



# centoserate <sup>2012</sup> in umbria

evento enogastronomico itinerante

[www.centoserate.com](http://www.centoserate.com)



**TABARRINI**  
MONTEFALCO

*il Tartufo*  
**Gima Food**

Formaggi Montecristo  
un'esclusiva *Todi*  
**Gima Food** 

è un'iniziativa

**UmbriaOnline<sup>®</sup>**

[www.umbriaonline.com](http://www.umbriaonline.com)

## “La Cucina Tradizionale del Territorio Umbro”

### Fini istituzionali

**Cento Serate in Umbria** by **UmbriaOnline.com** è l'evento enogastronomico itinerante, nell'ambito delle iniziative volte alla valorizzazione del territorio, dell'agricoltura e delle tradizioni enogastronomiche di qualità della regione Umbria. **Cento Serate in Umbria** by **UmbriaOnline.com** organizza la gara gastronomica dal titolo:

### “La Cucina Tradizionale del Territorio Umbro”

che avrà come obiettivo la valorizzazione dell'identità gastronomica della regione Umbria cui sono invitate a partecipare le imprese alberghiere e i ristoranti operanti nella regione Umbria. La manifestazione si propone la promozione, la valorizzazione, la riscoperta di piatti tradizionali che utilizzano i prodotti agricoli del territorio.

Il concorso assegnerà **3 primi premi** ai migliori piatti, *Antipasto, Primo piatto, Secondo piatto*, classificati nelle sezioni, “*regione Umbria*”, “*provincia di Terni*”, “*provincia di Perugia*”.

**La gara viene disciplinata dal regolamento di seguito riportato.**

## REGOLAMENTO

### Art. 1

**Cento Serate in Umbria** by **UmbriaOnline.com** organizza la gara gastronomica denominata “La Cucina Tradizionale del Territorio Umbro” al fine di:

- Contribuire a migliorare la conoscenza e la promozione dei prodotti tipici dell'agroalimentare di qualità del territorio della regione Umbria;
- Valorizzare l'enogastronomia della regione Umbria con la proposta e la presentazione di specialità tradizionali locali;
- Favorire e migliorare la specializzazione professionale degli operatori turistici e di riflesso dei produttori stimolandoli ad una sempre maggiore attenzione alla cucina locale e all'utilizzo dei prodotti del territorio;
- Pubblicizzare i piatti del territorio umbro con il fine di **identificare il piatto che rappresenti** la *regione Umbria*, la *provincia di Terni* e la *provincia di Perugia*.

A tal proposito dovranno essere rispettate la fedeltà alla tradizione, la genuinità delle pietanze elaborate e dei prodotti utilizzati, l'esatta preparazione dei cibi secondo le ricette tradizionali, con la possibilità di proporre piatti rivisitati attraverso nuove sperimentazioni, purché elaborati con i prodotti del territorio (se possibile).

### Art. 2

La gara gastronomica è aperta a tutte le aziende alberghiere e i ristoranti della regione Umbria, che:

- dichiarino di condividere le finalità indicate del presente regolamento e di accettare incondizionatamente tutte le norme in esso contenute e le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, l'organizzatore UmbriaOnline.com potrà apportare ad esse.

### Art. 3

La manifestazione avrà inizio nel mese di febbraio 2012 e si concluderà nell'autunno 2012.

Alla manifestazione saranno ammessi almeno 100 (cento) partecipanti.

Eventuali proroghe saranno comunicate tempestivamente ai partecipanti la manifestazione.

### Art. 4

La manifestazione ha 3 appuntamenti fissi a settimana nei seguenti giorni: *martedì, giovedì, sabato*.

## Art. 5

Gli ingredienti di base da utilizzare nella gara enogastronomica e i rispettivi Fornitori dei prodotti sono i seguenti:

A] CARNI ROSSE: Bovine, Ovine, Suine; CARNI BIANCHE: Pollame (Pollo, Tacchino, Faraona, Piccione); STAGIONATI: (di Suino, di Chianina, di Cinta Senese), i fornitori sono Fattoria Luchetti e Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane;

B] TARTUFO: tartufo umbro, il fornitore è "Il Tartufo" Gima Food.

