dato il consenso sul trattamento dei dati e spedito via mail in formato pdf al seguente indirizzo:

Organizzazione Contest **giugnoslowlamaddalena@gmail.com**

I dati che sono richiesti nel modulo on-line sono quelli dell'azienda e del referente con i relativi contatti.
Fornire logo e foto di presentazione del ristorante

Trattamento dei dati:

Consigliamo di scegliere "SI" a tutte le domande, il fine del trattamento dei dati è esclusivamente per l'evento, per la partecipazione al Contest e per promuovere al meglio ogni partecipante sulla piattaforma internet e sui canali social di Giugno Slow.



ALLEGATO C

MODALITA' DI COMUNICAZIONE DEL MENU'

"FOOD FOR CHANGE: A TAVOLA CON GARIBALDI"

*Contest enogastronomico per operatori della ristorazione
La Maddalena (OT)*

Per elaborare correttamente il menù, i ristoratori devono aver letto attentamente "Il disciplinare di produzione/Dispensa di Garibaldi" ALLEGATO A.

Prima di inviare il menù, è fondamentale avere già completato e spedito **il modulo di adesione al Contest**, di cui **all'ALLEGATO B sopra riportato**.

I ristoratori, dopo che avranno completato la procedura di adesione al Contest riceveranno, all'indirizzo email comunicato, un LINK e le istruzioni necessarie per compilare il modulo on-line con cui invieranno all'Organizzazione il menù in gara.

Le informazioni richieste nel modulo on-line sono quelle che serviranno, sia ad acquisire il menù, sia a documentare tutte le scelte adottate dal ristoratore in conformità con il presente regolamento.

Il menù in gara, con le modalità sopra descritte, dovrà essere inviato all'Organizzazione entro il 30 maggio 2022.