

Bando/Regolamento dell'iniziativa in occasione della Settimana della Cucina Italiana 2017 - BuonaItalia

"CUCINA ITALIANA NEGLI EMIRATI ARABI COME CULTURA, IDENTITÀ, EDUCAZIONE"

PROMOTORI DELL'INIZIATIVA: L'Ente Morale Società Dante Alighieri di Dubai, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana negli Emirati (IICUAE), organizza un'iniziativa istituzionale dedicata alla cultura e alla cucina italiana, fra le strutture che hanno ottenuto il riconoscimento "Ospitalità Italiana" o altri attestati.

TEMA: "Registro antiche e semplici ricette della tradizione culinaria italiana"

Si punta a valorizzare il legame tra cucina e cultura. L'azione in generale prevede la promozione di un'iniziativa che spazia dall'educazione alimentare nelle scuole alla promozione di valori come la sostenibilità ambientale, la lotta agli sprechi alimentari e il rispetto del cibo, fino alla valorizzazione culturale della cucina italiana. Nel particolare, è risaputo che negli Emirati i cuochi talvolta sono costretti a rivisitare i piatti italiani. Pur nel rispetto delle tradizioni, essi devono confrontarsi e soddisfare un pubblico eterogeneo non solo arabo, bensì multiculturale formato da centinaia di nazionalità. In particolare La Dante intende evidenziare in che modo i cuochi italiani riescano a proporre le tipiche ricette della cucina italiana, rendendole appetibili per le differenti nazionalità, senza far perdere ai piatti la connotazione tipicamente italiana. Per esempio, talvolta occorre sostituire un ingrediente introvabile con uno simile di più facile reperimento negli Emirati, o magari occorre eliminarne del tutto qualcuno (vedi carne di maiale o liquori). Dante Dubai vuole mettere in risalto l'estro e l'inventiva, tipicamente italiani, che intervengono nella preparazione di una ricetta originale affinché la stessa rimanga una tipica ricetta italiana anche laddove, per varie ragioni, occorresse sostituire qualcuno degli ingredienti originali. La partecipazione è gratuita e riservata a tutte le strutture, i ristoranti e i cuochi già in possesso del riconoscimento "Ospitalità Italiana", nonché ristoranti e cuochi che possano dimostrare la cittadinanza italiana e il possesso di attestati di merito e riconoscimenti rilasciati da organismi riconosciuti (tipo Slow-food, Touring-club, Michelin, enti locali, etc).

FINALITÀ: Creare una raccolta di ricette di specialità italiane semplici e tipiche, rivisitate e non, che contribuiscano a diffondere la cultura italiana per il cibo sano e genuino, fatto di cose semplici. Che dimostrino, altresì, l'inventiva e l'estro profusi dagli esperti cuochi per presentare ricette italiane anche laddove sia difficile reperire ingredienti tipici, sostituendoli con altri similari senza perdere l'originalità della ricetta e della nostra cultura. La raccolta di ricette sarà poi inserita in un prodotto multimediale che verrà distribuito a cura di DanteDubai e di IICUAE. Ciò al fine di promuovere e divulgare la passione e l'arte per la tipica cucina italiana, favorire così scambi culturali e turistici.



MODALITA' DI PARTECIPAZIONE: I candidati saranno quelli iscritti tramite apposito modulo scaricabile dal sito "www.DanteDubai.org" (sez. bandi) e allegato al presente bando.

Modulo compilato e allegati sono da inviare all'email: dante.dubai.banditi@gmail.com (unico indirizzo valido per l'invio relativamente al presente bando, **senza intasare le altre email**, pena l'esclusione). Le proposte dovranno pervenire esclusivamente entro la mezzanotte del 30/09/2017 ora italiana. La selezione avverrà ad insindacabile giudizio dell'organizzazione fra tutte le ricette correttamente pervenute secondo le regole descritte sul presente regolamento. La partecipazione è gratuita ma i candidati si iscriveranno alla pagina LinkedIn della Dante Dubai, nonché al Gruppo FB e alla pagina: www.facebook.com/dantedubai.org per essere correttamente informati sulle novità. I partecipanti, inoltre, daranno diligente prova di promuovere l'iniziativa attraverso le loro pagine facebook e social media, utilizzando opportunamente il logo DanteDubai e condividendo il post della presente iniziativa che viene pubblicato sulla pagina facebook sopra citata. Anche il numero dei like contribuirà a dare risalto alle ricette proposte dal singolo candidato/chef.

