



REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE "CHEF FOR PROGRESS CUP" 31 maggio 2025

PRESENTAZIONE

La competizione *Chef for progress* è inserita nell'evento internazionale WOMEN FOR PROGRESS - DONNE A SOSTEGNO DEL MONDO; un evento straordinario ideato e organizzato dall'associazione culturale "In Progress" di Taranto.

Le concorrenti, Ambasciatrici del Progresso provenienti da ogni parte del mondo, vivono un'esperienza multisensoriale che le porta a conoscere da vicino la storia, le tradizioni e le bellezze naturali e artistiche della terra che le ospita, promuovendo l'integrazione culturale.

Durante la serata speciale intitolata "Miss Progress International" che si terrà il 01 giugno 2025, parte integrante del programma dei dieci giorni dell'evento e trasmessa in diretta streaming in tutto il mondo, si celebra la forza e il sostegno delle donne premiando i migliori progetti presentati dalle concorrenti.

I progetti presentati sono focalizzati su tre temi cruciali: ambiente, salute e diritti umani. L'obiettivo è promuovere l'emancipazione femminile, offrendo alle donne di tutto il mondo che li propongono l'opportunità di mostrare il loro potenziale e di far sentire le proprie voci.

Attraverso queste iniziative, innovative e ispiratrici, le Ambasciatrici del Progresso dimostrano il loro impegno nel promuovere cause importanti e nel lavorare per un mondo più equo e armonioso.

Le idee presentate durante la serata portano a iniziative concrete che hanno un impatto tangibile sulle comunità locali e globali, a partire dal progetto vincitore, che l'associazione sostiene direttamente, portandolo all'effettiva realizzazione.

In questo contesto, il Messapia hotel & Resort coadiuvato dallo Chef Mirco Antonio Vigna, in qualità di Responsabile Regionale Aic (Associazione Italiana Cuochi) ha pensato di inserire il tema del Food pensando ad un format integrato nell'evento e chiamato "**Chef for Progress Cup**" nella giornata del **31 maggio 2025**.

La competizione prevede la partecipazione di chef nazionali che prepareranno live per le Ambasciatrici del progresso provenienti da tutto il mondo, nel fantastico scenario del Messapia Hotel & Resort, piatti tipici della tradizione italiana al fine di promuovere la buona cucina italiana nel mondo, alla presenza di tutte le aziende locali e non che decideranno di partecipare all'evento.

Gli chef si sfideranno in preparazioni tipiche delle loro regioni e alla fine solo uno di loro si aggiudicherà il titolo di "Chef for Progress".

CHI PUO' PARTECIPARE

- Tutte le Aziende che vogliono farsi conoscere e presentare i loro prodotti a livello internazionale;
- Tutti i cuochi che abbiano una comprovata esperienza di almeno 3 anni, nella cucina, o come personal Chef

LOCATION

L'evento si svolgerà nella splendida cornice del Messapia Hotel & Resort di Santa Maria di Leuca.

REGOLAMENTO PER LE AZIENDE

Se sei un'azienda, o se ti occupi di produzione/vendita di prodotti per la cucina o in ogni caso connessi al mondo della ristorazione, non perdere l'occasione di essere presente alla prima edizione di "Chef for progress Cup".

Chef for progress Cup che si svolgerà nella giornata del 31 maggio nella splendida cornice del Messapia Hotel & Resort a Santa Maria di Leuca è il luogo ideale per incontri tra mondi diversi che si uniscono alla passione per il mondo dell'enogastronomia.

Il nostro intento è quello di creare momenti di incontro tra le aziende B2B e B2C. Le aziende potranno infatti non solo esporre e promuovere i propri prodotti, ma anche sviluppare relazioni fruttuose con i principali attori del settore: produttori, distributori, professionisti, acquirenti e appassionati del mondo food.

Il nostro impegno è quello di promuovere la collaborazione, lo scambio di idee, valorizzando la ricchezza della diversità culinaria.

