



Nell'Anno del Cibo Italiano, **Pomorosso d'Autore** – contest di **MySocialRecipe** giunto alla terza edizione – rilancia il suo format innovativo. Ideato con l'intento di promuovere l'autentico made in Italy insieme all'originalità delle ricette, Pomorosso d'Autore 2018 alza l'asticella, perché la Cucina è sempre una questione di sfide.

In omaggio al grande Gualtiero Marchesi, indiscusso Maestro della *nuova cucina italiana* da poco scomparso, il tema del contest 2018 è la verità dei sapori: **Pomorosso d'Autore - In Sugo Veritas**, quindi, perché la buona Cucina è fatta di semplicità, di armonia e di materie prime autentiche.

Tra le novità di quest'anno, l'introduzione di **2 CATEGORIE** per l'accesso alla gara:

- ❖ **CUOCHI e PROFESSIONISTI**
- ❖ **FOODBLOGGER e APPASSIONATI**

I partecipanti si sfideranno lungo due percorsi paralleli, che porteranno i finalisti di entrambe le categorie a vivere un'emozionante esperienza di gusto dai campi alla tavola, alla scoperta dell'universo dell'oro rosso e dell'oro verde italiani.

Due i partner a sostegno del progetto, legati ai prodotti simbolo della Dieta Mediterranea, olio e pomodoro, in un matrimonio di gusto e salute: alla tradizione conserviera de **La Fiammante**, marchio di punta di una filiera etica 100% italiana con sede a Buccino (SA), si affianca quest'anno l'esperienza di **FAM**, azienda olearia slow nel cuore dell'Irpinia.

Compito dei partecipanti, ideare e realizzare una **RICETTA ORIGINALE** che impieghi **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** e **PASSATA di POMODORO** quali **INGREDIENTI PRINCIPALI**.

Pomorosso d'Autore si articola, come ogni anno, in 2 FASI: altra novità della terza edizione, il limite massimo di **2 RICETTE originali per ogni partecipante**, sia nella prima che nella seconda fase del contest, e l'obbligo di esprimersi con **1 ricetta dolce e 1 ricetta salata**.

Il vincitore assoluto per la categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI e il vincitore assoluto per la categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI saranno scelti mediante una **prova di cucina estemporanea** nel corso del *tour* dedicato ai finalisti.

Nuova anche la Giuria, presieduta da **Allan Bay** (giornalista enogastronomico) e composta da **Peppe Guida** (chef stellato Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense - NA), **Fabiana Scarica** (chef di Villa Chiara – Orto e Cucina, vincitrice di Top Chef 2017), **Rossella Guarracino** (founder Malvarosa Edizioni), **Riccardo Melillo** (graphic and food photographer, Italia a Tavola), e **Valentina Scotti** (foodblogger di An Experimental Cook, vincitrice di Pomorosso d'Autore 2017).



Per partecipare, come ogni anno, è necessario **isciversi** a Mysocialrecipe – la prima piattaforma che certifica l'originalità di una ricetta associandole una marca temporale (Infocert) – e **registrare gratuitamente** le proprie creazioni.

## REGOLAMENTO

Art. 1 | **Pomorosso d'Autore – In Sugo Veritas** è rivolto a 2 categorie di partecipanti, dall'Italia e dall'Estero:

- A. CUOCHI e PROFESSIONISTI**, diplomati o formati da pratica riconosciuta;
- B. FOODBLOGGER e APPASSIONATI**, che condividono sul web il proprio sapere e il proprio talento in Cucina.

Art. 2 | **Pomorosso d'Autore – In Sugo Veritas** si articola in 2 fasi:

- **PRIMA FASE** ha inizio **martedì 3 aprile** e termina **lunedì 30 aprile 2018** (alle 13:00). Per partecipare alla prima fase, le ricette dovranno essere caricate e certificate (gratuitamente) mediante la piattaforma **mysocialrecipe.com**. Al termine della prima fase sarà effettuata la prima selezione delle **40 migliori proposte: 20 per la categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI + 20 per la categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI**.

**Giovedì 10 maggio 2018**: comunicazione ufficiale delle 40 ricette prescelte e dei nomi degli autori che potranno accedere alla seconda fase del contest. Essi riceveranno entro una settimana una fornitura di conserve di pomodoro La Fiammante e una di olio evo FAM, necessarie alla elaborazione di (massimo) 2 nuove ricette originali (obbligatoriamente 1 dolce e 1 salata) per la seconda fase del contest.

- **SECONDA FASE** – riservata ai 40 autori delle ricette selezionate nella prima fase del contest – inizia **lunedì 21 maggio** e si conclude **venerdì 15 giugno 2018** (alle 13:00). Come nella prima fase, le ricette partecipanti dovranno essere caricate e certificate (gratuitamente) tramite la piattaforma **mysocialrecipe.com**.

**Lunedì 2 luglio 2018**: la Giuria proclamerà i **10 finalisti (5 nella categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI + 5 nella categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI)** che avranno l'opportunità di partecipare all'esperienza di gusto, dai campi alla tavola, organizzata in collaborazione con gli sponsor La Fiammante e FAM.