RICETTE DA PROPORRE: La ricetta (illustrata da una foto obbligatoria, più una descrizione dattiloscritta su foglio formato A4) rappresenterà un piatto della cucina italiana, stagionale e caratterizzato dall'utilizzo di uno o più ingredienti tipici regionali. Il risultato finale sarà una ricetta tipica e semplice che metta insieme la tradizione italiana e i sapori delle specialità regionali. La ricetta da presentare potrà essere un primo, un secondo o un dolce. Ogni partecipante potrà presentare almeno una proposta e dovrà dare un nome a quanto presentato. La ricetta sarà descritta in apposito modulo con massimo 1000 parole, dove si evidenzierà la storia, l'evoluzione nel tempo e soprattutto gli accorgimenti adottati per sostituire quegli ingredienti non reperibili o non utilizzabili localmente, in modo che la ricetta proposta non perda la connotazione tipicamente italiana. Sarà accompagnata da una foto esplicativa del risultato finale che illustra la ricetta proposta (facoltativo aggiungere un massimo di altre 3 foto su eventuali passaggi salienti; questo nel caso il cuoco intenda evidenziare i passaggi della preparazione; quindi un totale di 4 foto per ognuna delle ricette, tre foto facoltative sulla preparazione, una sola foto obbligatoria della ricetta finale già pronta).

CATEGORIE: Sono previste 3 categorie di ricette, Primo piatto, Secondo piatto, Dolce. I partecipanti devono presentare almeno una proposta per una categoria a loro scelta. Volendo, possono presentare più proposte con un massimo di tre (non più di una sola ricetta per categoria; per es. un solo primo, un solo secondo e un solo dolce)



PUBBLICITA': L'Organizzazione si riserva in esclusiva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti e l'utilizzo senza limiti del materiale fotografico e quant'altro senza nulla dovere ai partecipanti stessi che partecipando accettano il presente regolamento. Le foto e le ricette dei piatti realizzati saranno pubblicati sui siti web della Dante, sulla pagina facebook e su altri mezzi stampa inerenti la promozione dell'iniziativa. La partecipazione al bando e all'iniziativa comporta la totale implicita accettazione del presente regolamento e l'insindacabile giudizio della Dante Dubai.

ISTRUZIONI RIASSUNTIVE:

Partecipanti: strutture e cuochi riconosciuti da "Ospitalità Italiana" o altri attestati

Termini: entro il 30/09/2017 (mezzanotte ora italiana) **la presentazione anticipata sarà comunque altamente apprezzata**

Modalità di invio: email valida "dante.dubai.bandì@gmail.com"

Categorie: primo, secondo, dolce (tre categorie di ricette da specificare sul modulo)

Numero minimo: una ricetta

Numero massimo: tre ricette (al massimo una per categoria, pena l'esclusione)

Documenti validi da inviare tutti insieme in unica email indicando obbligatoriamente nell'oggetto il titolo dell'iniziativa "Cucina Italiana negli Emirati Arabi":

1. modulo ufficiale compilato e firmato
2. allegata una sola foto in formato .jpg obbligatoria per ogni ricetta proposta
3. allegata una sola descrizione per ogni ricetta in italiano e inglese in formato .doc (massimo 1000 parole leggibili, formato **editabile** word in foglio A4 per ogni ricetta presentata, con un massimo di 3 ricette proponibili, una sola per ogni categoria; non sono ammessi pdf o altri formati, pena l'esclusione)

EVENTI FINALI

1. **Serata di Gala BuonaItalia**, in programma a Dubai il 19/11/2017 con premiazioni e riconoscimenti finali per gli chef e le ricette tipiche selezionate.
2. **Serata Ricette Tipiche**, in programma il 30/11/2017; le 3 ricette tipiche selezionate (una per ognuna delle 3 categorie premiate durante il gala) saranno preparate dagli chef per gli invitati alla cena finale del il 30/Nov presso un noto ristorante di Dubai.

Note: l'iniziativa prende spunto dal "Documento di programmazione delle attività della Società Dante Alighieri per il biennio 2017-18"

