

PHAIN PROMOTER

Progetto Education
FOOD & WINE



Vini e Sapori d'Eccellenza

Rag. Giuseppe Caramia



Sede: S.da Cisternino Zona M 21

74015 Martina Franca (TA)

Tel. 328 0151380 Mobile: 380 4303508

<u>phainpromoter@libero.it</u> <u>www.phainpromoter.it</u>

P.IVA: 00816400733 CRMGPP60B05E986K

CCIAA TA: 158445 S.C.I.A. Comunale

I Vostri dati a norma della Legge sulla Privacy 196/2003 saranno utilizzati esclusivamen te per la Manifestazione in essere e non saran no diffusi a Terzi

L' IMPRESA PHAIN PROMOTER di Giuseppe Caramia Presenta

IL 1° CONCORSO a Premi di Didattica con Prodotti Enogastronomici e Dolciari. In Tavola Tradizioni e Sapori. EXPO(RRE) le Eccellenze d'Italia.

" Mettiti in gioco anche se pensi di Sapere"

REGOLAMENTO

1) Al Primo Concorso a Premi di Didattica, possono partecipare Professionisti del Settore con almeno 18 mesi di effettivo praticantato presso Strutture ricettive e Appassionati d'Arte Enogastronomica e Dolciaria.

In un massimo di 30 Concorrenti, maggiorenni di sesso maschile e femminile residenti nelle Regioni Puglia e Basilicata, distinti tra le due Sezioni.

Inoltre un numero di 5 Studenti delle Scuole Alberghiere, scelti dai Docenti, tra i piu' meritevoli, che saranno fuori Concorso, ma che servira' come apprendistato (stage).

- 2) il Concorso si svolgera' nella Location del Ristorante IL FAGIANO Viale Toledo 13 Selva di Fasano (BR) , nella sola giornata di **Domenica 27 Settembre 2015 alle ore 16.**
- 3) il Concorso per i Concorrenti consiste : A) nell'elaborare materialmente e relazionare su tutte le caratteristiche tecniche del Prodotto Food o Wine assegnato dalla Giuria a sorteggio il giorno 27 Settembre, partendo dal Territorio; Tradizioni; Metodologie di Preparazione; Proprieta' Organolettiche proprie e del Prodotto stesso; Abbinamento Enologico o di Cibo; Marchi di Qualita'; Biodiversita'. Importante la Esposizione e la Dialettica.
- **B)** Preparare e presentare a tavola il Prodotto ai Giurati, con inventiva nell'abbinamento a sapori, profumi e spezie diversi che trovera' in Sala.

Avranno un massimo di 45 minuti per elaborare e preparare; 7 minuti per relazionare, presentare e far degustare alla Giuria.

4) I Prodotti Enogastronomici " in gioco" sono : FOOD - Capocollo di Martina Franca; Pezzente della Montagna Materana; Culatello di Zibello; Prosciutto di Faeto; Lardo di Colonnata; Caciocavallo Podolico Irpino; Caciocavallo di Cimina' Pecorino Canestrato di Castel del Monte; Pecorino di Filiano; Caprino di Forenza Provolone del Monaco; Parmigiano Reggiano; Mozzarella di Bufala Campana; Maccheroncini di Campofilone; Pasta con Grano Senatore Cappelli; Olio Extra Vergine d'Oliva Collina di Brindisi; Pane Altamurano; Pomodoro Regina di Torre Canne; Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto; Cipolla Rossa di Acquaviva delle Fonti, Cece Nero della Murgia Carsica; Tartufo Fresco Nero Est Peperone Crusco; Biscotto di Ceglie Messapica; Sospiro di Bisceglie;

WINE – Primitivo di Manduria; Primitivo di Gioia del Colle; Rose' da Uve di Troia Castel del Monte, Azienda Colle Petrito; Verdeca; Spumante Durello dai Monti Lessini.



