



RISERVA DELLA BIOSFERA “Valle Camonica – Alto Sebino” - ANNO 2022

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEDA RICETTA

Spett.le

Comunità Montana di Valle Camonica
ente gestore della Riserva di Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino
piazza Tassara, 3 – Breno BS

uff.protocollo@cmvallecamonica.bs.it

pec: protocollo@pec.cmvallecamonica.bs.it

OGGETTO : “Domanda di partecipazione al Concorso UPVIVIUM 2022”

Il sottoscritto..... nato a
.....il e residente in
via/piazza..... a
.....provincia..... in qualità di legale
rappresentante dell’esercizio dotato di licenza di ristorazione la cui ragione sociale è
..... P.IVA.....sito
in via/piazza nel Comune di
cellulare.....email.....

DOMANDA DI PARTECIPARE AL CONCORSO “UPVIVIUM 2022 con il piatto denominato:

.....

In qualità di “Referente” della squadra denominata composta anche dalla/e

seguinte/i azienda/i- :.....

..... con sede operativa all'interno della Riserva di Biosfera di Valle Camonica e Alto Sebino, via

.....

.....città.....

.....
(per ciascuna Azienda specificare la ragione sociale ed il/i prodotti che tali aziende forniscono per la preparazione del piatto in concorso e/ o la bevanda ad esso abbinata)

Luogo, data _____

Firma _____

Allegati:

1. fotocopia/scansione della Carta di Identità del richiedente;
2. liberatoria sottoscritta dai partecipanti alla squadra;
3. Scheda tecnica Ricetta in concorso comprensiva di immagine di qualità ritraente il "piatto" (fotografia digitale) – le domande pervenute in modalità cartacea dovranno essere seguite dalla trasmissione della fotografia del piatto;

LIBERATORIA (Ristoratore)

Io sottoscritto _____

nato a _____ il _____

e residente in _____ via _____ n. _____

c.f. _____

al fine di partecipare al **Concorso UPVIVIUM 2022**

DICHIARO

DI ESSERE IN REGOLA CON I REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI E PER LE ATTIVITA' DI VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE e di assumersi tutte le responsabilità sui prodotti in vendita, in osservanza delle norme sia fiscali che sanitarie, nonché di essere stato/a informato/a che i dati personali verranno trattati ai sensi del Regolamento 2016/679/UE al solo scopo di valutare i requisiti per accedere e partecipare al concorso. Il trattamento è svolto per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati raccolti sono conservati per tre anni dalla presentazione della domanda. I dati non sono comunicati a terzi. I dati non sono trasmessi fuori dall'Unione Europea.

Di essere a conoscenza e di acconsentire alla pubblicazione dei dati di partecipazione forniti anche a mezzo della rete internet e/o supporti digitali o cartacei a mezzo locandina, brochure, pannelli, vetrine ed ogni mezzo adatto ed al fine della promozione dell'evento, a cura degli Organizzatori dello stesso.

AUTORIZZO

gli Organizzatori a divulgare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza avere nulla a pretendere in termini di compenso o diritti, le fotografie, immagini e/o filmati voce realizzati a scopo divulgativo, relativi alla mia persona ed alla mia attività e Li esonero da ogni responsabilità

DICHIARO: Inviando le mie informazioni, dichiaro di essere a conoscenza del Regolamento del Concorso e di accettarlo in ogni sua parte.

Luogo, data _____

Firma _____

LIBERATORIA (Azienda)

Io sottoscritto _____

nato a _____ il _____

e residente in _____ via _____ n. _____

c.f. _____,

DICHIARO

DI ESSERE IN REGOLA CON I REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI E PER LE ATTIVITA' DI VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE e di assumersi tutte le responsabilità sui prodotti in vendita, in osservanza delle norme sia fiscali che sanitarie, nonché di essere stato/a informato/a che i dati personali verranno trattati ai sensi del Regolamento 2016/679/UE al solo scopo di valutare i requisiti per accedere e partecipare al concorso. Il trattamento è svolto per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati raccolti sono conservati per tre anni dalla presentazione della domanda. I dati non sono comunicati a terzi. I dati non sono trasmessi fuori dall'Unione Europea.

Di essere a conoscenza e di acconsentire alla pubblicazione dei dati di partecipazione forniti anche a mezzo della rete internet e/o supporti digitali o cartacei a mezzo locandina, brochure, pannelli, vetrine ed ogni mezzo adatto ed al fine della promozione dell'evento, a cura degli Organizzatori dello stesso.

AUTORIZZO

gli Organizzatori a divulgare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza avere nulla a pretendere in termini di compenso o diritti, le fotografie, immagini e/o filmati voce realizzati a scopo divulgativo, relativi alla mia persona ed alla mia attività e Li esonero da ogni responsabilità

DICHIARO: Inviando le mie informazioni, dichiaro di essere a conoscenza del Regolamento del Concorso e di accettarlo in ogni sua parte.

Luogo, data _____

Firma _____

Attrezzature necessarie:		
1	6	11
2	7	12
3	8	13
4	9	14
5	10	15

Aziende agricole Partner della squadra

Prodotti del territorio forniti dal / dai partner della squadra, provenienza geografica e caratteristiche dei prodotti utilizzati, motivazione della scelta

Bevanda abbinata alla ricetta e azienda di riferimento

Motivazione relativa all'abbinamento della bevanda e scheda tecnica della bevanda

GIURIA DI QUALITA' - INDICAZIONE CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella fase della scelta dei 20 piatti che parteciperanno al concorso, la Giuria tecnica si atterrà alla seguente valutazione (punti massimi 15):

- Qualità e valorizzazione nella scelta degli alimenti in base al tema del Concorso (Voto da 1 a 5)
- Completezza nella compilazione della scheda ricetta e rispetto delle grammature per porzione (Voto da 1 a 5)
- Originalità e creatività della ricetta (Voto da 1 a 5)

Nella fase finale della degustazione dei piatti, la Giuria si atterrà alla seguente valutazione (punti massimi 100):

Rispondenza agli obbiettivi del Concorso (voto da 8 a 10)

Aspetto cromatico e composizione del piatto (Voto da 6 a 10)

Degustazione: profumo (Voto da 6 a 10);

Equilibrio (Voto da 8 a 10);

Gusto (Voto da 8 a 10),

Armonia del palato: presenza ed armonia dei 4 punti del palato nel piatto (Voto da 8 a 10),

Consistenze del piatto: morbidezza; cremosità; croccantezza (Voto da 8 a 10)

Tecniche di preparazione utilizzate (Voto da 6 a 10),

“Concept “del piatto presentato (progettazione, creatività) (Voto da 8 a 10),

Scelta e abbinamento del vino al piatto presentato (voto da 1 a 10)