

REGOLAMENTO INTEGRALE CONCORSO “AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA”

Edizione 2022

PROMOTORI INIZIATIVA

In continuità con le precedenti edizioni, anche quest'anno l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia insieme al Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DISAAT) dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro organizza la **V edizione della “Settimana della Biodiversità Pugliese”** in collaborazione con gli Enti di ricerca e Dipartimenti universitari presenti sul territorio regionale, impegnati in attività di ricerca sulla biodiversità, che hanno aderito all'iniziativa.

In tale occasione è promosso, in esclusiva per gli studenti degli **Istituti professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione** pugliesi, il concorso enogastronomico “AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA - Edizione 2022”.

TEMA E OBIETTIVI

L'agrobiodiversità pugliese, espressa nelle sue forme più disparate, è da sempre preziosa fonte di materie prime per preparazioni e ricette della tradizionale cucina regionale. In origine, la dieta mediterranea si basava su quei prodotti dell'agrobiodiversità come, ad esempio, varietà locali che crescevano rigogliose nei campi dei contadini e venivano impiegate per la preparazione di piatti poveri, ma ricchi di gusto.

Col passare delle generazioni, numerose di queste testimonianze di gusto sono andate perdute; l'affermarsi di una cucina sempre più globale e il miglioramento del tenore di vita di gran parte della popolazione hanno fatto sì che molte delle antiche ricette fossero dimenticate e, con loro, sono andate scomparendo forme di agrobiodiversità che rendevano unico il territorio della nostra regione.

Il concorso enogastronomico “AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA” ha l’obiettivo di recuperare i gusti originali e originari della Puglia. L’invito per studenti e docenti degli Istituti professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione pugliesi è di proporre ricette e preparazioni basate perlopiù su prodotti tradizionali della cucina pugliese come, ad esempio, [varietà e razze regionali](#) o [Prodotti Agroalimentari Tradizionali](#) (PAT).

A CHI È RIVOLTA L’INIZIATIVA

La partecipazione al contest è gratuita e aperta a tutte le classi degli Istituti professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione pugliesi. È possibile partecipare esclusivamente come gruppo classe con la supervisione di un docente coordinatore.

DURATA DEL CONCORSO

È possibile inviare la propria candidatura al concorso “AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA” entro e non oltre la data di sabato 14 maggio 2022. Qualsiasi candidatura successiva a tale termine sarà automaticamente ritenuta non valida ai fini della partecipazione al concorso.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

I gruppi classe partecipanti potranno candidare la ricetta di n.1 piatto a scelta tra antipasto, primo piatto o secondo piatto. Per la preparazione dovranno essere utilizzate esclusivamente materie prime fresche, con l’assoluta esclusione di prodotti pre-confezionati o già parzialmente preparati (es. verdure tornite, filetti precotti, etc.), di prevalente provenienza regionale. Sono favoriti e consigliati gli utilizzi di materie prime, vegetali o di origine animale, riconosciute come prodotto di origine certificata o riconosciuti come prodotti tradizionali pugliesi (es. DOP, IGP, STG, PAT, specie e razze regionali, etc.). La ricetta presentata deve essere originale e non già precedentemente presentata e/o premiata in altri concorsi e manifestazioni.

È possibile partecipare esclusivamente come gruppo classe e non in forma singola, con l’espressa supervisione di un docente coordinatore.

Per candidarsi al concorso enogastronomico, il gruppo classe dovrà compilare in tutte le sue parti l’apposita “Scheda di Adesione”, allegata al presente regolamento. La scheda, opportunamente compilata, dovrà essere inviata in formato .pdf entro le date prescritte all’indirizzo email info@settimanabiodiversitapugliese.it, con in allegato un file multimediale (foto e/o video ricetta) che presenti il piatto candidato. L’email di candidatura deve avere come oggetto il titolo del concorso (“AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA”).

Ogni gruppo classe potrà partecipare al concorso con massimo n.1 ricetta. La ricetta inviata non può essere successivamente cambiata. Nel caso di invii successivi di ricette differenti, sarà dunque considerata valida esclusivamente la prima ricetta inviata.

