



Dopo il successo della prima edizione, torna **Pomorosso d'Autore**, contest di **Mysocialrecipe** organizzato in collaborazione con **La Fiammante**. Grande novità dell'edizione 2017, la partecipazione al progetto del Pastificio Artigianale **La Fabbrica della Pasta di Gragnano**, in linea con l'obiettivo di coniugare la promozione delle eccellenze del Made in Italy con la tutela dell'originalità nel piatto, contro ogni contraffazione.

La sfida per tutti i partecipanti dell'edizione 2017 dal titolo **Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta** sarà ideare e registrare su **Mysocialrecipe** – la prima piattaforma che certifica l'originalità di una ricetta associandole una marca temporale (Infocert) – una ricetta originale a base di **pasta secca e pomodoro in conserva** quali ingredienti principali.

## REGOLAMENTO

Art. 1 | **Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta** si articola in **2 fasi**:

- La **prima fase**, rivolta ai foodblogger e agli appassionati di cucina titolari di un account social (Facebook, Twitter o Instagram), ha inizio **mercoledì 1 marzo** e termina alla mezzanotte di **venerdì 7 aprile 2017**. Per partecipare alla prima selezione, tutte le ricette proposte dovranno essere caricate e certificate (gratuitamente) mediante la piattaforma **mysocialrecipe.com**. Da lunedì 10 aprile a lunedì 24 aprile 2017 sarà effettuata la prima selezione delle **30 migliori proposte**: gli autori delle 30 creazioni selezionate riceveranno una fornitura di conserve di pomodoro La Fiammante e di pasta artigianale La Fabbrica della Pasta di Gragnano per elaborare una nuova proposta originale dedicata agli sponsor e pensata per la seconda fase del contest.
- La **seconda fase**, riservata ai 30 autori delle ricette selezionate nella prima fase del contest, parte **lunedì 8 maggio** e si conclude alle ore 12 di **mercoledì 31 maggio 2017**. I partecipanti dovranno caricare e certificare (gratuitamente) tramite la piattaforma **mysocialrecipe.com** la propria seconda proposta originale. Le ricette pervenute saranno valutate dalla giuria per individuare **5 finalisti** che saranno annunciati **giovedì 15 giugno**.

I 5 finalisti prescelti avranno l'opportunità di partecipare, assieme ai componenti della giuria e agli organizzatori del contest, a uno straordinario **educational tour** dai campi alle cucine, alla scoperta della filiera del pomodoro e dell'antica

tradizione artigianale della Pasta di Gragnano. Il vincitore assoluto sarà scelto a seguito di una prova di cucina estemporanea presso La Fabbrica della Pasta di Gragnano e sarà annunciato al termine del viaggio.

Art. 2 | Per partecipare al Contest **Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta**, è necessario: 1. iscriversi al sito [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com); 2. procedere alla registrazione della ricetta originale da certificare (gratuitamente), specificando nel campo Presentazione "con questa ricetta partecipo al contest Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta"; 3. inserire una fotografia della propria creazione.

Art. 3 | Non saranno ritenute valide le ricette pervenute senza fotografia e senza avvenuta certificazione. Non saranno ritenute valide ricette non coerenti con il tema del Contest. Non saranno ritenute valide né accettate ricette presentate in altri Contest o ricette non originali.

Art. 4 | I partecipanti dovranno realizzare una ricetta originale (dolce o salata), indicando dettagliatamente, oltre alla categoria di appartenenza, tutti gli ingredienti, il procedimento di preparazione e i tempi di elaborazione e cottura. È consentita la realizzazione della creazione con qualsiasi tecnica. È consentito partecipare con un massimo di 3 ricette.

Art. 5 | Nella prima fase del contest, saranno ritenute valide le ricette realizzate con pomodoro in conserva e pasta secca quale ingredienti principali del piatto. Nella seconda fase del contest, saranno ritenute valide solo le ricette originali realizzate con almeno una delle conserve di pomodoro La Fiammante e almeno uno dei formati di pasta de La Fabbrica della Pasta di Gragnano, inviate dalle aziende ai 30 vincitori della prima fase.

