



11°



PREMIO *iDedicati*
OLITALIA

L'OLIO **EXTRAVERGINE**
DI OLIVA COME
INGREDIENTE

Premio i Dedicati Olitalia

Il nuovo progetto di LSDM in collaborazione con OLITALIA per la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva attraverso le mani dei giovani chef italiani

La tradizione dell'olio d'oliva ha origini molto antiche, però l'extravergine d'oliva, come lo conosciamo oggi, è un prodotto relativamente giovane, con non più di trent'anni di vita.

Nella credenza comune l'olio era un grasso da utilizzare come condimento in cucina; l'oliva doveva essere più che matura per fornire una produzione maggiore.

L'extravergine, invece, per conservare le proprie proprietà antiossidanti e le caratteristiche organolettiche, ha bisogno di tante attenzioni, come ad esempio raccogliere le olive appena invaiate, effettuare una raccolta del frutto con strumenti idonei, porre la massima cura nella trasformazione nel frantoio, per poi conservare l'Evo nel modo giusto, lontano dal calore e da fonti di luce.

Una vera e propria rivoluzione, grazie anche all'apporto tecnologico, ha permesso all'ingrediente olio extravergine di oliva, prodotto cardine della Dieta Mediterranea, di imporsi sulle tavole mondiali.

L'EVO, per noi, è un vero e proprio ingrediente e non soltanto un condimento, grazie anche alle molteplici varietà che rendono questo prodotto assolutamente unico.

L'obiettivo dell'iniziativa di LSDM è proprio quello di indagare sulle potenzialità dell'olio EVO, non solo come condimento ma come vero e proprio ingrediente.

Il piatto simbolo del contest è "Profumo" di Ilario Vinciguerra" che per noi è esempio di come un piatto possa essere costruito intorno all'olio extravergine d'oliva. Chiediamo ai giovani cuochi che si vogliono mettere in gioco di proporre una ricetta in cui l'EVO non sia solo un condimento, ma il vero protagonista,

attraverso l'abbinamento e/o una tecnica innovativa che ne conservi intatte le proprie caratteristiche organolettiche.

Regolamento

Il progetto è aperto ai **giovani cuochi professionisti**, di età non superiore ai 35 anni, a cui si chiede di presentare un piatto in cui l'**olio extravergine d'oliva** sia **protagonista**.

La competizione includerà un numero di **20** partecipanti. L'organizzazione si riserva di scegliere tra le candidature, qualora le richieste di partecipazione fossero superiori a 20.

1. Gli chef interessati all'iniziativa dovranno inviare una richiesta di partecipazione entro e non oltre il **16 giugno 2018** all'indirizzo e-mail contest@lsdm.it indicando:

- Nome e Cognome
- Luogo e data di nascita
- Una propria foto in alta risoluzione
- Numero telefonico
- Breve Curriculum
- Nome e luogo del ristorante presso cui il candidato lavora
- Indirizzo dove spedire i campioni di Olio, **nel caso in cui la candidatura venga accettata**

2. Attendere risposta alla propria richiesta di partecipazione. Se essa sarà positiva, si riceverà in allegato un file word da compilare, contenente la traccia da seguire per la presentazione della ricetta e la liberatoria alla pubblicazione;

3. Ogni partecipante dovrà presentare una ricetta entro e non oltre il **16 Luglio 2018** inviandola alla mail contest@lsdm.it inserita nel file word da noi fornito, per favorirne una eventuale pubblicazione cartacea. La ricetta dovrà essere accompagnata da due foto della preparazione in orizzontale e in alta risoluzione e dalla liberatoria debitamente compilata e firmata;

4. I piatti saranno valutati da una giuria di esperti composta da:

- Gianluca Biscalchin
- Francesco D'Agostino
- Marcello Scoccia
- Barbara Guerra
- Albert Sapere

5. Le ricette saranno esaminate esclusivamente sulla base degli elementi ricevuti (foto e ricetta) e prendendo in considerazione le seguenti caratteristiche:

- Valorizzazione degli ingredienti, in particolare dell'olio Extravergine d'oliva, tema del progetto
- Tecnica utilizzata
- Risultato estetico/allestimento del piatto

- Chiarezza espositiva

6. La giuria selezionerà le tre ricette finaliste che saranno presentate nella giornata evento a Forlì presso la sede di OLITALIA lunedì **17 settembre 2018**, durante la quale gli chef finalisti prepareranno il loro piatto utilizzando la Cucina dello spazio degustazioni di OLITALIA. Spese di ospitalità e transfer per i finalisti sono a carico dell'azienda ospite. La giuria proclamerà il vincitore dopo l'assaggio.

Nel caso in cui l'autore di una ricetta finalista non possa partecipare alla serata finale, il posto verrà ceduto al successivo in ordine di graduatoria. **Il vincitore della prima edizione del Premio i Dedicati Olitalia sarà invitato a tenere una lezione sull'olio extravergine d'oliva durante LSDM a Copenhagen ad ottobre.**

7. Non è previsto alcun premio in denaro;

8. La partecipazione al contest implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte. L'organizzazione si riserva il diritto di apportare modifiche che si rendessero necessarie al presente regolamento, nonché l'annullamento del contest e delle attività ad esso collegate. L'organizzazione si riserva altresì il diritto di esclusione (selezione) dei partecipanti in contrasto con il presente regolamento e il diritto di pubblicazione delle opere sui siti www.lsdm.it , www.lucianopignataro.it , Olitalia e su eventuali altre pubblicazioni in cui sarà sempre indicato l'autore. Le ricette saranno pubblicate sul sito di LSDM in ordine di arrivo alla nostra mail;

9. La partecipazione al contest implica automaticamente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali. Informativa ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 30.06.2003 n. 196 e successive modifiche. Il trattamento dei dati personali viene attuato da LSDM nel pieno rispetto delle disposizioni del D.Lgs 196/2003. Il trattamento dei dati, di cui viene garantita la massima riservatezza, è effettuato per finalità di gestione amministrativa dello svolgimento del contest ed altre eventuali attività inerenti al sito lsdm.it.

Segreteria organizzativa contest@lsdm.it