

LA TERRA NEL PIATTO

Gran concorso per ricette belle e buone per il pianeta

1. Soggetto promotore

Comunità del Cibo (abbrev. CdC) “Biodiversamente Piana”, Qualità & Servizi spa, la Regione Toscana tramite il Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, con la partecipazione di Slow Food Scandicci e il gruppo Facebook “Cuochi di Sesto Fiorentino”.

2. Periodo

Il concorso si svolgerà nel periodo dal 13 febbraio al 19 febbraio 2023, con pubblicazione dei premi entro il 24 febbraio 2023

3. Area

Per i territori dei Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Calenzano, Signa e Carmignano.

4. Finalità

“La Terra Nel Piatto” ha la finalità di promuovere una alimentazione e una cucina domestica a minore impatto ambientale, nel rispetto della biodiversità locale, tra i cittadini, le famiglie e le scuole dei comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa, Calenzano e Carmignano.

5. Destinatari

Tutti i cittadini, ma in particolare le famiglie e le scuole appartenenti ai Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Calenzano, Signa e Carmignano.

6. Modalità di svolgimento del concorso

Nel periodo promozionale indicato al paragrafo 3, i cittadini, le famiglie e le scuole potranno inviare una ricetta, e relativa fotografia, ispirata all'alimentazione e alla cucina sostenibile a basso impatto ambientale, da loro ideata o costituita da una rivisitazione di una ricetta nota che conferisca elementi distintivi rispetto alla versione originaria.

Le ricette e le fotografie potranno essere inviate dai partecipanti, dalla mezzanotte del 13 febbraio 2023 alle ore 23.59 del 19 febbraio del 2023, compilando il modulo Google pubblicato sulle pagine social e il sito web di Biodiversamente Piana.

Nel modulo Google sono richiesti i seguenti dati:

- a. Dati personali: nome, cognome, nome del gruppo (nel caso di famiglie e classi scolastiche) e un recapito telefonico e un indirizzo email;
- b. Ricetta del piatto: elenco degli ingredienti con quantità utilizzate, e preparazione;
- c. Fotografia della ricetta presenta;
- d. Informazioni sui tre principali ingredienti della ricetta compilata.

Non ci sono limiti di numero di ricette presentati da ciascun partecipante e la ricetta può essere relativa a tutte le portate e preparazioni (dal primo piatto al dessert).

Inoltre, tutte le ricette e le fotografie pervenute saranno esaminate da un gruppo di giudici (n. 6), composto da un membro di Slow Food, da una dietista di Qualità & Servizi, da un/a foodblogger del territorio, un agricoltore della CdC, e da 1 giornalista specializzate nel settore e 1 fotografo professionista che in seduta congiunta e a proprio insindacabile giudizio selezionerà:

- **la migliore proposta** per ricetta e fotografia per sostenibilità ambientale e presentazione fotografica;
- **la migliore ricetta** per originalità e sostenibilità alimentare.
- **la migliore fotografia** del piatto per attinenza al tema oggetto del concorso, composizione (coerenza e completezza degli elementi nel piatto), impatto emotivo, originalità.
- **le 10 ricette che risulteranno essere le migliori** per sostenibilità ambientale e presentazione fotografica

I vincitori saranno avvisati direttamente tramite contatto telefonico e le migliori ricette potranno essere pubblicate sulle pagine web e social della Cdc e di altre testate giornalistiche.

7. Criteri di valutazione

Tutte le ricette in gara riceveranno punti in base ai criteri di sostenibilità e di biodiversità alimentare, e riceveranno un ulteriore punteggio da parte della giuria.

Tramite i seguenti parametri le ricette potranno accumulare punteggio per:

- **Provenienza:** Alimento proveniente da filiera locale – Max 20km da casa- (10 punti), Toscana (8 punti), Italia (6 punti), Altro – Europa e Extra-UE- (0 punti)
- **Produzione:** Biologico (10 punti), Altre certificazioni o autoprodotta (8 punti), Convenzionale (0 punti)
- **Stagionalità:** SI (10 punti), NO e Prodotto sempre disponibile (0 punti)
- **Il prodotto valorizza la biodiversità** - Proviene da un presidio Slow Food, E' un Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano (PAT), Prodotto IGP, Prodotto DOC, DOCG, Prodotto di Varietà Antica o rara: SI (10 punti), NO (0 punti)
- **Impronta degli alimenti relativa alle emissioni di anidride carbonica:**
Le emissioni di CO₂ da parte degli alimenti non è tutta uguale per tutte le categorie, per questo vengono assegnati punteggi maggiori agli ingredienti con basso impatto ambientale da questo punto di vista.

| Categoria | Punti |
|---|----------|
| Frutta, verdura, legumi freschi, pasta, pane fresco, farro e miglio | 10 punti |
| Riso, Latte, formaggi, uova, seitan, soia e derivati | 8 punti |
| Pollame, pesce fresco, cioccolato e frutta esotica | 6 punti |
| Carne di maiale (fresca) | 4 punti |
| Carne di manzo (fresca) e alimenti animali e vegetali surgelati | 2 punti |
| Prodotti industriali e già pronti | 0 punti |

N.B. – Dovranno essere inviate insieme alle iscrizioni prove (foto, file e pdf) che attestino quanto dichiarato nella scheda di partecipazione.

La giuria valuterà poi la ricetta e la fotografia per i seguenti aspetti:

- **Creatività della ricetta e della fotografia**
- **Metodo di cottura**
- **Presentazione ed estetica del piatto**
- **Ulteriore valutazione degli ingredienti**

8. Premi

I vincitori per Migliore Proposta, Migliore Ricetta e Migliore Fotografia riceveranno in regalo cesta di prodotti alimentari provenienti dai produttori della Comunità Del Cibo, e le ricette saranno incluse nel menu della mensa scolastica di Qualità&Servizi.

Le prime 10 miglior ricette riceveranno in regalo una gift card per un corso di fotografia online.

Per i partecipanti non vincitori sarà consegnato un invito a una giornata di visita presso una azienda agricola socia della CdC (con degustazione).

9. Ulteriori informazioni

In alternativa alla compilazione del modulo Google è possibile partecipare al concorso inviando all'indirizzo biodiversamentepiana@gmail.com la scheda di partecipazione compilato, scaricabile sulle pagine social della CdC. In tal caso sarà necessario allegare alla email le fotografie relative alla ricetta e agli ingredienti come richiesto dal regolamento, insieme alla liberatoria per il consenso alla pubblicazione della ricetta e della relativa fotografia e l'informativa per la privacy firmata.