

**Oggetto: MANIFESTAZIONE DI INTERESSE – Partecipazione al Concorso d'idee
“Inventa la ricetta *tipica* della Marsica”**

Il Fucino e la Marsica sono depositari di una tradizione agroalimentare fortemente interconnessa con la storia, le vocazioni produttive e le caratteristiche pedologiche dei loro territori. Questa tradizione non solo evidenzia il carattere della eterogeneità compositiva e della lunga durata, ma esprime anche caratteristiche peculiari che la collegano ai concetti di tipicità, di autenticità e, in molti casi, di originalità produttiva. Caratteristiche che la rendono appetibile soprattutto in relazione all'attuale *green new deal* fortemente sensibile ai predicati della sostenibilità e dell'eticità delle produzioni alimentari. E benché sul territorio siano operanti molteplici attività produttive, trasformative, commerciali, artigianali e ristorative, che si segnalano per la loro varietà e qualità dell'offerta, manca sul territorio marsicano un salone, o una sorta di *expo*, dell'agroalimentare capace di fungere da fattore promo-attrattivo verso un turismo di tipo enogastronomico e rurale.

Da questi assunti nasce l'idea di un Festival diffuso dell'Agroalimentare, siglato con un protocollo d'intesa tra Assessorato all'agricoltura della Regione Abruzzo, Comune di Avezzano, Arap Abruzzo, Gal Marsica, Concommercio, Confesercenti, CNA, Ance, Confindustria, Confagricoltura, CIA, Confartigianato, Consorzio Patto Territoriale Marsica, Consorzio IGP Tutela della Patata del Fucino. All'interno del Festival Diffuso, che vedrà la Marsica e i suoi prodotti protagonisti di una serie di eventi cadenzati nelle annualità 2023 e 2024, è previsto un Concorso Gastronomico di idee “Inventa la ricetta *tipica* della Marsica”.

Le iniziative relative alla presente manifestazione di interesse saranno curate interamente da Arap “*quale soggetto attuatore*”, secondo quanto disposto dal summenzionato Protocollo d'Intesa. Ed essendo stata già individuata per conto dell'Assessorato all'Agricoltura per le iniziative rientranti nella “*Commercializzazione ed internazionalizzazione delle imprese abruzzesi nel settore dell'Agrifood. PSC/FSC. CUP C95B22000190009.*” giusta DGR 376 del 28/06/2023.

OGGETTO

Il contest vuole coinvolgere gli addetti del comparto culinario-gastronomico della Marsica nella creazione di una ricetta “tipica” da candidare a piatto icona del territorio marso, visto che la tradizione non ne ha prodotta alcuna riconosciuta e riconoscibile come tale.

La ricetta, che potrà concretizzarsi in un antipasto, in un primo piatto, in un secondo piatto o in un dolce, dovrà contenere senza limiti di quantità (massimi o minimi) materie prime e ingredienti espressivi della tipicità agroalimentare marsicana: ortaggi, legumi, cereali, carni, insaccati, condimenti, frutta, tuberi, piante selvatiche, altro. La ricetta, inoltre, dovrà trarre creativamente ispirazione da elementi comuni della storia, della cultura, delle consuetudini produttive consolidate nel tempo all'interno del territorio.

Al riguardo, riceverà una considerazione valutativa aggiuntiva la proposta di ricetta che saprà caratterizzarsi per:

- L'utilizzo di prodotti provenienti per intero o in gran parte dal territorio marsicano;
- L'utilizzo di prodotti biologici e/o naturali;
- L'utilizzo di funghi e piante della vegetazione spontanea, sia campestre che silvestre;
- L'utilizzo di una cucina circolare in cui viene impiegato tutto quanto è possibile utilizzare dell'ingrediente o che residua da rimanenze di prodotti e di “avanzi” di dispensa o di frigorifero;
- L'utilizzo di materie prime animali e vegetali scarsamente processate e lavorate con artigianalità e manifattura di metodo.

Al termine del concorso verrà premiata, ed “eletta” a ricetta *tipica* della Marsica, la proposta che verrà giudicata più originale, identificativa, ecosostenibile e coerente con i valori delle tradizioni culturali, religiose, economiche e gastronomiche del territorio.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Il Concorso d’idee “Inventa la ricetta *tipica* della Marsica” si rivolge a tutti coloro che svolgono attività ristorative nel territorio marsicano e che svolgono attività di preparazione/somministrazione degli alimenti in forma residenziale e/o ambulante. La partecipazione al Concorso è a titolo pienamente gratuito.

Saranno ammessi alla prima fase del contest i piatti di qualsiasi elaborazione e portata a condizione che siano creati per valorizzare le tradizioni e la produzione agroalimentare del territorio della Marsica e che siano pensati con l'intento di contribuire alla “invenzione di una ricetta tipica della Marsica”. Si ricorda che copiare una ricetta da un libro o da un sito internet o comunque utilizzare come propria una ricetta altrui viola la legge secondo i diritti sul copyright. Con la partecipazione e la pubblicazione della ricetta il candidato si prende la responsabilità della ricetta proposta e della foto pubblicata ed esonera Marsicaland da eventuali azioni legali in caso di violazione dei diritti d’autore.

