

CONCORSO A PREMI
"POMODORO SHOW: LA CREATIVITÀ IN CUCINA
IN MEMORIA DI COSTANTINO CUTOLO E SALVATORE REGA"

Art. 1 Denominazione del Concorso a premi

"Pomodoro Show: la Creatività in Cucina- In memoria di Costantino Cutolo e Salvatore Rega".

Art. 2 Soggetto promotore

Il Concorso a premi denominato "*Pomodoro Show: la Creatività in Cucina - In memoria di Costantino Cutolo e Salvatore Rega*" è organizzato da ANICAV - Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali – Viale della Costituzione, Isola F/3, 80143 Napoli (NA), C.F. 80018140634, tel. 081 7347020, e-mail info@anicav.it (nel seguito, per brevità: ANICAV).

L'ANICAV è la più grande associazione al mondo di rappresentanza delle imprese di trasformazione di pomodoro per numero di aziende aderenti e quantità di prodotto trasformato.

Art.3 Obiettivo del Concorso

Lo scopo del Concorso a premi è quello di onorare la memoria di Costantino Cutolo e Salvatore Rega, giovani imprenditori conservieri scomparsi prematuramente, attraverso la creazione di un piatto originale che valorizzi i derivati del pomodoro (pomodorino, polpa e pelato tutti in scatola) e le loro proprietà, mescolando tradizione e innovazione culinaria.

La ricetta vincente sarà quella che saprà combinare creatività e tecnica per dare vita ad un'esperienza unica, un viaggio sensoriale che coinvolga pienamente tutti i sensi.

Art. 4 Allegati

- Scheda di partecipazione (**Allegato A**)
- Scheda ricetta (**Allegato B**)
- Linee guida di Fondazione Veronesi (**Allegato C**)
- Regolamento della prova finale (**Allegato D**)

Art. 5 – Destinatari

Possono partecipare al Concorso gli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - indirizzo Enogastronomia- pubblici e paritari, presenti su tutto il territorio nazionale.

Il Concorso è riservato agli alunni frequentanti il quinto anno degli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – indirizzo Enogastronomia- pubblici e paritari.

Art. 6 -Modalità di partecipazione

1. L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – indirizzo Enogastronomia - dovrà far pervenire la Scheda di partecipazione (Allegato A) compilando il form disponibile al link <https://concorso.anicav.it> .
2. A seguito della corretta compilazione della Scheda di partecipazione, l'Istituto riceverà una mail, all'indirizzo specificato nel form, con nome utente e password per accedere all'area personale.
3. La scheda di partecipazione dovrà pervenire entro e non oltre il *30 novembre 2026*. Le schede di partecipazione pervenute dopo tale termine non saranno prese in considerazione.
4. Gli Istituti che hanno presentato la Scheda di partecipazione dovranno realizzare una ricetta inedita di un piatto a base di pomodoro conservato - scegliendo tra antipasto, primo, secondo, dessert o bevanda. Per partecipare al Concorso è fondamentale che la ricetta contenga almeno uno o tutti i seguenti ingredienti **in scatola: pomodoro pelato, polpa o pomodorino**. L'utilizzo di uno o di tutte e

tre le tipologie dei **pomodori in scatola** è fondamentale per l'ammissione della ricetta al Concorso. In aggiunta, è possibile utilizzare anche altre tipologie di pomodoro in scatola o fresco (ad esempio datterino, pachino, San Marzano, passata, concentrato). **La ricetta dovrà essere facilmente realizzabile, utilizzando ingredienti reperibili e tecniche di preparazione standard**, in quanto quella vincitrice sarà pubblicata nel leaflet del progetto "Il Pomodoro per la Ricerca" 2028 (cfr. art.7 punto 4).

