



FOOD CONTEST AMATORIALE

“UN MARE DI MARCHE” #uncuoreperricostruire

dal 21 dicembre 2017 al 2 marzo 2018



Il Food Contest Amatoriale “Un Mare di Marche” **#uncuoreperricostruire** ha l’obiettivo progettuale di “Promozione e Comunicazione della pesca e acquacoltura sostenibile”, un’economia del mare sostenibile, quindi la piccola pesca, il pesce azzurro e le specie povere e/o massive della Regione Marche. Le ricette presentate al Food Contest Amatoriale dovranno avere per protagonista il pesce azzurro e/o il pesce povero e massivo della “Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo”, proveniente dai mercati ittici marchigiani e/o altre specie provenienti da allevamenti di acquacoltura della Regione Marche, in abbinamento con i prodotti tipici ed eccellenze della Regione Marche in particolare dell’area cratere del sisma 2016, che ha investito anche il sud delle Marche. La cittadinanza è parte attiva nel processo di “Promozione e valorizzazione della pesca e dell’acquacoltura sostenibile”, per tale ragione il Food Contest si rivolge agli «amatori» e non ai professionisti e coinvolgerà indistintamente gli amanti della cucina e della sana alimentazione.

Il Food Contest Amatoriale “Un Mare di Marche” **#uncuoreperricostruire** è realizzato dal Comune di Falconara Marittima, in particolare l’Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche-Giovanili e Biblioteca in collaborazione con Partners in Service srls titolare del CEA “Ambiente e Mare” R. Regione Marche. Collaborano inoltre le associazioni della pesca, quali: l’Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, l’Organizzazione Produttori Pesce Azzurro Ancona, l’Associazione Produttori Pesca Ancona. La promozione degli eventi avverrà in maniera capillare e si avvale anche della collaborazione della Fondazione Marche Cultura e del Social Media Team Marche, che attraverso i suoi canali social divulgherà le iniziative.

In collaborazione con:



**Organizzazione Produttori
 Pesce Azzurro Ancona Soc. Coop .va**



D.D.P.F 13/2017 del 25.07.2017, DGR n. 782/2016

PF ECONOMIA ITTICA Servizio Attività Produttive, Lavoro e Istruzione R. Marche PRIORITÀ 5 MISURA 5.68 lettera g):
 Misure Connesse Alla Commercializzazione (Art. 68 reg (UE) N.508/2014), PO FEAMP Italia 2014-2020- Comune di Falconara Marittima

"Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile"

Obiettivi

- promuovere, tramite le ricette, **prodotti ittici poveri o massivi sostenibili pescati e allevati nella R. Marche**
- **promuovere un'economia del mare sostenibile**: la **piccola pesca** ed il **pesce azzurro, povero e/o massivo**, ricco di sostanze nutritive
- promuovere le specie ittiche della **"Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico o allevate nella Regione Marche, in abbinamento con prodotti tipici locali ed eccellenze enogastronomiche dell'area cratere del sisma 2016, in particolare del Piceno**
- diffondere **negli adulti, studenti e bambini** la conoscenza ed il consumo dei prodotti della **biodiversità ed accrescere la consapevolezza della qualità e della stagionalità del pesce**
- promuovere il consumo del **pesce fresco locale sostenibile**
- **avvicinare i cittadini al territorio**, ai **prodotti ittici marchigiani** e alle risorse rurali, tramite i prodotti dell'**area cratere del sisma 2016-17**, in una valorizzazione che passa attraverso: la **cucina**, la **fotografia** e la **scrittura**

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E MODULI RELATIVI

- È possibile iscriversi fino all'ultimo giorno, ovvero entro la mezzanotte del 02 marzo 2018 inviando candidatura spontanea alla mail unmaredimarche.amatori@gmail.com

Per partecipare al Food Contest è necessario entrare in possesso dei seguenti moduli (Scheda Ricetta e Modulo d'iscrizione) i quali possono essere richiesti via mail e/o scaricati nei siti di seguito indicati:

- Sito del Comune di Falconara Marittima www.comune.falconara-marittima.an.it/
- Sito e pagina Facebook del CEA "Ambiente e Mare", Riconosciuto R. Marche PIS Srls
FB [CEA "Ambiente e Mare" Pis Srl](https://www.facebook.com/CEA-Ambiente-e-Mare-Pis-Srls/)
- Sulla pagina evento Facebook Food Contest Amatoriale Un Mare di Marche