C] VINO: Montefalco Sagrantino DOCG Colle Grimaldesco (per la fornitura base).

Rosso di Montefalco DOC Colle Grimaldesco, Rosso dell'Umbria IGT Il Padrone delle Vigne, Rosato dell'Umbria IGT Bocca di Rosa (disponibile da Aprile), Bianco dell'Umbria IGT Adarmando (disponibile da Aprile), Montefalco Sagrantino Passito DOCG Colle Grimaldesco (per la fornitura ottimizzata), il fornitore è Cantina Tabarrini di Montefalco;

D] OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: Olio Extravergine d'Oliva Umbria DOP, fornitore Azienda Agricola Decimi;

E] FORMAGGIO, formaggi tipici umbri, il fornitore è "Formaggi Montecristo Todi" un'esclusiva Gima Food.

## Art. 6

Ogni partecipante deve proporre un Menù composto da : *Antipasto, Primo, Secondo, Dessert (fuori gara)*, specificando per ciascun piatto in quale delle tre sezioni ("*regione Umbria*" o "*provincia di Terni*" o "*provincia di Perugia*") intende concorrere.

## Art. 7

I ristoratori/albergatori che intendono partecipare alla manifestazione debbono inviare il modulo di partecipazione (**allegato I**) a UmbriaOnline.com entro almeno 30 giorni dalla data della serata scelta (previa disponibilità) e secondo le seguenti modalità:

- **via Fax: 075.5733729**
- **via E-mail: centoserateinumbria@umbriaonline.com**
- **consegna a mano presso la sede di Perugia, via Campo Battaglia n° 9**
- **via Telefono 075.5736645 (per richiedere visita diretta addetto, su appuntamento)**

## Art. 8

Alla domanda di partecipazione devono essere allegate **le ricette dei piatti** in gara su apposito modulo (**allegato 2 - allegato 3 – allegato 4**) specificando:

- Nome di ciascun piatto
- Indicazione riguardo in quale sezione concorre, "*regione Umbria*" o "*provincia di Terni*" o "*provincia di Perugia*";
- Ingredienti e dosi (per numero di 6 persone);
- Elaborazione;
- Breve descrizione di accompagnamento del piatto proposto (massimo 8 righe dattiloscritte) riferita alla storia, alle ricorrenze ed eventuali aneddoti e curiosità.

## Art. 9

**Cento Serate in Umbria** by **UmbriaOnline.com** si impegna a dare alla manifestazione la massima diffusione attraverso tutti i mezzi di comunicazione a disposizione: Stampa, Radio, TV locale, Web, Mobile.

## Art. 10

La valutazione dei piatti presentati alla Gara sarà effettuata da una Giuria tecnica presieduta in ogni serata da esperti enogastronomici, studiosi della cucina umbra, delegati associazione Ristoratori dell'Umbria, giornalisti di settore, opinion leaders.

La Giuria, composta da n° 3 a max n° 10 persone, effettuerà una degustazione, durante la cena della serata, per esaminare i piatti in gara.

In tale occasione il concorrente è tenuto ad offrire in degustazione gratuitamente alla Giuria tutti i piatti in gara. La valutazione sarà effettuata collegialmente dalla Giuria.

A fine gara la Giuria si riunirà per confermare o modificare la votazione data collegialmente nella serata della degustazione.

### **Saranno oggetto di valutazione tutti i piatti del menù della serata:**

- Fedeltà alla tradizione del territorio per la categoria scelta "*regione Umbria*" o "*provincia di Terni*" o "*provincia di Perugia*";
- Originalità nella rivisitazione di antiche ricette a patto che siano elaborate con prodotti tipici della regione Umbria per la sezione "*regione Umbria*" o "*provincia di Terni*" o "*provincia di Perugia*";
- Presentazione del piatto;
- Armonia e gusto del piatto (profumo, cottura, sapidità, succulenza, ecc);
- Genuinità dei prodotti utilizzati;
- Abbinamento dei piatti ai vini proposti;
- Innovazione (creazione di nuovi piatti con utilizzo di ingredienti tipici).