GIURIA E CRITERI DI GIUDIZIO

La giuria tecnica, nominata dal DISAAT, è formata da un rappresentante della Regione Puglia, esperti di enogastronomia regionale (es. docenti di scuola secondaria di secondo grado, professionisti della ristorazione) e esperti di agrobiodiversità. Il giudizio della commissione è unico e inappellabile. Garantendo l'imparzialità delle operazioni di selezione dei vincitori, le foto saranno valutate secondo i seguenti parametri di giudizio:

- Presentazione del contributo (0-5), valutata in termini di chiarezza espositiva del testo descrittivo della ricetta e/o del contenuto multimediale di presentazione;
- Modalità e tecniche di preparazione e cottura (0-15);
- Utilizzo di prodotti rappresentativi dell'agrobiodiversità pugliese, in linea con quanto espresso nelle precedenti sezioni del regolamento (0-15);
- Creatività e originalità nell'accostamento degli ingredienti (0-10);
- Descrizione delle caratteristiche e peculiarità nutrizionali del piatto (0-5).

DIRITTI D'AUTORE E PRIVACY

Ogni concorrente conserva la proprietà intellettuale della ricetta presentata al concorso, ma autorizza gratuitamente la pubblicazione delle ricette nonché dei contenuti multimediali presentati ai fini concorsuali. Tali contenuti potranno essere pubblicati e diffusi su riviste, testate, siti internet e su qualsiasi altro supporto mediatico e pubblicitario, purché senza fini di lucro, con l'unico onere di citare ogni volta gli autori delle ricette.

Nel caso se ne verifichi la possibilità, l'organizzazione si riserva altresì il diritto di registrare la premiazione con fotografi ed eventuali emittenti radiofoniche/televisive locali o nazionali. Il concorrente, presentando la scheda di adesione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza la ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva durante la premiazione di tale concorso e rinuncia a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito.

PREMI IN PALIO E PREMIAZIONE

La giuria tecnica selezionerà la ricetta più rappresentativa dell'agrobiodiversità pugliese, in base ai criteri di giudizio sopra elencati. La classe vincitrice riceverà un riconoscimento ufficiale da parte della Regione Puglia durante gli eventi della Settimana della Biodiversità Pugliese 2022 e vedrà pubblicata la propria ricetta sul sito internet www.settimanabiodiversitapugliese.it.

Inoltre, alla classe prima classificata, il DISAAT mette a disposizione, oltre che libri e pubblicazioni sul tema dell'agrobiodiversità, un seminario sulla valorizzazione gastronomica delle varietà orticole pugliesi e un workshop propedeutico alla redazione di un articolo da pubblicare su una rivista internazionale. Tali attività saranno svolte dal dott. Massimiliano Renna, docente UNIBA e membro del comitato editoriale della rivista "International Journal of Gastronomy and Food Science", durante l'anno scolastico in corso o nell'a.s. 2022/2023.

Gli organizzatori del Concorso si riservano infine la facoltà di prevedere ulteriori riconoscimenti o premi collegati al tema dell'agrobiodiversità, i quali saranno annunciati successivamente sui canali di comunicazione dell'evento e/o assegnati nel corso della premiazione del concorso.

CANALI DI COMUNICAZIONE UFFICIALI

Per maggiori info è possibile consultare il sito www.settimanabiodiversitapugliese.it oppure contattare gli organizzatori tramite l'email info@settimanabiodiversitapugliese.it.

INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI PERSONALI – REGOLAMENTO EUROPEO 2016/679 RELATIVO ALLA PROTEZIONE DELLE PERSONE FISICHE RIGUARDO IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (“GDPR”)

Come richiesto dal Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati Personali dell'Unione Europea (GDPR 2016/679, Articolo 13), prima di procedere al trattamento, gli aspiranti partecipanti sono informati che i dati personali conferiti ai fini della partecipazione al Concorso sono oggetto di trattamento da parte dell'organizzazione in forma elettronica per le finalità di seguito indicate.

Titolare del trattamento – Titolari del Trattamento dei Dati Personali sono gli organizzatori della V edizione della Settimana della Biodiversità Pugliese, manifestazione coordinata dal Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari, sede legale Piazza Umberto I - 70121 Bari (Italy). Gli organizzatori possono essere contattati per questioni inerenti il trattamento dei dati dell'Interessato, al seguente indirizzo e-mail: info@settimanabiodiversitapugliese.it.

