



## MANIFESTAZIONI APISTICHE 2020

Castel San Pietro Terme

DAL 18 AL 20 SETTEMBRE



# 1° Concorso “UN PIATTO AL MIELE”

Il miele è uno degli alimenti più antichi della storia dell'uomo, nelle cucine rinascimentali era una sostanza preziosa ed era l'artefice del magnifico gusto agrodolce. Ancora oggi il miele è l'ingrediente di molte cucine d'avanguardia, esso rappresenta il motivo di questo concorso che vuole proporre la reinterpretazione dei piatti della “Cultura Gastronomica Bolognese” così come probabilmente venivano preparati anticamente sia nelle tavole modeste così come in quelle dei ricchi. Oppure liberando l'estro dello chef alla ricerca di nuovi abbinamenti.

### Art. 1

In occasione del 40° del concorso “Tre gocce d'oro - Grandi mieli d'Italia” Osservatorio Nazionale Miele, con il patrocinio del Comune di Castel San Pietro Terme, bandisce il **“1° CONCORSO UN PIATTO AL MIELE”** riservato ai ristoranti del territorio.

### Art. 2

Il concorso si pone i seguenti obiettivi:

- Reinterpretare i piatti della “Cultura Gastronomica Bolognese” fornendo un contributo storico sull'antico abbinamento dei sapori, in particolare il gusto agrodolce;
- Promuovere la ristorazione di qualità che si impegna a valorizzare un ingrediente antico come il miele, riscoprendo allo stesso tempo le antiche radici gastronomiche;
- Valorizzare i mieli italiani di qualità espressione di una biodiversità e di un habitat con la più alta concentrazione di essenze floreali del mondo;
- Diffondere la cultura dei mieli e la consapevolezza del ruolo di Castel San Pietro Terme come “capitale italiana del miele”

### Art. 3

I ristoratori che aderiranno riceveranno:

- N. 6 vasetti di miele selezione speciale;
- N. 15 cavalieri da tavolo che promuoveranno l'evento;
- N. 1 Adesivo ristorante partecipante al "1° Concorso Un piatto al miele"
- N. 2 copie del volume edito dall'Osservatorio "Il miele in tavola – Caratteri, gusti e ricette"
- N. 1 copia del bando "Un piatto al miele"

### Art. 4

L'adesione al concorso avviene tramite la compilazione on-line del modulo <https://www.informamiele.it/moduloadesione> entro il 10 settembre.

Per partecipare al "1° Concorso un Piatto al miele" il ristorante dovrà inserire in menù uno o più piatti (preferibilmente tre) che dovranno interpretare gli obiettivi dell'art. 2.

I piatti potranno essere anche semplici abbinamenti (esempio Formaggio di castel S. Pietro con miele millefiori).

I piatti dovranno far parte del menù del ristorante per il periodo compreso **da sabato 12 settembre a domenica 11 ottobre**.

### Art. 5

I ristoranti aderenti al concorso verranno pubblicizzati attraverso una apposita campagna promozionale anche con i social: Facebook – Osservatorio Nazionale Miele e Instagram - informamiele.

I clienti dei ristoranti potranno lasciare foto e commenti su dette pagine Facebook e Instagram, tutto ciò costituirà una forte azione di promozione dei ristoranti partecipanti ed una azione premiante per la creatività degli chef.

La migliore foto e il miglior commento dei clienti verranno premiati con la fornitura di 12 vasetti di **GRANDI MIELI D'ITALIA** partecipanti al concorso **TRE GOCCE D'ORO** ed una copia volume edito dall'Osservatorio "Il miele in tavola – Caratteri, gusti e ricette".

### Art. 6

La giuria d'esame del concorso è così composta:

- **Cristina Bowerman** – Chef Glass Hostaria "Sella Michelin" Roma
- **Francesco Bertolini** – Università Bocconi - Milano
- **Tessa Gelisio** – conduttrice televisiva, esperta gran gourmet
- **Mara Nocilla** – giornalista de il gambero Rosso
- **Napoleone Neri** – scrittore – gran gourmet- esperto agroalimentare
- **Patrizio Roversi** – conduttore televisivo, esperto agroalimentare
- **Andrea Stanzani** – Delegato Accademia Italiana della Cucina - Castel S. Pietro - Medicina
- **Vito** – attore, gran gourmet



**Cristina Bowerman**  
 Chef Glass Hostaria  
 Stella Michelin



**Francesco Bertolini**  
 Università Bocconi Milano  
 Gran Gourmet



**Tessa Geliso**  
 Conduttrice  
 Gran Gourmet



**Mara Nocilla**  
 Giornalista  
 Gambero Rosso



**Napoleone Neri**  
 Scrittore  
 Gran Gourmet



**Patrizio Roversi**  
 Conduttore  
 Gran Gourmet



**Andrea Stanzani**  
 Accademia Italiana Cucina  
 Castel S. Pietro - Medicina



**Vito**  
 Attore  
 Gran Gourmet

La giuria, o singoli componenti di essa, potranno recarsi, anche in forma anonima, presso il ristorante al fine di valutare l'originalità, l'attinenza al tema e la qualità dei piatti proposti. Per ogni ristorante partecipante verrà stilata una scheda con il giudizio della commissione e conseguentemente una classifica.

Ai primi tre ristoranti classificati verrà assegnato l'attestato "Ristorante tre gocce d'oro 1 Concorso Un piatto al miele" e una grande fornitura di mieli.

Art. 7

La premiazione dei primi tre ristoranti classificati con la consegna degli attestati avverrà alla presenza della giuria e degli altri ospiti durante la serata del

**40° del Concorso TRE GOCCE D'ORO – GRANDI MIELI D'ITALIA**  
**sabato 19 settembre**

**piazza XX Settembre Castel S. Pietro Terme**

serata condotta da

**Tessa Gelisio**

Conduttrice di celebri trasmissioni televisive fra le quali:

"Pianeta mare" e "Cotto e mangiato"

- [osservatorio@informamiele.it](mailto:osservatorio@informamiele.it) – Tel 051 940147
- 348 0681548 - Dr Andrea Stanzani, Accademia Italiana della cucina