

CONTEST

GIOVANI CHEF



2020

Concorso dedicato ai giovani chef degli istituti alberghieri italiani
per la valorizzazione dell'Olio Riviera Ligure DOP



Quali sono le qualità che rendono unico l'Olio DOP Riviera Ligure in cucina?

REALIZZA LA TUA RICETTA E RACCONTALA CON UNA FOTO O CON UN VIDEO!



TEMA E OBIETTIVO

In occasione degli incontri di formazione dedicati agli istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione di Liguria, Lombardia e Piemonte, il Consorzio di Tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure invita gli studenti a realizzare una ricetta gastronomica capace di mettere al centro le caratteristiche distintive dell'Olio Riviera Ligure DOP e a raccontare l'unicità secolare di questa eccellenza attraverso una descrizione per immagini e parole del piatto realizzato.

PARTECIPANTI

Possono partecipare gratuitamente al Contest tutti gli studenti che hanno preso parte ai laboratori formativi del progetto "**Riviera Ligure incontra gli istituti alberghieri**".

MODALITÀ DI ADESIONE

Una volta preparata la propria ricetta, tradizionale o innovativa, a base di Olio DOP Riviera Ligure ogni studente potrà partecipare con:

- contributo fotografico (solo formati jpg, png o gif) o video (solo formati mp4, m4v, m4a, mp3, mpg, mov, avi - durata max 60 secondi);
- lista ingredienti e dosi della ricetta;
- titolo e breve testo di descrizione della ricetta;
- descrizione delle caratteristiche organolettiche dell'Olio DOP Riviera Ligure che influenzano il piatto realizzato e di come lo rendono irripetibile.

SCADENZA E MODALITÀ DI TRASMISSIONE

L'invio dovrà essere completato entro il **17/04/2020**, utilizzando esclusivamente il formato elettronico e l'apposito modulo presente nella sezione dedicata al contest sul sito www.olorivieraligure.it

VOTAZIONI E PREMI

I contributi foto-video e i testi inviati dai partecipanti saranno pubblicati sul sito web e sulle pagine Facebook e Instagram ufficiali del Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure. Accedendo ai canali sopra indicati sarà possibile votare i contributi partecipanti. Sulla base delle votazioni on line verranno decretate le migliori cinque preparazioni i cui autori parteciperanno ad un evento finale in Liguria in cui saranno valutati da una giuria per la consegna dei riconoscimenti.



SOCIAL INFLUENCER

I migliori materiali prodotti - ricette, immagini, video, testi - diventeranno il contenuto di una campagna social media per la valorizzazione dell'Olio DOP Riviera Ligure con il nome dei giovani Chef.



Segreteria organizzativa e Info

Fondazione Qualivita

Mail: segreteria@qualivita.it Web: www.qualivita.it

Per informazioni sul contest consultare la pagina ufficiale sul sito www.olorivieraligure.it





UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE LIGURIA

Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020

Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria

Settore Politiche Agricole e della Pesca

politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriligurianet.it

Domanda n. 94250153841

RIVIERA LIGURE INCONTRA GLI ISTITUTI ALBERGHIERI



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia

Tel. +39 0183 76 79 24

www.olorivieraligure.it

Email: info@olorivieraligure.it