N.B. Il vincitore assoluto per la categoria "CUOCHI e PROFESSIONISTI" e il vincitore assoluto per la categoria "FOODBLOGGER e APPASSIONATI" saranno scelti mediante una prova di cucina estemporanea (a base di olio e pomodoro), nel corso del tour dedicato ai 10 finalisti.

Art. 3 | Per partecipare a **Pomorosso d'Autore – In Sugo Veritas**, è necessario:

1. iscriversi al sito [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com), specificando la categoria di appartenenza CUOCO/PROFESSIONISTA o FOODBLOGGER/APPASSIONATO;
2. procedere alla registrazione (gratuita) della ricetta originale, specificando nel campo Presentazione "*con questa ricetta partecipo al contest Pomorosso d'Autore – In Sugo Veritas*";
3. inserire una **fotografia** o un **video** della propria creazione.

N.B. ulteriore novità della terza edizione, una **MENZIONE SPECIALE per il MIGLIOR VIDEO** caricato sulla piattaforma, a corredo della ricetta partecipante registrata, e una **MENZIONE SPECIALE per la RICETTA PIU' CLICCATA** sul sito MySocialRecipe.

Art. 4 | I partecipanti dovranno ideare una RICETTA ORIGINALE (dolce o salata) a base di OLIO extravergine d'oliva e PASSATA di pomodoro (in conserva) quali INGREDIENTI PRINCIPALI, indicando dettagliatamente tutti gli ingredienti, il procedimento di preparazione e i tempi di elaborazione e cottura. È valida qualsiasi tecnica di preparazione/elaborazione/cottura. È consentito partecipare con un massimo di 2 ricette originali (obbligatoriamente 1 dolce e 1 salata), sia nella prima che nella seconda fase del contest (per coloro che vi accederanno).

Art. 5 | Non saranno ritenute valide le ricette pervenute senza fotografia (e/o video) e senza avvenuta certificazione di originalità. Non saranno ritenute valide ricette non coerenti con il tema del Contest 2018: In Sugo Veritas. Non saranno ritenute valide ricette nelle quali olio evo e pomodoro in conserva non siano tra gli ingredienti principali. Non saranno ritenute valide né accettate ricette presentate in altri contest o ricette non originali.

Art. 6 | Nella seconda fase del contest, saranno ritenute valide solo le ricette originali realizzate con passata di pomodoro La Fiammante e olio evo FAM, inviati dalle aziende sponsor ai 40 autori selezionati nella prima fase, a partire dall'11 maggio 2018.

Art. 7 | La Giuria di Pomorosso d'Autore 2018 è presieduta da **Allan Bay** (scrittore e giornalista enogastronomico, Corriere della Sera) e composta da **Peppe Guida** (chef stellato dell'Antica Osteria Nonna Rosa, stella Michelin di Vico Equense - NA), **Fabiana Scarica** (chef di Villa Chiara - Orto e Cucina, vincitrice di Top Chef 2017), **Riccardo Melillo** (graphic and food photographer, Italia a Tavola), **Rossella**



**Guarracino** (founder Malvarosa Edizioni) e **Valentina Scotti** (foodblogger di An Experimental Cook, vincitrice di Pomorosso d'Autore 2017). I giurati valuteranno individualmente, a proprio insindacabile giudizio, tutte le proposte pervenute, sulla base dei seguenti criteri:

- **originalità della ricetta**
- **presentazione del piatto**
- **qualità dello scatto fotografico**

Art. 8 | L'iscrizione al contest è gratuita, previa registrazione sulla piattaforma mysocialrecipe.com che certifica l'originalità della ricetta, mediante apposizione (gratuita) della marca temporale (Infocert), come da regolamento pubblicato su Mysocialrecipe.

Art. 9 | 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 – In Sugo Veritas, realizzato da Mysocialrecipe in collaborazione con La Fiammante e* " con i relativi **link** alla piattaforma Mysocialrecipe, al sito La Fiammante, al sito FAM. È gradita la condivisione della partecipazione al contest sui propri canali social e l'utilizzo dei seguenti hashtag dedicati:

***#pomorosso #sugo #mysocialrecipe #lafiammante #oliofam***

Art. 10 | Non è previsto alcun premio in danaro. I 10 finalisti selezionati dalla Giuria al termine della seconda fase del contest avranno la straordinaria opportunità di partecipare a un'emozionante esperienza di gusto dai campi alla tavola, organizzata in collaborazione con gli sponsor La Fiammante e FAM e prevista dal 23 al 25 luglio 2018, alla scoperta dell'oro rosso e dell'oro verde italiani.

Art. 11 | Gli scatti e i video, realizzati dai partecipanti in occasione del contest Pomorosso d'Autore – In Sugo Veritas saranno utilizzati sul sito Mysocialrecipe, 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. 12 | La partecipazione al contest implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte. L'organizzazione si riserva il diritto di apportare modifiche e/o aggiornamenti che si rendessero necessari al presente regolamento, nonché di annullare il contest e le attività ad esso collegate.



L'organizzazione si riserva altresì il diritto esclusivo di pubblicazione delle creazioni presentate, oltre che di eliminazione dei partecipanti in contrasto con il presente regolamento, a insindacabile giudizio della commissione.

ART. 13 | 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](mailto:info@mysocialrecipe.com)