## Parametri di giudizio

- Fedeltà alla tradizione - **da 0 a 20 punti**. Corretta preparazione del cibo in armonia con tradizione o innovazione dell'arte culinaria locale;
- Disposizione e presentazione – **da 0 a 10 punti**. Disposizione esatta e portata senza guarnizioni artificiali, preparazioni che non implicano eccessiva perdita di tempo;
- Sapore - **da 0 a 30 punti**. Giusto equilibrio nel gusto del piatto;
- Abbinamento - **da 0 a 20 punti**. Corretto abbinamento dei piatti ai vini proposti durante la gara;
- Innovazione - **da 0 a 20 punti**. Creazione di nuovi piatti con utilizzo di ingredienti tipici.

La valutazione dei piatti presentati alla gara sarà effettuata anche dai Commensali che saranno Ospiti durante la Serata Enogastronomica.

I Commensali che consegneranno alle hostess in Sala, a fine serata, il ticket compilato in tutte le sue parti, avranno la possibilità di esprimere anche il loro gradimento su *due parametri di giudizi*,

- Fedeltà alla tradizione - **da 0 a 20 punti**;
- Sapore - **da 0 a 30 punti**;

potendo così influire notevolmente, in modo collegiale, sull'esito della valutazione dei piatti.

## Art. 11

La Giuria assegnerà alla fine delle 100 serate, a suo insindacabile giudizio, in una **serata di Gala** con tutti i partecipanti, premi per ciascuna delle sezioni in gara, per complessivi numero 3 premi:

- numero 1 premio per il piatto che ha meglio rappresentato la sezione “*regione Umbria*”
- numero 1 premio per il piatto che ha meglio rappresentato la sezione “*provincia di Terni*”
- numero 1 premio per il piatto che ha meglio rappresentato la sezione “*provincia di Perugia*”

I premi consisteranno in:

- **Mestolo d'oro** del valore di **1.000,00** per il piatto (*Antipasto, Primo o Secondo*) che ha meglio rappresentato la sezione “*regione Umbria*”, avendo totalizzato il punteggio maggiore.
- **Mestolo d'oro** del valore di **1.000,00** per il piatto (*Antipasto, Primo o Secondo*) che ha meglio rappresentato la sezione “*provincia di Terni*”, avendo totalizzato il punteggio maggiore.
- **Mestolo d'oro** del valore di **1.000,00** per il piatto (*Antipasto, Primo o Secondo*) che ha meglio rappresentato la sezione “*provincia di Perugia*” avendo totalizzato il punteggio maggiore.

Tutti gli altri partecipanti saranno giudicati secondi a pari merito.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Il giudizio della Commissione è definitivo ed inappellabile.

## Art. 12

La proclamazione e premiazione dei vincitori si svolgerà durante una **serata di Gala** organizzata appositamente per l'occasione da **Cento Serate in Umbria by UmbriaOnline.com** evento cui verrà data ampia pubblicità.

## Art. 13

La partecipazione alla gara richiede l'iscrizione all'evento enogastronomico itinerante **Cento Serate in Umbria by UmbriaOnline.com**

## Art. 14

**Cento Serate in Umbria by UmbriaOnline.com** si riservano il diritto di modificare il presente regolamento in qualunque momento, ove ciò si rendesse necessario, dandone immediata comunicazione agli interessati.

## Art. 15

All'organizzazione **Cento Serate in Umbria by UmbriaOnline.com** vanno tutti i diritti derivati dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione dell'evento. I partecipanti cedono gratuitamente all'organizzazione i diritti di riproduzione, rappresentazione, utilizzo e adattamento delle ricette, delle foto o dei video che illustrano e con cui hanno partecipato, nonché tutti gli elementi presi separatamente, per qualsiasi uso e su qualsiasi mezzo, sia anche l'uso parziale e totale, in particolare per uso pubblicitario, promozionale, culturale e artistico della fotografia. La presente cessione d'immagine è consentita a titolo gratuito e non potrà dare luogo a nessuna controparte di qualsiasi tipo.