REGOLAMENTO

- Il Food Contest Amatoriale "UnMareDiMarche" **#uncuoreperricostruire** è rivolto agli amanti della cucina e della sana alimentazione. **NON sono ammessi i professionisti del settore.** La divulgazione dell'iniziativa avverrà da parte del CEA Ambiente e Mare anche tramite i **canali social (Instagram, Facebook, Twitter, etc)** utilizzando una serie di tag/hashtag precisati nella scheda prodotto del pacco, tra cui ad es. **#falconaramarittima, #foodcontest, #unmaredimarche, #marche, #regionemarche, #destinazionemarche, #food, #uncuoreperricostruire, #piceno, #ceaambienteemare, #marchetourism, #sostenibile, #adriaticsea, #blufish, #pescasostenibile.**
- Si richiede a tutti i partecipanti di divulgare le ricette e le foto realizzate per il Food Contest tramite i propri canali social e di utilizzare i seguenti tag/hashtag: **#falconaramarittima, #foodcontest, #unmaredimarche, #marche, #regionemarche, #destinazionemarche, #food, #uncuoreperricostruire, #piceno, #ceaambienteemare, #marchetourism, #sostenibile, #adriaticsea, #blufish, #pescasostenibile.**
- Ogni partecipante può inviare fino a un massimo di 3 ricette a scelta tra: **finger food, antipasti, primi piatti, secondi piatti e zuppe.**
- Le **ricette**, per essere ammesse al **Food Contest Amatoriale**, dovranno essere inviate via mail a unmaredimarche.amatori@gmail.com entro la mezzanotte del 2 marzo 2018 tramite i seguenti allegati:
 - Scheda della ricetta (compilata – 1 scheda per ogni ricetta che si presenta) **Fac simile allegato**
 - Allegare almeno 1 foto per ricetta in alta risoluzione formato jpg (di circa 12 Mb - 3872 x 2592 pixel)
 - Modulo di iscrizione Food Contest Amatoriale "Un Mare di Marche" **#uncuoreperricostruire**
- Inoltre, a ogni partecipante, è fatto obbligo recapitare la stampa in formato A3 di almeno 1 foto per ogni ricetta realizzata (1 foto per ogni ricetta è il numero minimo previsto) scegliendo una di queste due modalità di consegna: **a mano** oppure **a mezzo postale**
presso: **Att.ne Ufficio Cultura - Ref. Viviana Giovannetti, c/o Comune di Falconara Marittima, Piazza del Municipio n. 2, Falconara Marittima, (AN) N.B. la data di consegna e/o il timbro spedizione devono far riferimento alla data ultima del 2 marzo 2018.**

D.D.P.F 13/2017 del 25.07.2017, DGR n. 782/2016

PF ECONOMIA ITTICA Servizio Attività Produttive, Lavoro e Istruzione R. Marche PRIORITÀ 5 MISURA 5.68 lettera g):
Misure Connesse Alla Commercializzazione (Art. 68 reg (UE) N.508/2014), PO FEAMP Italia 2014-2020- - Comune di Falconara Marittima

"Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile"

- Ciascuna ricetta dovrà avere per **protagonista il pesce azzurro e/o il pesce povero e massivo** della “Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo”, proveniente dai **mercati ittici marchigiani e/o altre specie provenienti da allevamenti di acquacoltura della Regione Marche**. Di seguito si indicano le specie previste (tab.1):

Tab.1 specie ittiche appartenenti alla “Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo” proveniente dai mercati ittici marchigiani e/o allevato nella Regione Marche.

Pesce Azzurro:	Pesce Povero e/o massivo:	Pesce da Allevamento:
Sgombro – <i>Scomber scombrus</i>	Cefalo – <i>Mugil cephalus</i>	Trota iridea – <i>Oncorhynchus mykiss</i>
Alice – <i>Engraulis encrausicolus</i>	Molo – <i>Merlangius merlangus</i>	Trota Fario – <i>Salmo trutta fario</i>
Sardina – <i>Sardina pilchardus</i>	Potassolo o Melù Mezzano <i>Micromesistius poutassou</i>	
Palamita – <i>Sarda sarda</i>	Triglia – <i>Mullus barbatus</i>	
	Gallinella – <i>Trigla lucerna</i>	
	Totani – <i>Illex coindetii</i> , <i>Todarodes sagittatus</i>	
	Moscardino – <i>Eledone moshata</i>	
	Vongola - <i>Chamelea gallina</i>	
	Cozza - <i>Mytilus galloprovincialis</i>	
	Panocchia – <i>Squilla Mantis</i>	
	Lumachina di mare – <i>Nassarius Mutabilis</i>	

