



CONCORSO INTERNAZIONALE

Promosso da

PAPAGENO
saperi e sapori tra Adige e Danubio

PAPAGENO, la rivista bilingue dedicata ai gourmet dell'Alpe Adria, bandisce il primo concorso internazionale tra ristoranti denominato **"Piatto d'Oro 2010 di Alpe Adria"**

1. FINALITÀ

Il concorso intende promuovere, valorizzare, sostenere la ristorazione d'eccellenza del territorio di Alpe Adria, diffondere la conoscenza dei prodotti gastronomici tradizionali, valorizzare la cultura enogastronomica che in queste regioni vanta radici antiche, promuovere l'amicizia e gli scambi tra ristoratori di diverse lingue e tradizioni, incentivare il turismo enogastronomico transfrontaliero.

2. TERRITORI INTERESSATI

Premesso che la comunità di lavoro di Alpe Adria, all'atto della sua costituzione nel 1978 comprendeva le regioni: Baviera, Friuli-Venezia Giulia, Carinzia, Croazia, Austria Superiore, Salisburgo, Slovenia, Stiria, Veneto; constatato che la medesima Comunità riunisce attualmente 13 membri (Baranya, Burgenland, Friuli-Venezia Giulia, Carinzia, Croazia, Lombardia, Austria-Superiore, Slovenia, Somogy, Stiria, Vas, Veneto, Zala) appartenenti ad Austria, Italia, Slovenia, Croazia, ai fini del presente bando si è pensato di individuare un'area di Alpe Adria "allargata" che comprende:

- per la Repubblica Federale tedesca, il land della **Baviera**;
- l'intero territorio della **Repubblica austriaca**;
- le regioni italiane **Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli Venezia Giulia** (di seguito definite per brevità Triveneto);
- l'intero territorio della **Croazia**;
- l'intero territorio della **Slovenia**

Potranno pertanto partecipare al concorso esclusivamente i ristoranti ubicati nell'ambito dei territori sopra identificati.

3. TIPOLOGIE DI RISTORANTE

Con "ristorante" si intendono tutti gli esercizi pubblici che effettuano somministrazione di cibi, intesi come piatti caldi e freddi cucinati in loco, a prescindere dalla classificazione e dall'insegna (ristorante, trattoria, gasthaus, konoba, enoteca con cucina).

4. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Il concorso invita alla segnalazione di un piatto e del ristorante che meglio lo interpreta: la specialità che più rappresenta il locale o una ricetta che si distingue per peculiari qualità.

La partecipazione all'iniziativa è libera e gratuita. Sono previste due modalità di accesso:

- **su richiesta diretta del ristorante**, inviata compilando in tutte le sue parti la scheda di adesione pubblicata nella rivista Papageno, su altri media e sul sito internet www.papagenonline.it con apposito form nella speciale sezione "**Piatto d'Oro 2010 di Alpe Adria**";
- **su segnalazione dei lettori della rivista**, con le stesse modalità sopra indicate. In questo caso, al ricevimento della prima scheda di voto la segreteria del premio provvederà ad informare il ristorante che potrà confermare per iscritto la propria partecipazione o rinunciarvi

Le schede inviate **via posta** devono essere spedite in busta chiusa intestata a:

Bacco Arianna Editore
"Concorso Piatto d'Oro di Alpe Adria"
Viale della Repubblica 19/c
31020 Fontane di Villorba - Treviso

Le schede inviate **via fax**, al numero **0422 303080**.

5. MODALITÀ DI ASSEGNAZIONE DEL PREMIO

Verranno prese in considerazione ai fini dell'assegnazione del premio tutte le schede pervenute, sia in cartaceo sia a mezzo invio elettronico, **entro il 10 novembre 2010**.

Attraverso le schede inviate dai lettori, in formato cartaceo od elettronico, verranno individuati i **10 piatti e i corrispettivi ristoranti più votati** delle varie regioni/nazioni, così ripartiti per provenienza:

- 1 ristorante della Baviera;
- 3 ristoranti dell'Austria (i più votati di tre diverse regioni);
- 1 ristorante per ciascuna delle 4 regioni del Triveneto;
- 1 ristorante per Croazia;
- 1 ristorante per Slovenia

Questi **10 ristoranti** verranno invitati a partecipare, a spese dell'organizzazione, ad una serata di gala che si svolgerà a dicembre 2010 presso il Relais Monaco Hotel & Country Club di Ponzano Veneto (Treviso).

6. SERATA FINALE

Durante la serata i **10 finalisti presenteranno un piatto caldo ciascuno** (sono esclusi i piatti freddi ed i dessert) che verranno posti in degustazione da una **giuria "tecnica"** composta da dieci esperti (giornalisti, professionisti della ristorazione) e una **giuria "popolare"** composta da dieci lettori estratti a sorte tra tutte le schede di voto pervenute.