## Modulo di partecipazione

Il/la Sottoscritto/a .....

Titolare/legale rappresentante dell'azienda .....

Insegna del ristorante/albergo .....

Con sede in .....

Via/Piazza..... n° .....

P.iva ..... c. fiscale .....

Tel ..... Fax .....

E-mail.....

**Data/periodo disponibilità a ricevere a cena la Commissione per giudicare il piatto proposto:**

.....

### Chiede

di poter partecipare alla gara gastronomica denominata **“La Cucina Tradizionale del Territorio Umbro”**.

Con la presente dichiara di aver preso visione del regolamento di gara del suddetto concorso, condividerne il contenuto e rispettare le decisioni che verranno espresse dalla Giuria tecnica.

Data	Timbro	Firma del Titolare Legale Rappresentante

## **Modulo Presentazione Piatto in gara (Antipasto)**

**Denominazione piatto:**

.....

**Il suddetto piatto viene presentato a concorrere nella sezione (barrare):**

**“regione Umbria”**

**“provincia di Terni”**

**“provincia di Perugia”**

**Ingredienti e dosi (per numero di 6 persone):**

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

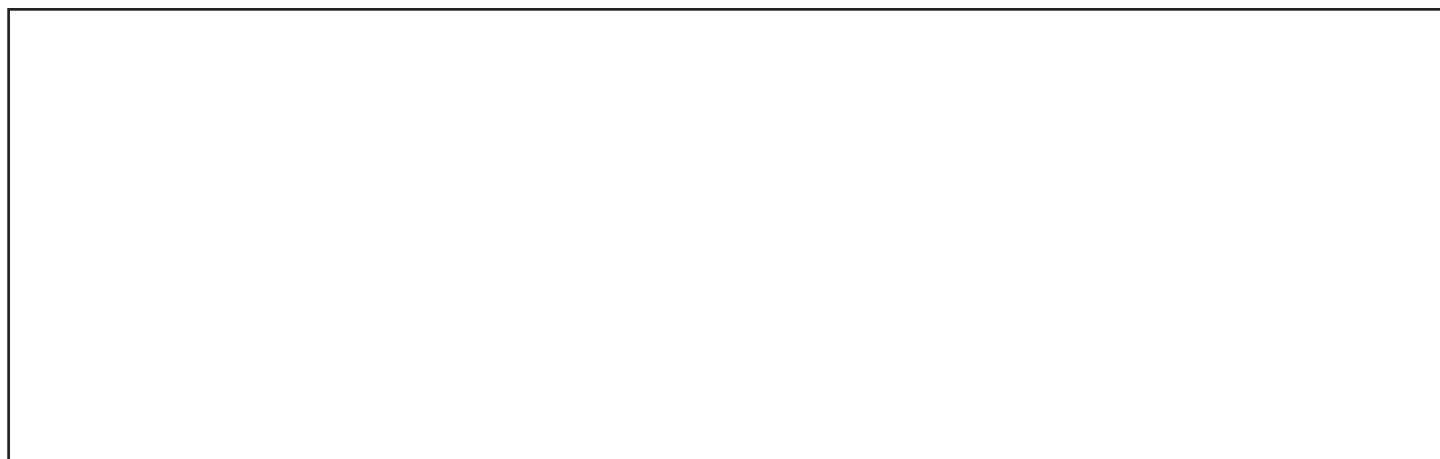
..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

**Disegno (bozza) o foto del piatto finito**





## **Modulo Presentazione Piatto in gara (Primo)**

**Denominazione piatto:**

.....

**Il suddetto piatto viene presentato a concorrere nella sezione (barrare):**

- “regione Umbria”**       **“provincia di Terni”**       **“provincia di Perugia”**

**Ingredienti e dosi (per numero di 6 persone):**

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

**Disegno (bozza) o foto del piatto finito**







## Modulo Presentazione Piatto in gara (Secondo)

**Denominazione piatto:**

.....

