REGOLAMENTO UFFICIALE DEL CONCORSO GASTRONOMICO

"TALENTI IN VAL LIONA 2026"

In occasione della 6ª Festa dei Gargati di Val Liona De.Co.

Articolo 1 – Organizzatori e Finalità

1. In occasione della 6ª Festa dei Gargati di Val Liona De.Co. e nell'ambito delle attività di promozione delle risorse del territorio di Val Liona e dei suoi prodotti, l'**Associazione Visit Val Liona APS**, con sede nel Comune di Val Liona (VI), organizza il Concorso Gastronomico **"TALENTI IN VAL LIONA 2026"**.
2. Il concorso è realizzato con la collaborazione della **Pro Loco Val Liona**, di **Slow Food – Condotta Area Berica**, di **Confcommercio Vicenza** e di **Esac Formazione**.
3. Il contest nasce con la finalità di valorizzare le eccellenze agroalimentari locali, promuovere le tradizioni gastronomiche del territorio e stimolare la creatività professionale dei giovani talenti della ristorazione.

Articolo 2 – Requisiti di Partecipazione e Ambito Territoriale

1. La partecipazione è gratuita e riservata esclusivamente agli Istituti Alberghieri (IPSEOA) aventi sede principale o succursale nella **provincia di Vicenza**.
2. Ogni Istituto scolastico può presentare **una sola squadra** rappresentativa.
3. La squadra deve essere composta obbligatoriamente da **due studenti**, iscritti a una classe del **quarto o del quinto anno** dell'indirizzo Enogastronomia / Cucina, coordinati da un docente referente.
4. I candidati dovranno presentarsi alle fasi ufficiali in perfetta e completa divisa della scuola di appartenenza, tenuta in ordine e pulita.

Articolo 3 – Oggetto del Concorso e Vincolo Tecnico

1. Il concorso prevede la preparazione di una ricetta inedita di un primo piatto utilizzando la pasta tradizionale del territorio: i **Gargati di Val Liona De.Co.**.
2. La ricetta deve essere calcolata per un totale di **4 persone**.
3. Ogni squadra dovrà individuare gli ingredienti corretti dal punto di vista della stagionalità. Anche se non dovranno essere necessariamente utilizzati ingredienti appartenenti al periodo autunno/inverno, la scelta va motivata e documentata all'interno delle schede.

Articolo 4 – Fornitura della Pasta

1. Al fine di garantire pari condizioni e permettere le necessarie prove di laboratorio all'interno delle scuole, l'Organizzatore del concorso provvederà a consegnare a ciascun istituto partecipante, **ad iscrizione avvenuta**, una congrua quantità di pasta di gargati.

Articolo 5 – Modalità e Termini di Iscrizione

L'iter di iscrizione si articola in due scadenze tassative ed obbligatorie:

1. **FASE 1 - Invio Candidatura (Entro e non oltre il 14 ottobre 2026):**
   Le iscrizioni devono pervenire entro tale data all'indirizzo email **info@visitvalliona.org**.
   Gli istituti dovranno allegare:
   - Il modulo d'iscrizione ufficiale debitamente compilato (**Allegato 1**);
   - Il curriculum vitae di ogni alunno componente la squadra;
   - Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità di ogni alunno (o anche solo gli estremi riportati sul documento stesso).
   - *Nota:* Ciascun concorrente può avvalersi di 1 collaboratore.
2. **FASE 2 - Invio Ricettario e Foto (Entro e non oltre il 31 ottobre 2026):**
   Entro questa data dovrà pervenire alla segreteria organizzativa la ricetta dettagliata del piatto (**Allegato 2**), la quale deve obbligatoriamente riportare:
   - Il titolo della ricetta;
   - L'elenco degli ingredienti espressi in grammi e centilitri;
   - La descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione;
   - Le tecniche di cottura utilizzate;
   - L'elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature impiegate;
   - Una foto del piatto finito.

Articolo 6 – Riservatezza e Proprietà Intellettuale delle Ricette

1. L'Organizzazione garantisce, fino all'esibizione del concorrente, la massima riservatezza in merito alle ricette inviate dalle scuole.
2. Le ricette saranno rese pubbliche solo dopo la conclusione della competizione, nei modi e nei tempi che l'Organizzatore riterrà più idonei.
3. L'Organizzazione garantisce che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà sempre il nome dell'autore.
4. I partecipanti alla manifestazione cedono all'associazione Visit Val Liona APS tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale, le fotografie, ecc. anche per eventuali pubblicazioni. L'organizzatore si riserva altresì il diritto esclusivo di pubblicazione della documentazione di ogni parte dell'evento.

Articolo 7 – Svolgimento della Finale

1. La finale del concorso si terrà il giorno **14 novembre 2026** presso lo **Stand Gastronomico della Pro Loco Val Liona, Via Spiazzo 33, Val Liona (VI)**, con inizio alle ore **9:00**.
2. Ai finalisti verrà chiesto di produrre in loco i piatti da loro proposti dalla propria scuola in fase di iscrizione.
3. Dovranno essere preparati **5 piatti di assaggio e uno per il giudizio sull'impiattamento**.
4. I partecipanti possono portare pronti alcuni passaggi della lavorazione e gli ingredienti che ritengono importanti per la realizzazione del piatto.

5. Durante il concorso, i concorrenti verranno intervistati, con discrezione, dai giurati e dal presentatore.

Articolo 8 – Giuria e Criteri di Valutazione

1. I preparati e le ricette saranno valutati da un'apposita Giuria, formata da **ristoratori locali, un rappresentante di un'associazione di categoria e un giornalista del settore**, che svolgeranno le valutazioni nel corso della manifestazione.
2. Le decisioni e i giudizi della Giuria sono **insindacabili e senza appello**.
3. Nella scheda di valutazione verrà attribuito un punteggio massimo di **20 punti per ogni voce**, per un totale massimo di **100 punti**, sulla base dei seguenti criteri:
    - **Presentazione** (aspetto visivo): fino a 20 punti
    - **Sapore** (aspetto gustativo): fino a 20 punti
    - **Cottura della pasta**: fino a 20 punti
    - **Originalità** della ricetta: fino a 20 punti
    - **Corretta esecuzione**: fino a 20 punti

Articolo 9 – Premiazione

1. La premiazione avverrà al termine della finale.
2. Saranno ufficialmente premiati il **primo classificato, il secondo e il terzo**.
3. A tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Articolo 10 – Clausole di Salvaguardia e Modifiche

1. Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore.
2. La partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata di tutte le norme del presente regolamento.

Articolo 11 – Segreteria e Informazioni

Per informazioni, chiarimenti e invio delle iscrizioni:
Segreteria VISIT VAL LIONA APS

- **Email:** info@visitvalliona.org
- **Sito Web:** www.visitvalliona.org
- **Telefono:** 379/1711570
- **Note:** La scheda di iscrizione (Allegato 1) e l'Allegato 2 (ricetta dettagliata) sono scaricabili direttamente dal sito web.