Informazioni sul trattamento – I dati personali oggetto di trattamento vengono raccolti direttamente da parte degli organizzatori della V edizione della Settimana della Biodiversità Pugliese.

Finalità del Trattamento e Base Giuridica del Trattamento – Il trattamento dei dati personali conferiti avverrà in conformità alla vigente normativa in materia di Privacy. Pertanto, gli organizzatori si impegnano a trattarli secondo i principi di correttezza, liceità e trasparenza, nel rispetto delle finalità di seguito indicate, raccogliendoli nella misura necessaria ed esatta per il trattamento e consentendone l'utilizzo solo da parte di personale allo scopo autorizzato. La base giuridica del trattamento si identifica nella esecuzione del presente Concorso e negli obblighi al medesimo connessi e/o dal medesimo direttamente e/o indirettamente derivante (i.e. consegna dei premi al vincitore). Il trattamento avverrà mediante strumenti informatici con profili di sicurezza e confidenzialità idonei a garantire in ogni momento la sicurezza e la riservatezza dei dati personali, nonché a evitare accessi non autorizzati agli stessi. Lo scopo principale del trattamento dei dati personali forniti dai vincitori è la consegna dei premi agli stessi.

Natura del trattamento – Il trattamento dei dati personali, per la finalità di cui sopra è strettamente funzionale al perseguimento delle relative finalità e non è necessario alcun preventivo e specifico consenso da parte dell'Interessato. Il conferimento dei dati è obbligatorio, l'eventuale rifiuto a fornirli o la comunicazione errata di una delle informazioni necessarie determina l'impossibilità di poter partecipare al Concorso.

Modalità di trattamento e periodo di conservazione dei dati – Il trattamento dei dati personali sarà effettuato con strumenti informatici e telematici, anche automatizzati, secondo i principi di correttezza, liceità e trasparenza, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa. Il trattamento potrà essere altresì effettuato attraverso strumenti automatizzati atti a memorizzare, gestire o trasmettere i dati stessi e, comunque, sarà sempre eseguito nel rispetto della normativa di riferimento. I dati personali saranno conservati per il tempo previsto dalla normativa applicabile.

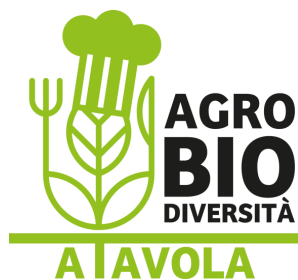
Ambito di conoscibilità e comunicazione dei dati – i dati potranno essere comunicati a società terze fornitrici di servizi in qualità di autonomi Titolari e/o di Responsabili nonché a soggetti a cui la facoltà di accedere ai dati personali sia riconosciuta da disposizioni di legge, di regolamento, ovvero da ordini impartiti da Autorità a ciò legittimate dalla Legge. I dati personali conferiti, qualora sia necessario per la finalità sopra descritta, saranno portati altresì a conoscenza degli organizzatori.

Trasferimento dei dati all'Estero – La gestione e la conservazione dei dati personali avverrà su server del Titolare e/o di società terze incaricate e debitamente nominate quali responsabili Esterni del trattamento ubicati all'interno dell'Unione Europea. Il Titolare si riserva, tuttavia, di trasferire i dati personali verso un Paese Terzo sulla base delle decisioni di adeguatezza della Commissione Europea, ovvero sulla base delle adeguate garanzie previste dalla vigente normativa.

Diritti degli interessati – Con riferimento ai dati trattati, si garantisce all'Interessato la possibilità di esercizio dei diritti di cui agli Articoli 15, 16, 17, 18, 20, 21 del Regolamento Europeo 2016/679. L'esercizio dei diritti è possibile inoltrando una richiesta mediante posta e-mail all'indirizzo info@settimanabiodiversitapugliese.it. Il Titolare del Trattamento si impegna a comunicare a ciascuno dei destinatari cui sono stati trasmessi i dati personali le eventuali rettifiche o cancellazioni o limitazioni del trattamento effettuate a norma dell'articolo 16, dell'articolo 17, paragrafo 1, e dell'articolo 18, salvo che ciò si riveli impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato. Si segnala, inoltre, che l'Interessato ha il diritto di revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basato sul consenso prestato prima della revoca, ferme restando le conseguenze sopra indicate in merito ad un eventuale rifiuto a fornire tali dati personali ed ha il diritto di proporre un reclamo ad una Autorità di Controllo.