**Il suddetto piatto viene presentato a concorrere nella sezione (barrare):**

- “regione Umbria”**       **“provincia di Terni”**       **“provincia di Perugia”**

**Ingredienti e dosi (per numero di 6 persone):**

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

..... gr. ....

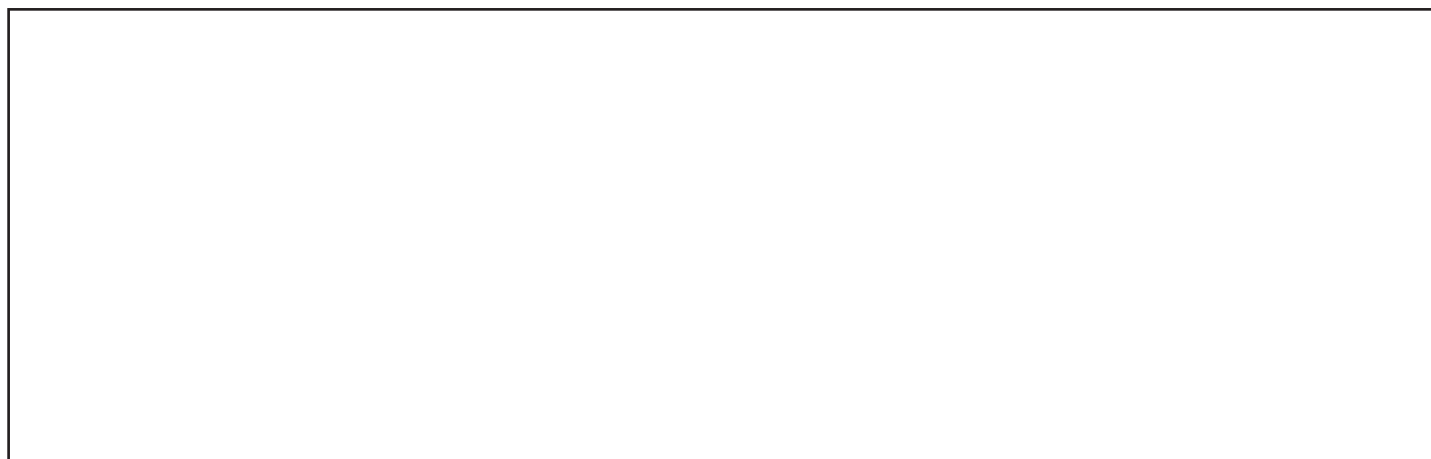
..... gr. ....

..... gr. ....

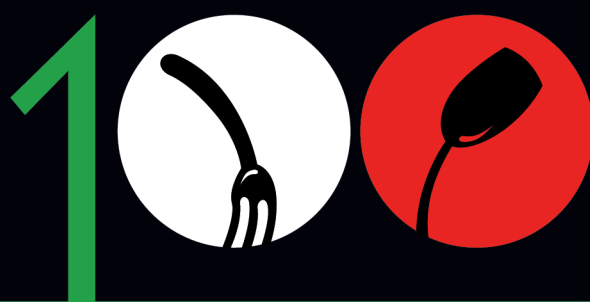
..... gr. ....

..... gr. ....

**Disegno (bozza) o foto del piatto finito**







centoserate **2012**  
in umbria **2012**  
evento enogastronomico itinerante

[www.centoserate.com](http://www.centoserate.com)

**INFORMAZIONI:**

[www.centoserate.com](http://www.centoserate.com) - [info@centoserate.com](mailto:info@centoserate.com)

[www.ristoranti.umbriaonline.com](http://www.ristoranti.umbriaonline.com) - [clienti@umbriaonline.com](mailto:clienti@umbriaonline.com)

Via Campo Battaglia,9 - 06122 PERUGIA - Tel. 075.5736645 - Fax 075.5733729