**  **

**REGULAMIN XVI EDYCJI KONKURSU**

**„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”**

**na najlepszą potrawę regionalną**

1. Organizatorami konkursu są Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz

Urzędy Marszałkowskie.

Partnerem konkursu jest Związek Województw RP.

2. Celem konkursu jest:

a. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach,

stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach

gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych;

b. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej

żywności przez regionalną gastronomię;

c. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy

produktu turystycznego i marki regionu;

3. Zasady uczestnictwa w konkursie:

a. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy

gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.

b. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do koordynatorów regionalnych, którzy przesyłają karty zgłoszeń najpóźniej na dwa tygodnie przed finałem w danym regionie na adres: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-023 Warszawa, ul. Widok 20 lok. 1.

(wzór formularza dostępny jest w urzędach marszałkowskich, ośrodkach doradztwa rolniczego,

w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stronie internetowej [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl).)

Karty zgłoszeń zawierać muszą przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz

opis związku dań z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu. W związku z powyższym konkurs zostanie podzielony na 2 etapy:

**Etap I:** Pracownik KPODR Minikowo przeanalizuje karty zgłoszeniowe według poniższych kryteriów:

1. Rzetelnie uzupełniona karta zgłoszeniowa – 0-10 pkt
2. Dowody na oryginalność i związek z regionem ( kserokopia przepisu ze starodruku, zapis wywiadu ustnego) – 0-5 pkt
3. Komercjalizacja produktu. Czy dany produkt można legalnie zakupić? – 0-5 pkt
4. Stosowanie technik marketingowych służących promocji produktów – 0-5 pkt

*\*każdy uczestnik musi uzyskać minimum 15 pkt*

**Etap II:** Analiza kart zgłoszeniowych przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego

c. Ilość ekip startujących w danym regionie **nie może przekroczyć sześciu**. W przypadku

zgłoszenia więcej niż zakładana ilość ekip Organizator zastrzega sobie prawo do

powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru

startujących.

d. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:

- zupy lub przystawki

- dania głównego

**Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów**

**związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.**

e. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2016”. Zostanie

wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli

możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

4. Zasady konkursu:

a. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według

wylosowanej kolejności. Liczba ekip nie może przekraczać 6. W zależności od liczby ekip – jednocześnie powinno prezentować się od 2 do 6 ekip.

b. Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym:

zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.

c. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt

kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę elektryczną

2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do

przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym

zakresie.

d. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we

własnym zakresie.

e. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce

technologicznej.

f. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów

jadalnych – nie wyłączając dekoracji.

g. Dania oceniane będą przez jury składające się z 5 osób. Członkowie jury oceniają

* walory smakowe – liczba punktów: 0-6
* wygląd potrawy – liczba punktów: 0-5
* związek dania z regionem i jego tradycjami – liczba punktów: ( 0-10 )

Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 21 punktów.

5. Założenia dodatkowe

a. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw

konkursowych oraz uczestników konkursu.

b. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a

związane z organizacją konkursu prosimy kierować na adres:

izba@produktyregionalne.pl lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.