L'organizzazione si impegna a rispondere alle richieste dell'interessato entro il termine di un mese, salvo caso di particolare complessità, per cui potrebbe impiegare al massimo tre mesi. In ogni caso, l'organizzazione provvederà a dare evidenza all'interessato del motivo dell'attesa entro un mese dalla sua richiesta. L'esito della richiesta sarà fornito all'Interessato per iscritto o su formato elettronico. Nel caso in cui l'Interessato chieda la rettifica, la cancellazione nonché la limitazione del trattamento, l'organizzazione si impegna a comunicare gli esiti delle richieste ricevute a ciascuno dei destinatari dei suoi dati, salvo che ciò risulti impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato.

Modifiche alla presente informativa – La presente Informativa potrà subire delle variazioni che verranno comunicate all'interessato. Si consiglia, quindi, di controllare regolarmente questa Informativa e di riferirsi alla versione più aggiornata.



SCHEDA DI ADESIONE CONCORSO “AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA”

Edizione 2022

RIEPILOGO ISTRUZIONI PER LA CANDIDATURA

I gruppi classe partecipanti potranno candidare n.1 piatto a scelta tra antipasto, primo piatto o secondo piatto. Per la preparazione dovranno essere utilizzate esclusivamente materie prime fresche, di prevalente provenienza regionale.

Per candidarsi al concorso enogastronomico, dovrà essere compilata in tutte le sue sezioni la presente “Scheda di Adesione”. La scheda, opportunamente compilata, dovrà essere inviata in formato .pdf entro e non oltre **sabato 14 maggio 2022** all’indirizzo email info@settimanabiodiversitapugliese.it.

IMPORTANTE

A completamento della candidatura, assieme alla presente scheda dovrà essere inviato almeno uno dei contenuti multimediali di seguito elencati, che presenti il piatto candidato. A tal fine sono considerati validi ai fini concorsuali i seguenti contenuti multimediali:

- Galleria fotografica delle fasi di preparazione e del prodotto ultimato (n. min. foto: 4, n. max. foto: 10), con apposite didascalie esplicative¹;
- Video ricetta con esposizione delle fasi di preparazione e presentazione del prodotto ultimato (durata min. video 3 min., durata max. video: 10 min.).

L'email di candidatura deve essere inviata avente come oggetto il titolo del concorso (“AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA”).

¹ Possono essere inserite come titolo delle foto, oppure si può predisporre una presentazione .ppt con foto e didascalie.

SCHEDA DI ADESIONE CONCORSO “AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA”

1. DATI REFERENTE <i>(docente)</i>	
Nome	
Cognome	
Indirizzo email	
N° di telefono	

I dati del referente saranno utilizzati solo ed esclusivamente per comunicazioni inerenti il concorso o la premiazione dello stesso

2. DATI CLASSE CANDIDATA	
Istituto di appartenenza (indicare nome e sede dell'istituto scolastico)	
Indirizzo di studio	
Classe (indicare anno e sezione della classe candidata)	

3. DESCRIZIONE DELLA RICETTA	
Titolo della ricetta	
Dosi per n° _____ persone	
Ingredienti (elencare gli ingredienti utilizzati, indicandone le proporzioni e sottolineando eventuali utilizzi di prodotti riconosciuti come tipici o tradizionali - es. IGP, DOP, STG, PAT, Slow Food, iscritti nel registro di varietà e razze Regione Puglia)	

<p>Procedimento (descrivere le differenti fasi di preparazione della ricetta)</p>	
<p>Altre note (facoltativo - campo dedicato all'inserimento di altre informazioni utili, come curiosità, testimonianze orali e/o scritte che richiamino il legame tra uno o più ingredienti della ricetta e il territorio pugliese)</p>	

4. ASPETTI NUTRIZIONALI

(elencare per ciascun ingrediente il valore degli aspetti nutrizionali in tabella. Ulteriori aspetti nutrizionali possono essere inseriti nel campo "Altre note nutrizionali". Al termine indicare il contenuto complessivo e per porzione di nutrienti)	Alimento	Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
	Totale per porzione				

Altre note nutrizionali (facoltativo - qui è possibile inserire altri valori nutrizionali o presentare una breve descrizione nutrizionale)	
--	--