



PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2017

Tema

La prima edizione del **Premio “Primo Piatto dei Campi”**, sarà dedicata al tema **Pasta in Viaggio**. La nuova iniziativa, lanciata da **LSDM** e **Pastificio dei Campi**, mette in risalto la ricca biodiversità rurale italiana, sinonimo di varietà e qualità, grazie alla quale è possibile avere ancora prodotti autentici e ricchi di tradizione; vi fanno parte non solo i grandi prodotti, traino dell’economia italiana, ma anche quelli poco conosciuti, di grande valore tradizionale, carichi di esperienza e storia, ottenuti grazie ad artigiani che lavorano nel pieno rispetto dell’ambiente e dei suoi equilibri.

Il nostro obiettivo è mettere in luce i **prodotti tipici di nicchia** che appartengono all’agroalimentare italiano di qualità, attraverso gli artigiani legati direttamente alle terre in cui queste specialità si trovano, accostandoli ad un prodotto simbolo qual è la **Pasta di Gragnano IGP**.

Regolamento

La competizione è aperta ai **nuovi talenti professionisti** a cui chiediamo di elaborare una ricetta che preveda l’utilizzo della Pasta di Gragnano IGP del **Pastificio dei Campi** abbinata ad un prodotto tipico di nicchia del loro territorio, presentando anche un artigiano che si occupa della produzione di esso.

Gli chef che vogliono partecipare dovranno inviare una richiesta di partecipazione entro il 12 novembre 2016.

La competizione includerà un numero di 20 partecipanti. L’organizzazione si riserva di scegliere tra le candidature, qualora le richieste di partecipazione fossero superiori a 20.

Come aderire all’iniziativa

1. Inviare una e-mail di candidatura **entro il 12 novembre 2016** all’indirizzo **info@lsdm.it** indicando il proprio nominativo, indirizzo, numero di telefono, nome e luogo del ristorante presso cui si lavora, la trafila

di pasta del **Pastificio dei Campi** che si intende utilizzare e il prodotto tipico di nicchia, legato al proprio territorio, da usare nella preparazione del piatto;

2. Il tipo di pasta, spedita direttamente dal Pastificio dei Campi, potrà essere scelta sul catalogo

<http://www.pastificiodeicampi.it/catalogo-dei-formati-pasta/catalogo-dei-formati.html> ;

3. Attendere risposta alla propria richiesta di partecipazione. Se essa sarà positiva, si riceverà in allegato un file word da compilare, contenente la traccia da seguire per la presentazione della ricetta e uno schema in cui inserire la descrizione del prodotto tipico di nicchia scelto e dell'artigiano relativo che lo produce (10 righe circa);

4. Ogni partecipante dovrà presentare **una sola ricetta** entro e non oltre il **23 dicembre 2016** inviandola alla mail **info@lsdm.it** inserita nel file word da noi fornito, per favorirne una eventuale pubblicazione cartacea. La ricetta dovrà essere accompagnata da **due foto** della preparazione in orizzontale e in alta risoluzione e dallo **schema** contenente la descrizione del prodotto tipico di nicchia e dell'artigiano;

5. Subito dopo l'invio del materiale richiesto al punto 4, ogni ricetta dovrà essere registrata, gratuitamente, sul sito **www.mysocialrecipe.com** caricandola nella sezione **contest** al seguente link:

<http://www.mysocialrecipe.com/contest/primo-piatto-dei-campi/>. Il sito provvederà a registrarla apponendo una marca temporale emessa da un sistema di validazione nazionale. E' necessario compilare tutti i campi previsti in modo da consentire la pubblicazione in maniera corretta. La ricetta dovrà essere accompagnata da due foto della preparazione in alta risoluzione;

6. Ogni ricetta sarà pubblicata sui siti www.lsdm.it , www.lucianopignataro.it , www.pastificiodeicampi.it www.mysocialrecipe.com e su eventuali produzioni cartacee in cui sarà sempre indicato l'autore. Le ricette saranno pubblicate sul sito "LSDM" in ordine di arrivo alla nostra mail;

7. I piatti saranno valutati da una giuria di esperti sulla base degli elementi ricevuti (foto, ricetta e scheda di presentazione).

Valutazione

Una giuria qualificata sceglierà le **quattro ricette** più interessanti entro i primi giorni di **gennaio 2017**. Le ricette verranno esaminate esclusivamente leggendole, osservando le fotografie e valutando le seguenti caratteristiche:

- **Valorizzazione degli ingredienti**, in particolare della Pasta di Gragnano IGP del **Pastificio dei Campi** e del prodotto tipico di nicchia scelto
- **Creatività**
- **Risultato estetico/allestimento del piatto**
- **Chiarezza espositiva**

Gli autori delle quattro ricette finaliste saranno **invitati a preparare i loro piatti durante una serata evento a Gragnano presso il Pastificio dei Campi che si terrà il 25 gennaio 2017**. Spese di ospitalità e transfer sono a carico dell'azienda ospite. Durante la serata, i finalisti potranno preparare il loro piatto utilizzando la **Cucina Molteni** del Pastificio dei Campi e la giuria proclamerà il vincitore dopo l'assaggio.

Nel caso in cui l'autore di una ricetta finalista non possa partecipare alla serata finale, il posto verrà ceduto al successivo in ordine di graduatoria.

Il vincitore della prima edizione del Premio "Primo Piatto dei Campi", avrà diritto a due prestigiosi riconoscimenti:

- 1. La presentazione del piatto a LSDM Paestum 2017 in qualità di relatore;**
- 2. Invito a Cena da parte del Pastificio dei Campi, incluso soggiorno per due persone, in un esclusivo ristorante italiano o europeo.**

La giuria per la selezione dei piatti finalisti è composta da:

- Eleonora Cozzella
- Anna Morelli
- Gianluca Biscalchin

Gli stessi giurati, insieme ad altri critici gastronomici che saranno resi noti prima della finale, andranno a formare la giuria preposta a decretare il piatto vincitore nella serata al Pastificio dei Campi.

La giuria sarà presieduta da Eleonora Cozzella, in qualità di Presidente.

Segreteria organizzativa info@lsdm.it