



CONCORSO

SIAMO tutti chef

di *Ciro Basile Fasolo*

L'ORGANIZZAZIONE

La Società Italiana di Andrologia indice un concorso a premi denominato: *SIAMO tutti chef*.

FINALITA'

Lo scopo principale del concorso è quello di:

1. mettere in luce come in alcune ricette siano presenti sostanze nutrienti e composti in grado di svolgere un'azione positiva nello sviluppo e/o nel mantenimento di uno stato di benessere e di salute nel maschio o di andare a correggere parametri biologici alterati o in grado di stimolare l'attività sessuale e/o la fertilità maschile
2. valorizzare il talento dei soci in cucina mediante la realizzazione di un piatto eseguito secondo le regole proprie dell'antica arte culinaria italiana, sempre rispondente ai criteri detti.

PARTECIPAZIONE

Possono partecipare solo i soci iscritti alla Società Italiana di Andrologia.

I TEMI

- Cibi afrosidiaci
- Cibi per la fertilità
- Cibi per la salute al maschile

COMPETIZIONE

La gara consisterà in:

- Selezione delle due migliori ricette inviate da parte della giuria di esperti.
- Selezione di due ricette da eseguire in uno show-cooking con la successiva degustazione dei piatti realizzati dai partecipanti

COMMISSIONE GIUDICATRICE

Chef professionista

Esperti di nutrizione del CREA

Esperto di comunicazione

Presidente SIA

Presidente del Congresso

Presidente della Commissione Scientifica

TIPOLOGIA DELLA RICETTA

I concorrenti possono partecipare con una sola ricetta, scelta tra:

Antipasto, Primo piatto, Secondo, Contorno, Dessert (Frutta o Dolce)

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Ogni partecipante potrà intervenire con una sola ricetta e dovrà inviare entro la data del 31 Marzo 2019 il proprio contributo nel duplice formato di:

1. *Ricetta Scritta*, in cui vengono presentati:
 - a) Filosofia alla base della ricetta e correlazioni con la “salute al maschile”
 - b) Ingredienti e modalità di esecuzione della ricetta
 - c) Azione dei componenti
 - d) Bibliografia essenziale, se esistente (norme classiche della presenza in Letteratura scientifica)
2. *Videoclip* della durata di circa 1 minuto, con la illustrazione delle principali fasi di preparazione della ricetta (effettuato con i canoni e le modalità delle riprese con Smartphone, quindi molto “easy”)

CRITERI DI GIUDIZIO

1. Qualità e valorizzazione nella scelta degli alimenti in base al paniere della Dieta Mediterranea
2. Valore nutrizionale per porzione
3. Originalità e creatività della ricetta
4. Presentazione scenica e cromie del piatto presentato
5. Tecniche di preparazione utilizzate
6. Degustazione:
 1. Profumo; equilibrio; gusto
 2. Armonia del palato: presenza ed armonia dei 4 punti del palato nel piatto
 3. Genuinità della ricetta
 4. Concept del piatto presentato
7. Fashion look
8. Tradizione e storia legata alla ricetta
9. Valore andrologico della ricetta

I candidati, nella presentazione della propria ricetta e la giuria nel giudizio faranno riferimento a:

1. Principali testi della letteratura di settore:
 - a) Il cucchiaino di argento
 - b) La cucina italiana. Il grande ricettario di Gualtiero Marchesi
 - c) Il grande libro dei cuochi di Gualtiero Marchesi
 - d) Ricettario della tradizione di Giuliano Bagnoli
 - e) Il piatto forte è l'emozione di Antonino Cannavacciuolo
2. Per i riferimenti scientifici:
 - a. PubMed,
 - b. Cochrane, etc.

VINCITORI

Sono previsti tre livelli di premio:

1. Primi due Classificati: Show-cooking, che si svolgerà nel corso del prossimo Congresso SIA di Bari, in cui i soci SIA potranno assaggiare le preparazioni dei vincitori
2. Il primo classificato avrà come un premio che verrà successivamente identificato dall'organizzazione congressuale
3. Le ricette vincenti e le altre ricette ritenute di particolare significato per il profilo nutrizionale saranno oggetto di una pubblicazione della SIA o un numero speciale di IoUomo.