



Così Com'è Coltiviamo Talenti

Tema

La prima edizione del Premio “Così Com'è Coltiviamo Talenti”, lanciata da **LSDM** e **Così Com'è** in collaborazione con **Luciano Pignataro Wine Blog**, sarà dedicata all'utilizzo del pomodoro in cucina attraverso tecniche innovative. Le ricette proposte saranno registrate e certificate su **MysocialRecipe**. Il tema dell'edizione di quest'anno è “**Innovazione in cucina**”.

Ne è passato di tempo dall'arrivo del pomodoro in Europa ed in Italia, eppure il suo utilizzo in cucina è relativamente recente. Originario del Sudamerica e dell'America centrale, gli abitanti del Messico lo chiamavano tomatl o xitomatl. Era il 1544 quando l'erborista italiano Pietro Matthioli classificò la pianta del pomodoro, proveniente dalle Americhe, fra le specie velenose. Erano gli stessi anni in cui il grande precursore Bartolomeo Scappi inventava delle soluzioni tecnico-pratiche in cucina, applicate proprio ai primi prodotti che arrivavano dalle Americhe, presumibilmente anche al pomodoro.

Dobbiamo attendere la fine del '700 per il suo utilizzo costante in cucina, principalmente in Francia e in Italia meridionale, ma è alla metà dell''800 che il pomodoro entra di prepotenza nella cucina borghese e popolare italiana.

Nel contesto attuale, in cui i processi industriali portano ad una raccolta “meccanica”, “**Così Com'è**” enfatizza il naturale processo di maturazione del pomodoro, con una raccolta effettuata esclusivamente a mano, rispettando ciascun frutto come fosse unico.

Il premio “Così Com'è Coltiviamo Talenti” intende valorizzare lo studio e la sperimentazione legati al pomodoro, con tecniche innovative, attraverso l'utilizzo dei prodotti “**Così Com'è**”.

Regolamento

1. Il progetto è aperto a chef professionisti a cui si chiede di elaborare una ricetta che preveda l'utilizzo del pomodoro in cucina con tecniche innovative attraverso lo studio e la sperimentazione dei prodotti **Così Com'è**.
2. Ai partecipanti selezionati saranno inviati i seguenti prodotti **Così Com'è**:
 - Datterino giallo in succo
 - Datterino giallo in acqua di mare
 - Datterino giallo al naturale
 - Dolcimetà di datterino giallo
 - Datterino rosso in succo
 - Datterino rosso in acqua di mare
 - Datterino rosso al naturale
 - Dolcimetà di datterino rosso
 - Doppio concentrato di datterino rosso
3. Gli chef intenzionati a prendere parte al Contest possono inviare all'indirizzo email **contest@lestradedellamozzarella.it** una richiesta di partecipazione entro e non oltre il **15 aprile 2017** in cui si chiede di indicare:
 - Nome e cognome
 - Luogo e data di nascita
 - Numero telefonico
 - Breve presentazione del proprio percorso professionale di non più di 10 righe
 - Idea di massima della tecnica da utilizzare sul pomodoro
 - Nome del ristorante presso cui lavora
 - Indirizzo dove spedire la merce **nel caso in cui la candidatura** venga accettata
4. Il premio "Così Com'è Coltiviamo Talenti" includerà un numero di **20 partecipanti**, chef professionisti, di età non superiore ai **35 anni**. L'organizzazione si riserva di scegliere le candidature, qualora le richieste di partecipazione fossero superiori a 20.
Si prega di attendere risposta alla propria richiesta di partecipazione.

5. Ogni partecipante dovrà presentare **fino a un massimo di due ricette** entro e non oltre il **10 Maggio 2017** da inviare all'indirizzo email **contest@lestradedellamozzarella.it**. La ricetta dovrà essere accompagnata da **due foto** della preparazione in orizzontale e in alta risoluzione.
6. La ricetta sarà registrata dalla redazione di Mysocialrecipe, apponendo una marca temporale emessa da un sistema di validazione nazionale.
7. Ogni ricetta sarà pubblicata sui siti www.lsdm.it, www.lucianopignataro.it, www.mysocialrecipe.com, www.cosicome.eu e su eventuali altre pubblicazioni in cui sarà sempre indicato l'autore. Le ricette saranno pubblicate sul sito "LSDM" in ordine di arrivo.
8. Le preparazioni saranno giudicate da una giuria di esperti, composta da:
 - Allan Bay, presidente
 - Francesca Romana Barberini
 - Luciano Pignataro

Le ricette verranno esaminate esclusivamente attraverso la lettura su carta, osservando le fotografie e valutando le seguenti caratteristiche:

- **Studio sul pomodoro**
- **Chiarezza espositiva**
- **Valutazione dell'abbinamento proposto**

9. Un premio speciale sarà destinato alla ricetta che registrerà il maggior numero di like sulla pagina facebook di LSDM.
10. La giuria selezionerà le 4 ricette finaliste che prenderanno parte alla serata finale, nella prima settimana di giugno, presso la "Sala Del Gusto" di Finagricola, durante la quale verrà decretato il piatto vincitore attraverso l'assaggio.

Il vincitore parteciperà a LSDM New York del 28 e 29 giugno in qualità di relatore.

Segreteria organizzativa **contest@lestradedellamozzarella.it**