

Regolamento
Concorso di cucina veg:
Tradizione regionale, gusto vegano

L'obiettivo di questo concorso è dimostrare che la dieta vegana non è monotematica né priva di gusto, ed i gusti dei piatti che son stati protagonisti nella cucina della nostra infanzia possono tranquillamente rivivere nel nostro quotidiano. Possiamo perciò dimostrare che si possono mangiare piatti saporiti e ricchi senza togliere la vita ad altri animali. Per una convivialità compassionevole.

Organizzano questo concorso i volontari di AssoVegan - Associazione Vegani Italiani Onlus.

Pagina ufficiale dell'evento: www.facebook.com/pages/Tradizione-Regionale-Gusto-Vegano

Contatti : info@assovegan.it
vegcode@gmail.com

- Il concorso è a carattere nazionale.
- La partecipazione al concorso è gratuita.
- Possono partecipare i cuochi dilettanti e chi lavora in ambito ristorativo di ogni regione d'Italia che presenteranno un piatto tipico della propria regione completamente veganizzato.
- Sono esclusi dal concorso gli chef professionisti.
- Si può presentare solo una ricetta a scelta tra: antipasti, primi, secondi o dolci.
- Le ricette dovranno essere inviate a vegcode@gmail.com e pervenire entro il 5 maggio 2014.
- Le ricette inviate devono essere complete di: nome e cognome del partecipante, regione di provenienza, titolo del piatto, elenco degli ingredienti, tempi di lavorazione e di cottura ove previsto, foto (nelle ricette a più passaggi se possibile foto degli step di lavorazione).
- Le ricette saranno selezionate da una giuria di esperti che valuteranno i piatti secondo i seguenti criteri: 1) tipicità della ricetta fedelmente veganizzata; 2) presentazione del piatto; 3) gusto.
- Il giudizio della giuria sarà insindacabile e verrà espresso in votazione, giudizio e motivazione verbale.
- Le ricette pervenute subiranno una prima selezione a discrezione degli organizzatori del concorso prima di accedere alla gara vera e propria.
- Il concorso si articolerà in 3 giornate di gara + una quarta giornata di premiazione. Le location e le tre date di gara saranno comunicate quanto prima nella pagina ufficiale del contest.
- Nelle giornate di gara:
 1. Ogni partecipante potrà preparare un'unica ricetta, spiegando a parole i vari passaggi e gli ingredienti che sta utilizzando;
 2. Ogni partecipante avrà a disposizione un tempo massimo di 20 minuti per la preparazione del piatto;
 3. E' possibile preparare alcuni ingredienti in anticipo (ad esempio quelli che necessitano di una cottura lunga) e portarli già pronti. In questo caso si spiegherà come sono stati preparati;
 4. Alla fine della preparazione ai partecipanti è richiesto di presentare la ricetta in maniera curata ed originale;
 5. Ognuno provvederà personalmente all'acquisto degli ingredienti necessari per la preparazione della propria ricetta;
 6. Chi avesse bisogno di utensili particolare può portare i suoi personali.
- La classifica dei vincitori verrà pubblicata sulla pagina facebook dell'evento.
- Le premiazioni avverranno durante le giornate del VeganFest edizione 2014 che si terrà al SANA di Bologna nel mese di settembre 2014.
- Verranno premiati i primi 3 classificati, agli altri verrà consegnato un attestato di partecipazione ed un ricordo dell'evento.
- La compilazione della scheda di adesione al concorso prevede l'implicita accettazione del regolamento.
- I partecipanti garantiscono di avere la piena proprietà del materiale presentato e autorizzano la riproduzione e la pubblicazione delle ricette presentate senza pretendere alcun compenso. Accettano che le ricette vengano presentate al VeganFest Indoor 2014 e si impegnano a liberare l'organizzazione del VeganFest da eventuali pretese di terzi al riguardo del materiale presentato.