



2^a edizione del Concorso Gastronomico
"Xitomatl-Pomodoro. Un omaggio dal Messico al mondo".



BANDO

La gastronomia è una delle grandi ricchezze della cultura messicana. Il nostro retaggio culinario è stato riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità nel 2010, valorizzandone il procedimento per la coltivazione degli ingredienti, la produzione alimentare e la preparazione delle pietanze. Tutto ciò ci rende orgogliosi e ci sprona a continuare l'opera di preservazione del nostro retaggio ed a diffonderne la conoscenza nel mondo.

Per quanto sopra, ogni 16 novembre si celebra la «Giornata Nazionale della Gastronomia Messicana» nell'ambito della quale, l'Ambasciata del Messico in Italia nel 2021, convoca la Seconda Edizione del Concorso Gastronomico «Xitomatl-Pomodoro. Un omaggio dal Messico al mondo».

I partecipanti devono trarre ispirazione dalla gastronomia di entrambi i paesi, per continuare a promuovere la nostra gastronomia e rinsaldare i legami tra il Messico e l'Italia, con pietanze che riuniscano i sapori, gli ingredienti e i procedimenti di entrambe le gastronomie. In questa occasione, il concorso sarà suddiviso in due categorie:

1. Professionisti (chef, ristoranti, catering, tra gli altri)
2. Dilettanti (non professionisti)



REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

- Essere residente in Italia di qualsiasi nazionalità (Chi vive fuori dall'Italia non è accettato)
- Specificare la categoria in cui si partecipa (professionista o dilettante)
- Si può partecipare unicamente in una categoria. La partecipazione è individuale. Non può essere presentato da più di un concorrente
- Presentare una sola pietanza, non saranno ammesse due o più ricette dallo stesso concorrente.

Il partecipante deve inviare la documentazione di cui sotto ai seguenti indirizzi: culturaita@sre.gob.mx e rssita@sre.gob.mx

- Due fotografie della ricetta ultimata, impiattata
- Ricetta in italiano e in spagnolo, con gli ingredienti e dettagliato processo di preparazione. Il processo di elaborazione deve essere riassunto in una pagina (un foglio formato A4)
- Descrizione della pietanza, l'ispirazione o storia del medesimo e giustificazione degli ingredienti (mezza pagina)
- Video (allegato alla mail) del processo di elaborazione della pietanza in versione mp4 (massimo 2 minuti).

Il concorrente sarà automaticamente eliminato se uno qualsiasi dei requisiti non sarà soddisfatto o se il materiale richiesto fosse incompleto.



E' necessario includere tutti i dettagli di contatto al momento dell'invio del materiale richiesto:

1. Nome, cognome e nazionalità
2. Categoria in cui il concorrente sta partecipando e l'età del concorrente
3. Indirizzo completo. (via, numero, provincia e regione di residenza)
4. E-mail e recapiti telefonici (fisso e cellulare).

La partecipazione del concorrente comporta l'accettazione dei termini e dei requisiti del presente bando, così come il trattamento dei dati da parte dell'Ambasciata al solo scopo della promozione gastronomica.

GIURIA

La giuria sarà formata da:

- Mónica Patiño, chef e proprietaria del ristorante “Taberna del León” e “Casa Virginia”, Città del Messico
- Daniele Guidantoni, chef e docente all'Università dei Sapori di Perugia
- Diana Beltrán, chef e proprietaria dei ristoranti "La Cucaracha" e "Maybu", Roma
- Mirko Iemma, executive chef di Gambero Rosso Academy
- Rodrigo Zepeda, chef dell'ambasciata messicana in Italia.

Gli elementi che saranno considerati dalla giuria saranno:

1. Originalità e creatività
2. Descrizione e concetto che ispira il piatto
3. Elaborazione (tecniche messicane e italiane)
4. Presentazione del piatto.



PROCEDURA E CALENDARIO

Il bando sarà aperto al pubblico dal giorno della sua pubblicazione sui social network dell'Ambasciata del Messico in Italia. I materiali devono essere presentati entro e non oltre lunedì 4 ottobre 2021, alle ore 18:00 (ora di Roma).

I due vincitori, uno per ogni categoria, saranno annunciati venerdì 29 ottobre 2021 sui social network dell'Ambasciata.

Le 12 migliori ricette saranno incluse nel calendario del 2022.

Il 16 novembre 2021, Giornata Nazionale della Gastronomia Messicana, i due vincitori saranno invitati a Roma per presentare i loro piatti a istituzioni e promotori dedicati alla promozione gastronomica per diffondere la ricchezza culinaria messicano-italiana.

I due vincitori avranno il loro trasporto a Roma pagato (all'interno dell'Italia, in aereo o in treno, il più economico) e una notte in hotel. Questo concorso è gentilmente sponsorizzato dalle aziende Fiorucci, Bimbo e Gambero Rosso.