Art. 6 | Una commissione di esperti – presieduta da **Arcangelo Dandini** (chef di fama internazionale, patron del Ristorante L'Arcangelo di Roma), e composta da **Giuseppe Daddio** (chef, Scuola Dolce e Salato), **Riccardo Melillo** (graphic and food photographer, Italia a Tavola), **Maria Romano** (foodblogger, vincitrice di numerosi contest tra cui LSDM 2016 e Pomorosso d'Autore 2016), e **Maria Grazia Viscito** (foodblogger, vincitrice di numerosi contest tra cui LSDM 2014) – valuterà a proprio insindacabile giudizio tutte le proposte pervenute, sulla base dei seguenti criteri:

- originalità della ricetta
- qualità degli ingredienti
- tecniche di preparazione
- competenza nell'esecuzione
- presentazione del piatto
- qualità dello scatto fotografico

Art. 7 | **L'iscrizione al contest è gratuita**, previa registrazione sulla piattaforma [mysocialrecipe.com](http://mysocialrecipe.com) Per partecipare al contest è necessaria la certificazione

dell'originalità della ricetta, con apposizione (gratuita) della marca temporale (Infocert), come da regolamento pubblicato su Mysocialrecipe.

Art. 8 | Ai partecipanti è richiesta la pubblicazione del banner ufficiale del contest in homepage o nella sezione dedicata ai contest del proprio blog, nonché in calce al post relativo alla propria partecipazione, con la dicitura *“con questa ricetta partecipo al Contest Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta, realizzato da Mysocialrecipe in collaborazione con La Fiammante e La Fabbrica della Pasta di Gragnano”* e i relativi link alla piattaforma Mysocialrecipe, al sito La Fiammante, al sito La Fabbrica della Pasta di Gragnano. È altresì gradita la condivisione della propria partecipazione sui canali social e l'utilizzo dei seguenti hashtag dedicati:

**#pomorosso #ricettedipasta #mysocialrecipe #lafiammante #fabbricadellapasta**

Art. 9 | Non è previsto alcun premio in danaro. I 5 finalisti avranno la straordinaria opportunità di partecipare a uno straordinario **educational tour** della durata di 2 giorni, in compagnia dei componenti della giuria e degli organizzatori del contest, alla scoperta della filiera del pomodoro e dell'antica tradizione artigianale della Pasta di Gragnano.

Art. 10 | Gli scatti e i video realizzati dai partecipanti in occasione del contest Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta saranno utilizzati sul sito, sui canali social, su network televisivi nazionali e/o sui siti dei partner o degli sponsor che partecipano all'evento. Ogni partecipante, iscrivendosi e partecipando al contest, autorizza espressamente l'utilizzo di tali immagini fotografiche e video e/o la diffusione delle ricette realizzate.

Art. 11 | La partecipazione al contest implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte. L'organizzazione si riserva il diritto di apportare modifiche che si rendessero necessarie al presente regolamento, nonché all'annullamento del contest e delle attività ad esso collegate. Si riserva altresì il diritto esclusivo di pubblicazione delle opere, oltre che di selezione, dei partecipanti in contrasto con il presente regolamento, a insindacabile giudizio della commissione.

ART. 12 | Autorizzazione al trattamento dei dati personali. Informativa ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 30.06.2003, n. 196 e successive modifiche. Il trattamento dei dati personali viene attuato dalla MySocialRecipe Srl nel pieno rispetto delle disposizioni del D.Lgs. 196/2003. Il trattamento dei dati, di cui viene garantita la massima riservatezza, è effettuato per finalità di gestione amministrativa dello svolgimento del contest ed altre eventuali attività inerenti il sito MySocialRecipe.com. I dati potranno essere utilizzati per la creazione di un archivio ai fini dell'invio via e-mail di proposte ed iniziative future della MySocialRecipe.com e dei suoi iscritti.

In ogni momento si potrà accedere alle informazioni in possesso di Mysocialrecipe ed esercitare i diritti di cui all'art. 7 della legge (aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione, trasformazione o blocco dei dati trattati in violazione di legge, opposizione al trattamento dei dati, ecc.) inviando una richiesta scritta al

titolare del trattamento (MySocialRecipe Srls) all'indirizzo e-mail:  
info@mysocialrecipe.com