Chef for Progress Cup offrirà una vetrina straordinaria per gli appassionati di cucina, ma anche per tutte le aziende, grandi e piccole, desiderose di farsi conoscere e di espandere la propria presenza a livello globale.

Se sei un'azienda interessata ad esporre contattaci ai seguenti recapiti:

- 329/8339786 Mirco Antonio Vigna organizzatore e Responsabile regionale Aic Puglia
- 333/3324205 Maurizio Galati organizzatore e titolare della location Messapia Hotel & Resort

SAVE THE DATE: 31 MAGGIO 2025 START EVENTO PER AZIENDE ORE 17.00

REGOLAMENTO DELLA COMPETIZIONE PER GLI CHEF

Ogni Chef dovrà preparare un piatto tipico della propria regione che verrà valutato da una giuria di professionisti.

La competizione è strutturata in due momenti:

- batterie ad eliminazione
- finale a cui parteciperanno 4 concorrenti

Termine ultimo per comunicare la propria partecipazione è il 15/05/2025.

Gli orari delle batterie, che potranno essere mattutine e pomeridiane o solo pomeridiane a seconda del numero di partecipanti saranno comunicati in seguito alla chiusura delle iscrizioni.

Lo Chef potrà decidere di portare un primo piatto, un secondo piatto o un dessert.

NON CI SARA' DISTINZIONE DI CATEGORIA pertanto nella stessa batteria potranno concorrere diverse tipologie di portata così come potranno esserci chef di varia età senza distinzione tra junior e senior.

Lo chef dovrà preparare in 40 minuti un piatto di sua creazione, o tradizionale, o rivisitazione della tradizione con ingredienti che dovrà reperire lui stesso.

Il piatto sarà giudicato entrando in una classifica generale e alla fine di tutte le batterie i primi 4 di questa classifica si sfideranno nella finale.

I parametri di valutazione saranno basati su:

1. *Tecnica (particolare/i tecniche per l'esecuzione del piatto)*
2. *Presentazione (impiattamento ed estetica)*
3. *Gusto (sapore ed aroma nel complesso del piatto)*
4. *Scelta degli Ingredienti (aziende e prodotti di eccellenza, aziende e prodotti a marchio DOP, IGP ecc...)*
5. *Particolarità del Piatto (per tipicità, aromaticità, ricerca e sviluppo)*

Il voto con i quali si esprime ogni giudice, nella propria valutazione è compreso tra da 0 a 10 per ogni parametro pertanto ogni giudice avrà a disposizione 50 punti. La giuria esprimerà la propria valutazione con il proprio voto appena terminato la degustazione.

Gli Chef potranno accompagnare il loro piatto con un vino di loro scelta.

Il voto ricevuto non potrà essere cambiato in nessun modo e il regolamento non è discutibile.

Si chiede dunque a chiunque si iscriva di leggere attentamente il presente regolamento, al fine che non sia frainteso o non compreso.

Nessun concorrente potrà fare ricorso od opposizione al giudicato dei giudici.

Chiunque desideri partecipare si assume qualsiasi responsabilità per danni provocati a sé stesso ed a altri durante la competizione.

Come ogni competizione si richiede il fair play, buon costume, rispetto verso la location della competizione, rispetto verso i giudici, verso qualsiasi ospite della struttura, e verso qualsiasi persona assista alla competizione o per qualsiasi ragione si trovi nei pressi della competizione.

Una volta iniziata la competizione sia durante la prima fase che nella seconda fase, la prova del partecipante, non potrà essere ripetuta dallo Chef per nessuna ragione.