Il comitato organizzatore ha il diritto di eliminare dal concorso le ricette, le fotografie e i video che non rispondono ai suddetti criteri, previo avviso privato al partecipante.

Ogni partecipante può presentare solo una proposta di ricetta.

MODALITA' DI ADESIONE

I soggetti interessati ed in possesso dei requisiti di cui alla precedente sezione, devono restituire il modulo allegato esclusivamente via PEC (arapabruzzo@pec.it) entro e non oltre il 30 Marzo 2024. L'eventuale rinuncia a partecipare deve essere comunicata via PEC all'indirizzo arapabruzzo@pec.it entro 5 giorni lavorativi dalla conferma di ammissione trasmessa da Arap Abruzzo.

ORGANIZZAZIONE DEL CONCORSO E SELEZIONE

Il contest si svolge in 2 fasi:

La prima fase, di preselezione, avviene da remoto e consiste nel presentare la propria ricetta da parte di tutti i soggetti ammessi al concorso, che dovranno:

- ideare una “ricetta tipica della Marsica” conformandosi a quanto specificato dal presente regolamento;
- inviare all’indirizzo e-mail della segreteria del concorso (marsicaland@gmail.com) la propria ricetta (pensata per 4 persone e corredata da foto), specificando ingredienti, dosi e procedimento di realizzazione. Alla ricetta dovrà essere dato anche un nome (provvisorio) che il suo ideatore ha pensato per essa;

N.B. Il concorrente che ne avesse le possibilità e le competenze potrà inviare la propria proposta di piatto altresì sotto forma di video-ricetta da realizzarsi mediante la videocamera di uno smartphone (o altro mezzo tecnologico adatto allo scopo) e della lunghezza massima di 3 minuti.

La seconda fase prevede una finale con prova pratica nella sede del Convento monastico femminile della Madonna di Pietracquaria (Avezzano) a cui avranno accesso i finalisti selezionati nel corso della prima fase. Costoro presenteranno la loro ricetta a una giuria di professionisti di conclamata competenza e formata da figure di spicco (chef, giornalisti, critici) del panorama enogastronomico nazionale. La data precisa verrà stabilita e comunicata agli interessati in tempi utili per programmare la propria partecipazione. Il numero dei concorrenti ammessi alla prova finale sarà definito dalla giuria in base dell’entità delle ricette pervenute e giudicate valide ai fini del concorso.

Ai candidati selezionati (i finalisti) verrà assegnata una box con gli ingredienti del territorio da loro selezionati e richiesti (carne, verdure, cereali, ortaggi, legumi e altro). I finalisti avranno 2 ore di tempo a disposizione per preparare la loro ricetta.

Il piatto, dopo essere stato realizzato, dovrà essere presentato alla giuria per consentire ai suoi membri di poterlo visionare e degustare. Le istruzioni sulla modalità della preparazione verranno fornite dai giudici durante l'evento.

Alla fine della degustazione i giudici si pronunceranno sulle diverse caratteristiche del piatto capaci di riassumere i requisiti espressi dal presente regolamento.

PREMIAZIONE

PRIMA FASE – FINALISTI

I finalisti verranno avvisati tramite messaggio privato sui contatti che avranno lasciato previa autorizzazione secondo la legge sulla privacy. Ai finalisti verrà comunicata la data della finale e quanto necessario per la partecipazione. I finalisti rimarranno in costante contatto con la segreteria organizzativa per l'organizzazione della finale e potranno visitare l'area delle postazioni per capire meglio come muoversi durante la finale.

SECONDA FASE – FINALE

Il vincitore del contest "Inventa la ricetta *tipica* della Marsica" verrà designato immediatamente al termine della prova finale, e la sua premiazione pubblica avverrà all'interno di un evento appositamente organizzato nel mese di giugno 2024 ad Avezzano.

Al vincitore del contest verrà corrisposto, oltre a un trofeo di significativo valore artistico, un premio in denaro pari a euro 1.000 (mille).

Il primo classificato, inoltre, vedrà la ricetta pubblicata sul sito e sui social di Marsicaland, avrà interviste personalizzate organizzare con numerose testate media locali e vedrà la sua ricetta valorizzata e proposta all'interno della tre giorni finale del Festival diffuso dell'agroalimentare che si svolgerà nei giorni del 6,7,8, settembre 2024.