Ad ogni piatto sarà abbinato un vino, scelto dal ristoratore, che potrà anche non essere della regione di provenienza ma dovrà comunque essere prodotto nel territorio di Alpe Adria così come individuato ai fini del concorso.

Il voto finale che consacrerà il vincitore attribuendogli il premio "Piatto d'Oro 2010 di Alpe Adria" sarà il risultato della sommatoria dei voti parziali espressi dalle due giurie.

7. MENZIONI SPECIALI

La giuria, il cui verdetto sarà inappellabile e insindacabile, potrà inoltre assegnare a sua discrezione tra i ristoranti finalisti:

- **il premio speciale "cucina tradizionale di Alpe Adria";**
- **il premio speciale "cucina creativa di Alpe Adria"**

8. PREMI

Tutti i ristoratori segnalati, a prescindere dal numero dei voti ricevuti:

- riceveranno in omaggio l'abbonamento per un anno alla testata Papageno;
- saranno inseriti all'interno della guida **"Piatto d'Oro di Alpe Adria"** edita da Bacco Arianna, casa editrice di Papageno;
- riceveranno una vetrofania adesiva da applicare nel loro locale con segnalazione **"Segnalato da Piatto d'Oro 2010 di Alpe Adria"**

I dieci ristoranti finalisti:

- riceveranno in omaggio l'abbonamento per un anno alla testata Papageno;
- saranno inseriti all'interno della guida **"Piatto d'Oro di Alpe Adria"** edita da Bacco Arianna, casa editrice di Papageno;
- riceveranno una vetrofania adesiva da applicare nel loro locale con indicazione della regione di provenienza. Ad esempio: **"Finalista Baviera di Piatto d'Oro 2010 di Alpe Adria"**;
- riceveranno una targa di riconoscimento per regione di provenienza

Il ristorante vincitore:

- riceverà in omaggio l'abbonamento per un anno alla testata Papageno;
- sarà inserito all'interno della guida **"Piatto d'Oro di Alpe Adria"** edita da Bacco Arianna, casa editrice di Papageno;
- riceverà la targa **"Piatto d'Oro 2010 di Alpe Adria"**;
- riceverà una vetrofania adesiva da applicare nel suo locale: **"Vincitore Piatto d'Oro 2010 di Alpe Adria"**;
- sarà al centro di uno speciale servizio pubblicato all'interno di Papageno e dedicato all'iniziativa e alla serata di premiazione finale

I dieci votanti estratti a sorte per la giuria "popolare":

- riceveranno in omaggio l'abbonamento per un anno alla testata Papageno;
- vinceranno un weekend "d'oro" da trascorrere al Relais Monaco Hotel & Country Club di Ponzano Veneto, Treviso.

9. LA GUIDA

Tutti i ristoranti segnalati, gli undici finalisti e il vincitore saranno inseriti nella guida **“Piatto d’Oro 2010 di Alpe Adria”** edita da Bacco Arianna, casa editrice di Papageno. La guida valorizzerà le ricette segnalate e i ristoranti che si sono distinti con le stesse finalità del concorso: promuovere la ristorazione d’eccellenza del territorio di Alpe Adria, diffondere la conoscenza dei prodotti gastronomici tradizionali incentivando il turismo enogastronomico transfrontaliero.

10. ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO

La partecipazione al concorso comporta l’accettazione incondizionata del presente regolamento.

11. TUTELA DEI DATI PERSONALI

Con la partecipazione al concorso, il candidato accetta le norme del Regolamento ed autorizza Baccp Arianna al trattamento dei propri dati personali nei termini consentiti dal D.Lgs. 196/2003. I dati personali verranno trattati con modalità informatiche e/o cartacee, per essere utilizzati in base ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti, secondo le modalità del D.Lgs 30 Giugno 2003 n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”. Il titolare del trattamento dati è la Provincia di Treviso. Il candidato avrà i diritti previsti dall’art. 7 del Codice in materia di protezione dei dati personali in particolare il diritto di ottenere la conferma dell’esistenza o meno dei dati personali che lo riguardano e la loro comunicazione; l’indicazione dell’origine, l’aggiornamento, la rettificazione, l’integrazione e la cancellazione dei dati. La partecipazione al concorso implica accettazione espressa dell’autorizzazione al trattamento dati per gli scopi di cui sopra.

A tal fine, viene richiesto al candidato di firmare in calce alla scheda dei dati la seguente dichiarazione: “Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196, autorizzo il trattamento dei miei dati secondo le modalità indicate nell’art. 8 del Regolamento del concorso “Piatto d’Oro 2010 di Alpe Adria”.



Papageno

Viale della Repubblica 19/c

31020 Fontane di Villorba

Treviso

Tel. +39 0422 307153

Fax +39 0422 303080

www.papagenonline.it