PHAIN PROMOTER

Progetto Education
FOOD & WINE



Vini e Sapori d'Eccellenza

Rag. Giuseppe Caramia



Sede: S.da Cisternino Zona M 21

74015 Martina Franca (TA)

Tel. 328 0151380 Mobile: 380 4303508

phainpromoter@libero.it
www.phainpromoter.it

P.IVA: 00816400733 CRMGPP60B05E986K

CCIAA TA: 158445 S.C.I.A. Comunale

I Vostri dati a norma della Legge sulla Privacy 196/2003 saranno utilizzati esclusivamen te per la Manifestazione in essere e non saran no diffusi a Terzi

- 4) La Giuria, composta da noti Personaggi del Mondo Enogastronomico e Universitario, assegnera un punteggio da 6 a 10 per ogni Concorrente relativamente a :
- * Esposizione Relazione e Dialettica delle Caratteristiche tecniche del Prodotto Enogastronomico o Dolciario.
- * Elaborazione pratica in abbinamento
- * Proposta Degustativa
- Il Giudizio e la Valutazione dei Giurati e' insindacabile.

Per i Concorrenti che avranno avuto in sorteggio prodotti Enologici da elaborare , sara' consentito preparare abbinamenti con i Prodotti FOOD reperiti in Sala .

5)Per la Sezione Professionisti saranno assegnati TRE Premi e Attestato per tutti:

- 1° Classificato Una fornitura di 72 Vini di qualita' DOC (Bianchi Rossi e Spumanti) del valore Commerciale di € 500,00 + Buono del valore Commerciale €200,00 spendibile presso Hotellerie Scarangelli Modugno (BA).
- 2° Classificato Una fornitura di 42 Vini di qualita' DOC (Bianchi Rossi e Spumanti del valore Commerciale di 300,00 + BUONO DEL VALORE COMMERCIALE € 150,00 SPENDIBILE PRESSO HOTELLERIE SCARANGELLI MODUGNO (BA)
- **3° Classificato** Una fornitura di 36 Vini di qualita' DOC (Bianchi Rossi e Spumanti) del valore Commerciale di € 250,00 + Buono del valore Commerciale € 100,00 spendibile presso Hotellerie Scarangelli Modugno (BA)

Per la Sezione Appassionati d'Arte Enogastronomica, saranno assegnati TRE Premi e Attestato per tutti:

- **1° Classificato** Una fornitura di 78 Vini di qualita' DOC (Bianchi Rossi e Spumanti) del valore Commerciale di € 500,00 e/o 3 Mesi di Assunzione presso Struttura Ristorante / Hotel, fruibile tra il 2015/16
- 2° Classificato Una fornitura di 48 vini di qualita' DOC (Bianchi Rossi e Spumanti) del valore Commerciale di € 300,00 e/o 3 Mesi di Assunzione presso Struttura Ristorante/ Hotel, fruibile tra il 2015/16
- **3° Classificato** Una fornitura di 42 Vini di qualita' DOC (Bianchi Rossi e Spumanti) del valore Commerciale di € 250,00 + 1 Cesto di Prodotti FOOD.

Per gli Studenti fuori Concorso saranno assegnati DUE omaggi in prodotti Enogastronomici e tutti riceveranno attestato di partecipazione.

6) I Signori Concorrenti al Concorso , dovranno spedire per posta elettronica all'indirizzo mail phainpromoter@libero.it domanda di Iscrizione su Modulo allegato, insieme all'accettazione del presente Regolamento, della Politica di Privacy e della Liberatoria per la Cessione gratuita dei Diritti di Immagine (Foto/Video/Pubblicazioni) e degli elaborati sui Prodotti e Ricette.

La partecipazione al 1° Concorso e' gratuita. Si richiede per ogni Concorrente (ad esclusione degli Studenti delle Scuole) un contributo* spese varie organizzative di € 60,00** (sessanta/00) comprensivo del costo per la Cena di Gala.