5. Nella preparazione della ricetta non è ammesso l'utilizzo di prodotti precotti. Sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.
6. Per la ricetta e le modalità di preparazione è necessario attenersi alle Linee Guida di Fondazione Veronesi indicate nell' **Allegato C**.
7. La presenza di uno o più derivati del pomodoro (pelato, polpa e pomodorino tutti in scatola) e il rispetto delle Linee Guida di cui al punto 4 sono condizione essenziale per la valutazione e la selezione della ricetta ai fini dell'ammissione alla prova finale del Concorso.
8. Ogni Istituto dovrà compilare la scheda ricetta (**Allegato B**) presente nell'area personale del sito <https://concorso.anicav.it> , a seguito dell'accesso nell'area personale, e dovrà caricare:
 - un video con risoluzione massima FullHD (1920X1080) e dimensione massima 500MB. Per limitare la dimensione è consigliato limitare la registrazione a non più di 30 fps.
 - foto del piatto con un limite massimo di 5MB. È possibile caricare fino ad un massimo di cinque foto.
9. Le schede ricette e i video saranno caricabili entro e non oltre il *15 gennaio 2027*, dopo tale termine non saranno prese in considerazione.
10. Una Commissione di valutazione, appositamente designata, presieduta dallo chef stellato Gennaro Esposito e della quale farà parte anche a una biologa nutrizionista di Fondazione Veronesi, selezionerà 7 ricette che accederanno alla fase finale del Concorso nel corso della quale gli Istituti dovranno realizzare dal vivo i piatti proposti.
11. Gli Istituti selezionati e ammessi alla prova finale saranno informati tramite email che sarà inviata all'indirizzo di posta elettronica comunicato nella Scheda di partecipazione (Allegato A). Nell'e-mail verrà comunicato il giorno e l'ora di svolgimento della prova.

Art. 7 -Prova finale

1. La prova finale si svolgerà presso **In Cibus – Scuola di Alta Formazione Gastronomica** con sede a Pontecagnano Faiano (SA) in via Leonardo da Vinci 15.

Viale della Costituzione Centro Direzionale Isola F/3 – 80143 Napoli
Tel. 081 347020

Viale Faustino Tanara, 31 a, 43121 Parma (PR)
Tel. 0521 1966452

C.F. 80018140634
info@anicav.it www.anicav.it

2. Per ciascun Istituto selezionato per la prova finale è prevista la partecipazione dell'alunno che realizzerà la ricetta e di un insegnante accompagnatore.
3. La partecipazione è completamente gratuita. Le spese di viaggio e del materiale necessario per realizzare la ricetta nel corso della prova finale sono interamente a carico dell'ANICAV.
4. La ricetta prima classificata sarà inserita nel ricettario presente all'interno dei cluster e del minisito dedicato a "Il Pomodoro per la ricerca. Buono, sano e in barattolo riciclabile" edizione 2028, evento di piazza organizzato da Fondazione Veronesi con il prezioso sostegno di ANICAV e Ricrea per raccogliere fondi e finanziare la ricerca scientifica sui tumori pediatrici. Maggiori informazioni sull'evento sono disponibili sul sito www.pomodoroerlaricerca.it.

5. Art. 8 - Criteri di giudizio

Nel corso della prova finale le ricette saranno valutate da una Giuria presieduta dallo Chef stellato Gennaro Esposito, da una biologa nutrizionista di Fondazione Veronesi e da esperti del settore.

Ciascun membro della Giuria esprimerà un voto da 1 a 10 prendendo in considerazione i seguenti indicatori:

Preparazione	da 1 a 10
Descrizione verbale del piatto	da 1 a 10
Degustazione	da 1 a 10
Originalità	da 1 a 10
Estetica del piatto	da 1 a 10

La Giuria elaborerà la graduatoria dei finalisti sulla base della somma dei punteggi assegnati.

Art. 9 – La premiazione

La premiazione avverrà al termine della prova finale.

Verranno assegnati i seguenti premi:

Primo classificato:

- All'Istituto verrà consegnato un buono del valore di **€ 3.000,00**.
- All'allievo che ha realizzato la ricetta sarà offerta una Masterclass della durata di due giorni presso In Cibus, da scegliere tra alcune di quelle disponibili nel catalogo formativo dell'Accademia, dedicata all'approfondimento di tecniche, metodologie e approcci innovativi alla cucina.
- La ricetta sarà pubblicata nel ricettario presente all'interno dei cluster e nel minisito dedicato all'evento "Il Pomodoro per la ricerca. Buono, sano e in barattolo riciclabile" edizione 2028.