IMPEGNO DA PARTE DEL PARTECIPANTE

Il Partecipante si impegna a:

1. Scegliere ed acquistare i prodotti necessari all'esecuzione del suo piatto (per due ricette qualora si dovesse arrivare in finale). **NON SONO AMMESSE RICETTE CONTENENTI INGREDIENTI DA SERVIRE "CRUDI"**;
2. Avere un buon decoro durante la competizione;
3. indossare necessariamente, pena la decurtazione di 10 punti dalla somma totale dei voti: la giacca di colore bianco, il pantalone nero da cucina e le scarpe antinfortunistiche;
4. Alla fine dei 40 minuti dovrà provvedere alla pulizia e la sanificazione della sua postazione;

RESPONSABILITÀ

- a. Il Partecipante è l'unico responsabile per il cibo che si è approvvigionato ed ha utilizzato per la partecipazione. Dovrà stare attento a controllare la filiera del freddo e della contaminazione batterica, chimica o fisica, delle derrate alimentari, poiché il piatto da lui/lei preparato dovrà essere assaggiato dai giudici. Dovrà averne cura e prestare la massima attenzione, ne va della salute dei giudici o di chi eventualmente la consumi;
- b. Il Partecipante è l'unico responsabile dei contenuti di eventuali foto o video pubblicati sui propri canali social e si impegna a che tutto ciò che pubblicherà non contenga qualsiasi tipo di pubblicità mendace, diffamazioni, ingerenze sulla privacy o sui diritti personali, messaggi discriminatori, razzisti o comunque offensivi della dignità e dei diritti umani;

COSTO DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla competizione è gratuita per lo chef che porterà con sé un'azienda espositrice (contattare gli organizzatori per spazi espositivi, costi e condizioni); in caso contrario, la partecipazione ha il costo di euro 100,00 per ogni partecipante.

Sono a carico del partecipante:

- Approvvigionamento risorse (per due ricette qualora si dovesse arrivare in finale)
- Spese di viaggio
- Vitto
- Alloggio

PREMIAZIONE

Lo chef che vincerà la finale si aggiudicherà il titolo di Vincitore della I edizione della "Chef for Progress Cup" e un soggiorno di una settimana in formula residence in bilocale per 4 persone presso il Messapia Hotel & Resort. (info e disponibilità da concordare direttamente con la struttura)

COMUNICAZIONI

Per info sulla competizione contattare:

- 329/8339786 Mirco Antonio Vigna organizzatore e Responsabile regionale Aic Puglia
- 347/8330128 Ilaria Negro

Per confermare la partecipazione inviare Modulo di partecipazione chef , regolamento firmato per accettazione (e contabile del bonifico SE dovuto) alla mail direzione@messapia.com con l'oggetto CHEF FOR PROGRESS

DOVE ALLOGGIARE

Il Messapia Hotel & Resort ha stipulato una convenzione camere per l'evento che prevede:

- euro 55.00 a notte per camera singola in pernottamento e colazione
- euro 75.00 a notte in sistemazione doppia, matrimoniale, *tripla e quadrupla familiari* cioè con 3° e 4° letto occupato da bambini fino ai 16 anni in pernottamento e colazione
- euro 100.00 a notte in sistemazione tripla o quadrupla composta tutti da adulti in pernottamento e colazione

Per info sulle camere:

- 0833750027 Ufficio Booking Messapia Hotel & Resort
- info@messapia.com scrivendo nell'oggetto CHEF FOR PROGRESS

Firmo per avere letto e compreso i punti del presente Regolamento _____

MODULO DI PARTECIPAZIONE CHEF

Nome _____ Cognome _____

Regione di Provenienza: _____

Indirizzo _____ via _____

Cap: _____ Telefono _____

P.Iva _____ Codice fiscale _____

Mail/Pec: _____

Tipologia del Piatto in gara: _____

Nome del Piatto: _____

Azienda espositrice collegata allo Chef: _____

Estremi per versamento quota di partecipazione per gli chef che non propongono azienda:

INTESTATARIO DEL CONTO: Aurora Club srl

BANCA: Monte dei Paschi di Siena Filiale di Lecce

IBAN: IT 18 S 01030 16002000000336053

SWIFT PASCITM1LE2

Causale: **Evento Chef for Progress**

Firma del Partecipante
