



### Come partecipare - Italia

Il contest rivolto ai cuochi verrà lanciato ad aprile 2019.

Sarà possibile presentare la propria candidatura entro il 31 maggio 2019, compilando l'apposita scheda di iscrizione e inviandola a [t.gazzera@slowfood.it](mailto:t.gazzera@slowfood.it)

Ogni cuoco dovrà inviare una ricetta preparata con:

- un prodotto dell'Arca del Gusto di Slow Food
- un prodotto dei Presidi Slow Food
- un prodotto migrante (prodotto entrato a far parte di un territorio ma che non è tradizionalmente originario di questo).

*I cuochi che partecipano potranno liberamente scegliere i prodotti e reperirli in autonomia sul territorio. Al termine del contest tutti i cuochi riceveranno un kit di ringraziamento per la partecipazione.*

Ogni partecipante dovrà inviare:

- una o più foto ad alta risoluzione del piatto preparato
- una foto ad alta risoluzione del cuoco con il piatto
- la descrizione della ricetta (ingredienti e procedimento).

Foto e ricetta dovranno essere inviati entro e non oltre il 30 giugno 2019, scrivendo a [t.gazzera@slowfood.it](mailto:t.gazzera@slowfood.it)

### Criteri di valutazione (allegare griglia)

Rispetto dei criteri di partecipazione	Da 1 a 10 punti
Originalità della ricetta	Da 1 a 10 punti
Inserimento nel menù del ristorante per sensibilizzare i clienti sulla biodiversità e la sostenibilità	Da 1 a 5 punti
Uso di prodotti locali e stagionali	Da 1 a 10 punti
Estetica del piatto	Da 1 a 5 punti
Cosa racconta il piatto proposto del territorio	Da 1 a 5 punti

### Selezione e premio

Da inizio luglio 2019 al 15 settembre 2019 una giuria assegnerà un punteggio a tutte le ricette ricevute e decreterà i 3 vincitori.

Il primo premiato avrà la possibilità di partecipare a un evento dedicato ai cuochi a Cracovia.

I primi tre classificati entreranno a fare parte dell'opera multimediale con le loro ricette.

Tutti i partecipanti avranno visibilità all'interno delle attività di comunicazione previste dal contest e all'interno dell'opera multimediale.

\* Food is Culture è un progetto finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC di Cuneo.