- **In linea con la promozione del territorio e la sostenibilità ambientale, anche TUTTI gli altri ingredienti delle ricette di pesce devono essere stati prodotti nella regione Marche.** In particolare, solidali ai produttori messi in ginocchio dal sisma del 2016, è fatto obbligo utilizzare, per ogni ricetta **almeno 2 prodotti dell’area cratere** scegliendo tra quelli di seguito indicati ad es.:

- lenticchia dei Sibillini
- mela rosa dei Sibillini
- oliva tenera ascolana
- zafferano Piceno
- anice verde di Castignano
- olio monovarietale di tenera ascolana
- cipolla rossa piatta di Pedaso
- tartufo nero (Laga-Sibillini)

- in alternativa/aggiunta prodotti a scelta tra quelli presenti sul sito www.uncuoreperricostruire.it.

AZIONI obbligatorie ai fini della partecipazione:

1. Pubblicare la ricette e le rispettive foto realizzate per il Food Contest “UN MARE DI MARCHE” (entro le ore 24.00 del 2 marzo 2018) con le seguenti azioni: **citare i prodotti utilizzati** (con appositi tag rispondenti alle diciture prodotto sopra indicate), nello stesso modo **promuovere il territorio della Regione Marche**, in particolar modo il **Pesce Azzurro o povero/massivo** pescato nella zona “Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo” e infine **citare** su tutti i social a propria disposizione i **tag/hashtag** es. **#falconaramarittima, #foodcontest, #unmaredimarche, #marche, #regionemarche, #destinazionemarche, #food, #uncuoreperricostruire, #piceno, #ceaambienteemare, #marchetourism, #sostenibile, #adriaticsea, #blufish, #pescasostenibile**

2. Spedire via mail a unmaredimarche.amatori@gmail.com (entro le ore 24.00 del 2 marzo 2018)

1. Come oggetto di ogni mail scrivere **Cognome-Numero Ricetta** (es. Rossi-Ricetta1)
3. Nel testo di ogni mail è obbligatorio qualificarsi con **Nome e Cognome**,
4. Allegare alla mail la **scheda ricetta** nominata con **Cognome -N°Ricetta** (es. Rossi- Ricetta1)(fac simile online). La scheda andrà compilata in tutte le sue voci: **titolo della ricetta, portata [X], ingredienti [in dosi per 2 persone], modalità e tempi di preparazione, modalità e tempi di cottura.**
5. Allegare **una o più fotografie digitali** per ogni ricetta realizzata: **file multimediale .jpg di circa 12 Mb (3872 x 2592 pixel).**
6. **Nominare** sia il file di ogni ricetta che i file delle foto con il proprio **cognome- -N° ricetta-seguiti da numeri crescenti** tanti quanti sono i file inviati. in caso di invio di più ricette (così da agevolare il lavoro di archivio)

3. Spedire a mezzo postale (entro il 2 marzo 2018) il formato cartaceo di almeno 1 foto per ogni ricetta realizzata. La foto dovrà essere stampata in formato (40 x 50 cm) e spedita all'Indirizzo:

Comune di Falconara Marittima, Piazza del Municipio n. 2, 60015, Falconara Marittima, (AN)

Att.ne Ufficio Cultura - Ref. Viviana Giovannetti

N.B. la data di consegna e/o il timbro spedizione devono far riferimento alla data ultima del 2 marzo 2018.

PREMIAZIONE

Proclamazione del vincitore e menzioni speciali

Entro **19 marzo 2018** verranno pubblicati sul sito del Comune di Falconara Marittima i nominativi del **1° classificato del Food Contest Amatoriale "UN MARE DI MARCHE" #uncuoreperricostruire** e dei vincitori delle due menzioni speciali: **"Migliore scatto Fotografico"** e **"Migliore Ricetta a prova di bambino pappa fish"**. Nella stessa occasione verranno comunicate le modalità di premiazione finale.

Gli elaborati verranno giudicati dai membri deputati all'organizzazione dell'evento e da esponenti degli enti e associazioni coinvolte. A insindacabile giudizio della giuria verranno valutate: la tecnica e descrizione di ogni preparazione, l'originalità delle proposte in rapporto all'equilibrio e alla varietà degli ingredienti utilizzati, le foto di presentazione del piatto.

PER INFO:

CEA "Ambiente e Mare", Riconosciuto R. Marche - PIS Srls

Dott.ssa Barbara Zambuchini

Tel. (+39)0735.701028 / Fax: (+39) 0736.091188 Cell. 393.5659969

Mail: unmaredimarche.amatori@gmail.com

FB [CEA "Ambiente e Mare" Pis Srl](#)