Secondo classificato:

- All'Istituto verrà consegnato un buono del valore di **€ 2.000,00**.
- All'allievo che ha realizzato la ricetta sarà offerta una Masterclass della durata di due giorni presso In Cibus, da scegliere tra alcune di quelle disponibili nel catalogo formativo dell'Accademia, dedicata all'approfondimento di tecniche, metodologie e approcci innovativi alla cucina.

Terzo classificato:

- All'Istituto verrà consegnato un buono del valore di **€ 1.000,00**.
- All'allievo che ha realizzato la ricetta sarà offerta una Masterclass della durata di due giorni presso In Cibus, da scegliere tra alcune di quelle disponibili nel catalogo formativo dell'Accademia, dedicata all'approfondimento di tecniche, metodologie e approcci innovativi alla cucina.

A tutti gli Istituti partecipanti alla finale verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Art. 10 – Assicurazione

Tutti i partecipanti dovranno essere dotati di copertura assicurativa garantita dagli Istituti di provenienza.

Art. 11 – Informazioni e chiarimenti

Il Bando verrà pubblicato sul sito istituzionale dell'ANICAV www.anicav.it e sui profili social.

Eventuali modifiche del programma saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

I partecipanti alla manifestazione cedono all'ANICAV, in qualità di promotore del Concorso a premi "Pomodoro Show: la creatività in cucina - In memoria di Costantino Cutolo e Salvatore Rega", tutti i diritti relativi alle ricette e al materiale fotografico dell'evento che potranno essere utilizzati anche per eventuali pubblicazioni.

Per qualsiasi informazione è possibile contattare la Segreteria organizzativa: e-mail gruppogiovani@anicav.it - Tel 0817347020

Il Concorso a premi è escluso dalla normativa delle manifestazioni a premio ai sensi dell'Art. 6 comma 1 lettera e del Dpr 430/2001.

Aderendo al concorso, si accettano le condizioni di partecipazione stabilite dal presente bando.

Trattamento dei dati personali

Titolare del trattamento

ANICAV – Associazione Nazionale Industriali Conserven Alimentari Vegetali - Viale della Costituzione, Isola F/3 Centro Direzionale, 80143, Napoli (NA), C.F. 80018140634, tel. 081 7347020; info@anicav.it

Fonte e finalità del trattamento

I dati personali conferiti saranno trattati allo scopo di consentire all'interessato la partecipazione al concorso a premi (art. 6, co. 1, lett. b), Regolamento UE 2016/679), nonché per l'adempimento di obblighi di legge in materia di concorso a premi e altre normative applicabili (art. 6, co. 1, lett. c) Reg. Ue 679/2016).

Modalità del trattamento

I dati personali sono trattati dal Titolare con strumenti informatici e cartacei nonché con ogni altro tipo di supporto idoneo, nel rispetto delle misure di sicurezza previste dalla normativa di riferimento, e sono conservati all'interno del proprio sistema gestionale. Idonee misure di sicurezza sono osservate per prevenire la perdita o alterazione dei dati – anche accidentale – usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati.

Ambito di comunicazione e diffusione dei dati

I dati non verranno comunicati ad altre Associazioni, né società né enti per finalità di marketing diretto o profilazione.

Periodo di conservazione dei dati

I dati raccolti verranno conservati per un arco di tempo non superiore al termine di tutte le procedure inerenti il concorso e/o per il tempo necessario per obblighi di legge.

Diritti dell'interessato

In ogni momento l'interessato potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 15 a 22 del Regolamento UE 2016/679 nei confronti del titolare del trattamento inviando una e-mail all'indirizzo info@anicav.it

I suoi diritti sono:

diritto di accesso – diritto di ottenere conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che la riguardano e, in tal caso, ottenere l'accesso ai Suoi dati personali;

diritto di rettifica – diritto di ottenere, senza ingiustificato ritardo, la rettifica dei dati personali inesatti che la riguardano e/o l'integrazione dei dati personali incompleti;

diritto alla cancellazione (diritto all'oblio) – ove applicabile, diritto di ottenere, senza ingiustificato ritardo, la cancellazione dei dati personali che la riguardano.

diritto di limitazione di trattamento – ove applicabile, diritto di ottenere la limitazione del trattamento, quando ricorrano i presupposti di legge.

diritto alla portabilità dei dati – ove applicabile, diritto di ricevere, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da un dispositivo automatico, i dati personali che la riguardano forniti al Titolare e il diritto di trasmetterli a un altro;

diritto di opposizione – diritto di opporsi, in qualsiasi momento, al trattamento dei dati personali che la riguardano basati sulla condizione di legittimità del legittimo interesse.