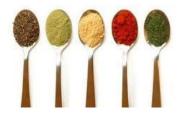
L'invio dei Documenti tutti di cui sopra, entro e non oltre Lunedi' 21 Settembre 2015. La partecipazione implica l'accettazione di tutte le norme del presente Regolamento.

^{**}Con emissione di Ricevuta Fiscale/Fattura



PHAIN PROMOTER

Progetto Education
FOOD & WINE



Vini e Sapori d'Eccellenza

Rag. Giuseppe Caramia



Sede :S.da Cisternino Zona M 21

74015 Martina Franca (TA)

Tel. 328 0151380 Mobile: 380 4303508

<u>phainpromoter@libero.it</u> <u>www.phainpromoter.it</u>

P.IVA: 00816400733 CRMGPP60B05E986K

CCIAA TA: 158445 S.C.I.A. Comunale

I Vostri dati a norma della Legge sulla Privacy 196/2003 saranno utilizzati esclusivamen te per la Manifestazione in essere e non saran no diffusi a Terzi 7) il giorno 27 Settembre alla fine del Concorso, durante la **Cena di Gala**, presso Ristorante IL FAGIANO, saranno premiati i Signori Vincitori delle due Sezioni e gli Studenti.

8)Non saranno ammessi in sala perche' portati dall'esterno dai Concorrenti : Telefonini, P.C. Tablet, Smartphone, IPad, e appunti di vario genere sui Prodotti Enogastronomici e Dolciari.

- 9) I Premi non assegnati, rifiutati o non ritirati entro il termine di 7 giorni dalla fine del Concorso, saranno devoluti all'Associazione NOMEDIA Onlus c.f. 90150790732 Taranto.
- 10) Entro i termini di Legge, sara' inoltrata al Ministero dello Sviluppo Economico la comunicazione di svolgimento del Concorso (art. 10 del D.P.R. 26/10/2001 n. 430).
- 11) Patrocini Ricevuti: Onorevole Presidenza Osservatorio Europeo Bio Alimentazione e Processi Alimentari; Amministrazione Comunale di Martina Franca; C.C.I.A.A. di Taranto; ConfCommercio Taranto; Confindustria Taranto; Ass. Fare Valore Sud Taranto, Consorzio di Garanzia Lucania Fidi; Factory del Gusto Accademia in Cucina; Associazione Cuochi Baresi; Istituto Eccelsa Alta Formazione Gusto Alimentare; Med Cooking School; A.M.I.R.A. (Maitres) Delegazione Puglia

Patrocini richiesti e in attesa di approvazione: Amministrazione Comunale di Fasano.

- 12) La Manifestazione / Concorso NON ha nessuno scopo o fine di lucro.
- 13) il presente Regolamento, il Modulo di Iscrizione, Privacy e Liberatoria, sono reperibili sul sito web: www.phainpromoter.it; pagina Facebook. o con richiesta mail: phainpromoter@libero.it
- 14) L'Impresa organizzatrice, riconoscera' la somma forfettaria di € 10,00 per i Concorrenti residenti ad una distanza superiore ai Km. 50 dal luogo di svolgimento del Concorso.
- 15) L'Estrazione per l'Assegnazione dei Prodotti avverra' nel seguente modo: cosi' come elencati nel presente Regolamento, ma ad ogni 5 estrazioni Food, si procedera' per quella Wine.

Esempio: al primo estratto spettera' il Capocollo di Martina; al secondo estratto il Pezzente Montagna Materana e via discorrendo. Dopo 5 estrazioni Food si passera' alla prima per i Vini e cosi' di seguito.

Per Accettazione degli Articoli tutti del presente

il Concorrente (firma leggibile e in originale)

F.to
PHAIN PROMOTER
di Giuseppe Caramia

P.S. * per contributo spese organizzative si intende : costi telefonici – internet – postali – grafica e stampa attestati di partecipazione – addobbo sala Concorso – grafica e stampa manifesti e brochure Evento – Pubblicita' sui siti Internet di divulgazione - Costo affissione , ecc.