PREMI SPECIALI

È prevista l'assegnazione di tre premi speciali che verranno assegnati dalla giuria per le seguenti tipologie di ricette dal presente regolamento e pur candidandosi a incarnare i requisiti di "ricetta *tipica* della Marsica", esprima contenuti di novità e di apertura verso la diversità alimentare e gastronomica;

- "*Contamina la tradizione*", ossia la ricetta che, pur conformandosi ai criteri esposti all'Art.1 del presente regolamento e pur candidandosi a incarnare i requisiti di "ricetta *tipica* della Marsica", esprima contenuti di novità e di apertura verso la diversità alimentare e gastronomica;
- "*Modernizza la tradizione*", ossia la ricetta che, pur conformandosi ai criteri esposti dal presente regolamento e pur candidandosi a incarnare i requisiti di "ricetta *tipica* della Marsica", sappia proporsi come proposta gastronomica in grado di dialogare con i gusti e le aspettative delle giovani generazioni;
- "*La tradizione in una pizza*", ossia la proposta gastronomica che, pur conformandosi ai criteri esposti dal presente regolamento, sappia esprimere in una pizza (al forno e/o al piatto) i requisiti di "ricetta *tipica* della Marsica".

Al vincitore di ciascuna categoria del premio speciale verrà corrisposto, oltre a un trofeo di elevato pregio artistico, un premio in denaro di 500 euro.

Si precisa che i premi in denaro sono devoluti tramite le associazioni di categoria appartenenti al protocollo Marsicaland.

INFO Per ogni ulteriore informazione a riguardo è possibile:

scrivere al nostro indirizzo di posta elettronica: marsicaland@gmail.com

contattarci telefonicamente: Tel +39 3357533346 (dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00)

INFORMATIVA SULLA PRIVACY. I dati richiesti dal Modulo di adesione in allegato alla presente manifestazione di interesse saranno:

- utilizzati ai sensi del Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali ("GDPR"). I dati acquisiti saranno oggetto di trattamento svolto, con o senza l'ausilio di sistemi informatici: il titolare dei dati forniti è Arap Abruzzo, Azienda Regionale Attività Produttive.

Dati di contatto del Responsabile per la Protezione dei Dati (DPO): e-mail info@trconsultinggroup.com

- utilizzati ai sensi dell'art. 14 della legge 29 luglio 2015, n. 115 per inserimento nel Registro Nazionale degli Aiuti di Stato, ai fini della verifica del rispetto del de minimis. Le imprese beneficiarie, nel presentare il Modulo sopra richiamato accettano la pubblicazione, elettronica o in altra forma, dei propri dati identificativi (Codice fiscale e Ragione sociale o, nel caso delle ditte individuali, nome, cognome ed eventuale nome della ditta) e dell'importo del contributo concesso ai sensi degli artt. 26 e 27 del D.lgs. 33/2013 e s.m.i. in materia di trasparenza;

- trasferiti agli organizzatori per l'erogazione di tutti i servizi previsti dall'evento.

Finalità del trattamento e base giuridica: i dati conferiti saranno trattati per l'erogazione dei servizi necessari alla partecipazione delle Imprese all'iniziativa di cui alla presente manifestazione di interesse, all'adempimento di tutti gli obblighi in capo ad Arap Abruzzo connessi alla realizzazione dell'iniziativa nonché per l'invio di comunicazioni inerenti l'attività ed i servizi di Arap Abruzzo.

Con la sottoscrizione del Modulo, l'impresa partecipante garantisce di aver reso disponibile la presente informativa a tutte le persone fisiche (appartenenti alla propria organizzazione ovvero esterne ad essa) i cui dati saranno forniti ad Arap Abruzzo per le finalità precedentemente indicate.

Obbligatorietà del conferimento dei dati: il conferimento dei dati personali dalla impresa partecipante costituisce presupposto indispensabile per la partecipazione all'iniziativa in oggetto nonché per l'adempimento degli obblighi di legge, contabili e fiscali. Il loro mancato conferimento comporta l'impossibilità di partecipare all'iniziativa e di fruire dei relativi servizi erogati da Arap Abruzzo.

Soggetti autorizzati al trattamento, modalità del trattamento, comunicazione e diffusione: i dati acquisiti saranno trattati da soggetti appositamente autorizzati da Arap Abruzzo e da soggetti appositamente incaricati e nominati Responsabili esterni del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR.

I dati saranno raccolti, utilizzati e trattati con modalità manuali, informatiche e telematiche secondo principi di correttezza e liceità ed adottando specifiche misure di sicurezza per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati.

I dati saranno comunicati agli organizzatori dell'iniziativa per garantire alle imprese la partecipazione alla stessa.

Alcuni dati potranno essere comunicati ad Enti Pubblici ed Autorità di controllo in sede di verifica delle dichiarazioni rese, e sottoposti a diffusione mediante pubblicazione sul sito aziendale in adempimento degli obblighi di trasparenza ai sensi del D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33. Resta fermo l'obbligo di Arap Abruzzo di comunicare i dati all'Autorità Giudiziaria, ogni qual volta venga inoltrata specifica richiesta al riguardo.