



“Pasta & Mozzarella veggie style” il contest di LSDM e Pastificio dei Campi dedicato alla cucina vegetariana

Il contest di ricette è ideato con lo scopo di contribuire all’esplorazione delle frontiere del cibo sostenibile, il tema dell’anno è infatti la cucina vegetariana. Ai partecipanti, Food Blogger e appassionati, si chiede di coniugare due alimenti simbolo della dieta mediterranea protagonisti del nostro contest, con tutto il mondo vegetale. L’obiettivo di LSDM è quello di iniziare un lavoro di organizzazione di ricette che leggano in chiave contemporanea i suggerimenti di Angel Keys circa la buona e corretta alimentazione, concentrandoci prevalentemente sul mondo vegetale. Tra gli ingredienti si potranno prevedere, nel caso, altri formaggi evitando però carne e pesce.

Regolamento dei Contest “ Pasta e Mozzarella veggie style”

Sono invitati a partecipare circa 20 tra Food Blogger ed appassionati che amano condividere le proprie ricette ai quali chiediamo di elaborare una ricetta che rispetti il tema e che preveda l’utilizzo della **Pasta di Gragnano IGP** del **Pastificio dei Campi** e della **Mozzarella di Bufala Campana Dop**. Ideata la ricetta, basterà pubblicarla sul proprio blog entro il **31 gennaio 2016** corredata da almeno una fotografia del piatto, specificando che la ricetta viene candidata a partecipare al Contest di **LSDM “Pasta & Mozzarella veggie style”** con link al sito www.lestradedellamozzarella.it ed inserendo nella propria home page il logo del contest fino alla conclusione dell’iniziativa.

VALUTAZIONE

Una giuria qualificata sceglierà le tre ricette più interessanti e che rispettino il tema del concorso entro i primi giorni di febbraio 2016. Le ricette verranno valutate, esclusivamente leggendole ed osservando la fotografia, secondo le seguenti caratteristiche:

- **Valorizzazione degli ingredienti**, in particolare della Pasta di Gragnano IGP del **Pastificio dei Campi** e della Mozzarella di Bufala Campana Dop
- **Creatività**
- **Risultato estetico/allestimento del piatto**
- **Chiarezza espositiva**
- **Scelta del corretto strumento di cottura.** Quest'ultima caratteristica la inseriamo per favorire l'**assegnazione di un premio speciale Pentole "Baldassarre Agnelli"**, infatti ogni cottura esige la sua giusta pentola nella forma e nel materiale. Saperle riconoscere offre la possibilità di risparmiare tempo, energia, inoltre esalta la praticità e il gusto finale. Inserendo nei passaggi della ricetta gli strumenti di cottura adoperati nella preparazione (casseroia, padella...) magari indicandone anche i materiali, consentirà di valutare la capacità di scegliere il migliore supporto per la cottura da utilizzare.

Il premio per i primi tre classificati sarà l'invito da ospiti con posto riservato ad almeno quattro laboratori del Congresso Le Strade della Mozzarella dal 18 al 19 aprile a Paestum.

Spese di ospitalità e transfer da e per la stazione ferroviaria di Paestum a carico dell'organizzazione.

Gli autori delle tre ricette in finale riceveranno delle pentole "Baldassarre Agnelli" personalizzate con il proprio nome.

Gli autori delle tre ricette finaliste verranno invitati a preparare i loro piatti durante una serata evento a Gragnano presso il Pastificio dei Campi prevista per il 27 febbraio 2016. Spese di ospitalità e transfer a carico dell'azienda ospite. Durante la serata, i finalisti potranno preparare il loro piatto utilizzando la **Cucina Molteni** del Pastificio dei Campi e la giuria proclamerà il vincitore dopo aver materialmente assaggiato i piatti finalisti.

Nel caso in cui l'autore di una ricetta finalista non possa partecipare ad uno dei due appuntamenti riservati, il posto verrà ceduto al successivo in ordine di graduatoria.

Una volta ricevuto l'invito ecco come aderire all'iniziativa:

1. Rispondere alla mail di invito **entro il 9 novembre** indicando il proprio indirizzo e numero di telefono e le due trafile di pasta che si intendono utilizzare e che saranno spedite dal **Pastificio dei Campi**. I due tipi di pasta possono essere scelti sul catalogo <http://www.pastificiodeicampi.it/catalogo-dei-formati-pasta/catalogo-dei-formati.html> .

2. Ogni partecipante può presentare massimo **due ricette** che dovranno essere pubblicate sul proprio blog, inviando i link ad accrediti@lestradedellamozzarella.it

Dovrà essere specificato nel post che anticipa la ricetta, che si partecipa al contest **“Pasta & Mozzarella veggie style” organizzato da Le Strade della Mozzarella** (con link a www.lestradedellamozzarella.it e si chiede di inserire il banner del contest, che sarà inviato successivamente, sia nel post che nel proprio sito fino al termine dell’evento).

3. Le ricette in concorso dovranno essere inviate alla mail accrediti@lestradedellamozzarella.it formattate secondo lo schema che verrà inviato, per favorirne la pubblicazione cartacea.

Ogni ricetta sarà regolarmente in concorso se insieme ai link ed alla ricetta formattata sul nostro schema ed a due fotografie, verrà inviata anche la liberatoria alla pubblicazione sui seguenti siti www.lestradedellamozzarella.it , www.lucianopignataro.it , www.pastificiodeicampi.it e per eventuali produzioni cartacee in cui sarà sempre indicato l’autore, il blog ed il contest. Le ricette saranno pubblicate sul sito “Le Strade della Mozzarella” in ordine di arrivo alla nostra mail.

Lo schema della liberatoria e lo schema di formattazione della ricetta verranno inviati tramite mail.

Le due foto in alta risoluzione dovranno avere le seguenti caratteristiche: dimensioni minime in cm 18x12; dimensioni minime in pixel 2126x1417. Foto orizzontali a colori in formato jpg ad alta definizione inquadrando preferibilmente solo il piatto senza tagli particolari. Preferibilmente luce naturale. Eventuali scritte che non coprano l’elemento principale del piatto.

Si riceverà una conferma della corretta iscrizione al contest.

4. I link delle ricette dovranno essere inviate entro il **31 gennaio 2016**. La giuria provvederà a valutarle tenendo conto in particolare della valorizzazione dei due ingredienti principali e del rispetto del tema, della corretta e chiara esposizione degli ingredienti e di tutti i passaggi, del risultato estetico/allestimento del piatto.

5. La giuria è composta:

Faith Willinger, giornalista; Gianluca Biscalchin, giornalista; Peppe Guida, chef.

Segreteria organizzativa accrediti@lestradedellamozzarella.it