

Regolamento I° Concorso gastronomico “Talenti in Val Liona”

Art. 1 – Tema

In occasione della 5ª 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, con la collaborazione della Pro Loco Val Liona, di Confcommercio Vicenza e di Esac Formazione, la prima edizione del Concorso Gastronomico “**Talenti in Val Liona**”.

Il concorso prevede la preparazione di una ricetta di un primo piatto per 4 persone utilizzando la pasta tradizionale del territorio: i Gargati di Val Liona De.co.

Art. 2 – Partecipazione

Il concorso è aperto a tutti gli alunni di cucina che frequentano le classi 4°- 5° anno degli istituti alberghieri del territorio Vicentino, ai quali sarà richiesta la stesura e la realizzazione di una ricetta per 4 persone di un primo piatto di Gargati di Val Liona De.co.

Ogni squadra sarà composta da due studenti, accompagnati da un docente previa adesione con modulo di iscrizione (Alleg. 1).

Ogni squadra dovrà individuare gli ingredienti corretti dal punto di vista della stagionalità. Anche se non dovranno essere necessariamente utilizzati gli ingredienti appartenenti al periodo autunno/inverno (periodo nel quale si svolge il concorso), va compilata la scheda (Alleg. 2).

Ogni istituto può presentare una sola squadra. Gli istituti devono avere la sede nel territorio vicentino.

Ad ogni istituto partecipante verrà consegnata, ad iscrizione avvenuta, una congrua quantità di pasta di gargati dall’organizzatore del concorso.

Articolo 3 – Candidature

Le candidature si accettano entro il **5 novembre 2025**.

Entro tale data dovranno pervenire i seguenti documenti:

- il modulo d’iscrizione (Allegato 1);
- il curriculum vitae e copia di un documento di riconoscimento di ogni alunno (o anche solo gli estremi riportati sul documento stesso);

Ciascun concorrente può avvalersi di 1 collaboratore.

Articolo 4 – Ricette

Alla segreteria organizzativa dovrà pervenire, entro l’**8 novembre 2025** la ricetta dettagliata del piatto (Allegato 2), corredata da una foto del piatto.

La ricetta (per 4 porzioni) deve riportare:

- il titolo;
- l’elenco degli ingredienti espressi in grammi e centilitri;

- la descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione;
- le tecniche di cottura;
- l'elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- una foto del piatto.

L'Organizzazione garantisce, fino all'esibizione del concorrente, la riservatezza in merito alle ricette inviate.

Le ricette saranno rese pubbliche dopo la competizione, nei modi e nei tempi che l'Organizzatore riterrà più idonei.

L'Organizzazione garantisce che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell'autore.

Art. 6 – La finale

La finale del concorso si terrà il giorno **15 novembre 2025** presso lo Stand Gastronomico della Pro Loco Val Liona, Via Spiazzo 33, Val Liona, con inizio alle ore 10,00.

Ai finalisti verrà chiesto di produrre in loco i piatti da loro proposti dalla propria scuola in fase di iscrizione. I piatti saranno valutati dalla giuria.

Dovranno essere preparati 5 piatti di assaggio e uno per il giudizio sull'impiattamento.

I partecipanti possono portare pronti alcuni passaggi della lavorazione e gli ingredienti che ritengono importanti per la realizzazione del piatto.

Art. 7 – Giuria e criteri di giudizio

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.

La Giuria a proprio insindacabile giudizio effettuerà la valutazione sulla base dei seguenti criteri:

- presentazione (aspetto visivo)
- sapore (aspetto gustativo)
- cottura della pasta
- originalità della ricetta
- corretta esecuzione.

Nella scheda di valutazione verrà attribuito un punteggio massimo di 20 punti per ogni voce sopra indicata, per un totale massimo di 100 punti.

Art. 8 – Premiazioni

La premiazione avverrà al termine della finale.

Sarà premiato il primo classificato, il secondo e il terzo.

A tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Art. 9 – Diritti/Assicurazione/Contestazione

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.

Le decisioni della Giuria sono senza appello.

Art. 10 – Varie

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. Si riservano altresì il diritto esclusivo di pubblicazione della documentazione di ogni parte dell'evento.

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

Ogni concorrente dovrà presentarsi in perfetta e completa divisa della scuola di appartenenza tenuta in ordine e pulita.

Art. 11 – Iscrizione

Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre il giorno **1 novembre 2025** all'indirizzo email: info@visitvalliona.org

La *scheda di iscrizione* (Allegato 1) è scaricabile direttamente da [qui](#):

L'*Allegato 2* (ricetta dettagliata) è scaricabile direttamente da [qui](#).

Per informazioni e chiarimenti:

Segreteria

VISIT VAL LIONA APS

info@visitvalliona.org

www.visitvalliona.org

Tel 379/1711570