



Sede legale: via Quarantore, 40
I - 46031 San Biagio di Bagnolo San Vito, MN
Sede operativa: via Romana Zuccona, 208
I - 46031 San Biagio di Bagnolo San Vito, MN
Tel +39 0376 253371 - Fax +39 0376 253358
P.IVA e C.F. 01972450207
info@letamericisrl.com - www.letamericisrl.com



Modalità di svolgimento del Concorso “Crea un prodotto per Le Tamerici” Mettiamo in produzione la tua conserva di frutta o verdura

1. Partecipanti

Chiunque voglia presentare una ricetta di una conserva di frutta o verdura. I partecipanti potranno inviare le ricette da tutte le parti di Italia.

2. Presentazioni delle ricette

Le ricette dovranno essere presentate entro il **24/10/10**. Possono essere inviate per posta ordinaria a Le Tamerici srl, per fax al numero 0376 253358, per posta elettronica all'indirizzo corsicucina@letamericisrl.com o compilando l'apposito modulo sul sito www.letamericisrl.com.

Tra tutte le ricette pervenute, quelle selezionate verranno raccolte in una apposita pubblicazione digitale. Queste ultime rimarranno di esclusiva proprietà degli organizzatori.

Le ricette dovranno contenere come ingrediente principale frutta o verdura.

I partecipanti dovranno inviare a Le Tamerici srl una ricetta con l'indicazione di:

- nome del prodotto;
- elenco degli ingredienti e relative quantità, con indicazione di varietà e tipo specifico delle materie utilizzate;
- descrizione dettagliata dell'esecuzione e della preparazione, se disponibili inviare delle fotografie del risultato finale;
- eventuale contesto e storia della ricetta stessa (origine, curiosità...).

I partecipanti dovranno anche conservare 2 campioni da almeno 300g per l'eventuale ammissione in finale.



Sede legale: via Quarantore, 40
I - 46031 San Biagio di Bagnolo San Vito, MN
Sede operativa: via Romana Zuccona, 208
I - 46031 San Biagio di Bagnolo San Vito, MN
Tel +39 0376 253371 - Fax +39 0376 253358
P.IVA e C.F. 01972450207
info@letamericisrl.com - www.letamericisrl.com



3. Procedure di selezione

Le ricette ricevute verranno testate, analizzate e valutate dalla commissione giudicatrice. La valutazione avverrà a insindacabile giudizio della commissione stessa la quale terrà comunque conto di:

- Realizzazione più volte sperimentata
- Fattibilità
- Possibilità di utilizzo
- Originalità
- Ingrediente del territorio

Agli autori delle ricette selezionate verrà inviato in regalo la pubblicazione digitale.

Tra le ricette scelte per la pubblicazione, le migliori verranno valutate durante l'evento del **13/11/10**, che si terrà presso Le Tamerici srl, e tra queste la commissione, ascoltando esperti e personalità presenti all'evento, individuerà la ricetta vincitrice, la quale apparirà con questo titolo nella pubblicazione ed entrerà di diritto nell'assortimento Le Tamerici con indicazione dell'autore sull'etichetta del prodotto che verrà messo in commercio. L'autore vincerà una fornitura del prodotto di sua invenzione (36 pz). La commissione si riserva la possibilità di attribuire premi supplementari e menzioni speciali a ricette non realizzabili nella nostra produzione.

Gli autori delle ricette finaliste saranno invitati all'evento del 13/11/10 e potranno introdurre con una breve presentazione la loro ricetta. Nello stesso evento avverrà la premiazione della ricetta vincitrice, le prime tre ricette classificate riceveranno in premio una fornitura di prodotti Le Tamerici.

4. Commissione giudicatrice

La commissione giudicatrice sarà così composta:

- Una esperta di cucina;
- uno chef;
- un giornalista enogastronomico;
- due insegnanti di cucina;
- un esperto di frutta e verdura;
- un agronomo;
- un produttore di frutta e/o verdura;
- un produttore di vino.