L'interessato ha, inoltre, il diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali.

Allegato A – Scheda di partecipazione

Nome e cognome del docente di riferimento _____

Sezione della classe partecipante _____

E-mail del docente di riferimento _____

Denominazione Istituto _____

Indirizzo _____ Numero civico _____

Località _____ CAP _____

Provincia _____ PEC scuola _____

Telefono _____ Sito web _____

*Si dichiara l'accettazione del Concorso secondo le norme di regolamento.

Allegato B – Scheda ricetta

TITOLO RICETTA

CATEGORIA RICETTA

- ☐ Antipasto
- ☐ Primo
- ☐ Secondo
- ☐ Dessert
- ☐ Bevanda

(Flaggare la sola opzione scelta per la realizzazione della ricetta)

TIPOLOGIA DI POMODORO IN SCATOLA

- ☐ Pelato
- ☐ Polpa
- ☐ Pomodorino

RICETTA

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

Allegare foto del piatto in alta risoluzione (Puoi allegare fino a 5 foto. Ogni foto può avere dimensione massima di 5 MB)

Video della preparazione (È consigliata risoluzione Full HD (1920x1080) a 30 fps. Dimensione massima: 500 MB)

Allegato C – Linee guida di Fondazione Veronesi

1. Via libera a frutta e verdura, giocando con i colori.
2. Latticini, da utilizzare con parsimonia puntando anche su sapori meno scontati.
3. Evitare la carne rossa, preferendo il consumo della bianca.
4. Aggiungi più legumi alla tua alimentazione: sono una buona alternativa alla carne, pensali proprio per questa ricetta!
5. Fra le tipologie di pesce preferire le taglie medio/piccole ed evitare il conservato (salamoia, affumicatura).
6. Condire con olio extravergine di oliva preferibilmente a crudo.
7. Limitare il sale, più spazio a erbe aromatiche e spezie, aglio, cipolla e porro.
8. Via libera ai cereali e pseudo-cereali non raffinati.
9. Via libera a legumi, frutta secca, semi.
10. Utilizzare metodi di cottura che rispettino il più possibile l'integrità dei nutrienti come la stufatura, cottura a bagnomaria, cottura al vapore, cottura al forno.
11. Nei dessert limitare lo zucchero (eventualmente miele in quantità moderata) evitare il burro, limitare le uova, sono gradite frutta fresca e secca, cioccolato fondente oltre il 70%, spezie.

Allegato D - Regolamento

La prova finale si svolgerà presso **In Cibus- Scuola di Alta Formazione Gastronomica** nel mese di marzo/aprile 2027.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni Istituto concorrente dovrà realizzare la propria ricetta per 4 persone.

I concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 60 minuti per la realizzazione della ricetta.

Le attrezzature messe a disposizione dalla Scuola di Alta formazione sono:

- 12 postazioni con piastre elettriche
- 4 forni a convezione
- 2 abbattitori
- 2 friggitrici da 3 lt
- Banchi con lavabi per postazioni
- Spazio frigo per ogni partecipante
- Spazio gelo per ogni partecipante
- Mini Pimer
- Cutter
- Microonde
- Salamandra

Terminato il proprio elaborato, i concorrenti dovranno riordinare la propria postazione. Tutti gli ingredienti necessari per l'esecuzione della ricetta e per il servizio saranno forniti dall'Accademia.

Le spese necessarie ai trasferimenti A/R si intendono a carico dell'Associazione con mezzi e modalità valutati a discrezione della segreteria organizzativa.