CONCORSO ADISU DI CUCINA

"Da leccarsi i baffi! Le ricette dei nostri Studenti"

Regolamento

Art. 1 (Finalità)

L'Adisu indice un concorso di cucina territoriale tradizionale "Da leccarsi i baffi! Le ricette dei nostri studenti".

Il contest persegue l'intento di favorire la socialità e promuovere e valorizzare le diversità culturali tra gli utenti delle mense, valorizzare attraverso la preparazione dei piatti più noti la cultura gastronomica italiana e straniera, elaborando proposte culinarie che tengano conto delle proprie tradizioni e delle esperienze locali e regionali.

In questo contesto, va evidenziato come la sapienza e la cultura di ogni prodotto o ricetta del territorio siano legate alla loro condivisione, al lavoro umano, al rispetto della conservazione dell'ambiente e alle tradizioni alimentari che sono anche la conservazione dei saperi e della natura, alla valorizzazione dei luoghi, alla celebrazione delle feste e del tempo.

Art. 2 (Destinatari)

Possono partecipare tutti gli studenti beneficiari della borsa di studio Adisu a.a. 2024-2025. La partecipazione all'iniziativa è gratuita.

Art. 3 (Tipologia dell'elaborato)

Ogni partecipante può partecipare presentando una sola ricetta nella seguente categoria:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Piatto unico

Le ricette dovranno essere di semplice realizzazione (anche nella prospettiva di una loro esecuzione su larga scala, come previsto al successivo art. 6) e realizzabili nel rispetto ed in coerenza con le tradizioni e consuetudini del territorio di provenienza.

Art. 4 (Iscrizione e termine di presentazione dell'elaborato)

È possibile partecipare compilando, dal giorno lunedì 28/04/2025 al giorno lunedì 12/05/2025 entro le ore 24.00, l'istanza digitale di partecipazione, raggiungibile dal seguente link: https://radiophonica.adisu.umbria.it/form/concorso-ricette.

Tutti i partecipanti dovranno rilasciare, nell'istanza digitale di partecipazione al concorso, il loro consenso al trattamento delle immagini e delle registrazioni audio.

I dati comunicati nella domanda sono dichiarati ai sensi del D.P.R. 445/2000; gli studenti sono

totalmente responsabili della veridicità e della completezza dei dati dichiarati.

Contestualmente alla compilazione dell'istanza digitale di partecipazione, sarà necessario inviare una descrizione completa della ricetta dell'elaborato, corredata eventualmente da una fotografia, in formato digitale rappresentativa del piatto ultimato.

L'istanza digitale di partecipazione, oltre alla descrizione delle varie fasi di preparazione della ricetta proposta, dovrà contenere obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- a) Nome del piatto;
- b) Tempo (anche approssimativo) di preparazione;
- c) Tempo di cottura;
- d) Elenco degli ingredienti e loro quantità, in relazione al numero di porzioni di riferimento. L'Agenzia è esente da ogni responsabilità per l'invio di immagini utilizzate protette da copyright. Le immagini inviate non dovranno contenere categorie di dati particolari come individuate dall'art. 9 del Regolamento (UE) 2016/679 (l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché trattare dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona) nonché immagini ritenute offensive, improprie o lesive. L'Agenzia si riserva di escludere dal concorso le domande non conformi nella forma e nel soggetto a quanto indicato nel presente Bando oppure alle regole comunemente riconosciute in materia di pubblica moralità, etica e decenza.

Art. 5

(Commissione esaminatrice)

Le ricette partecipanti al contest saranno valutate da una Commissione esaminatrice composta da n. 3 membri scelti tra i dipendenti del Servizio I dell'Adisu.

I giudizi espressi dalla Commissione si baseranno sui seguenti parametri/concetti:

- aspetto generale del piatto.
- chiarezza e completezza delle istruzioni.
- valorizzazione dei prodotti del proprio territorio.
- elementi di tipicità nella ricetta tradizionale.

Art. 6 (Valutazione e premiazione)

La Commissione Esaminatrice sceglierà le quattro ricette più interessanti entro il 30/05/2025. I concorrenti selezionati dalla Commissione esaminatrice esporranno le proprie ricette realizzando, assieme alla redazione di Radiophonica, un podcast che sarà caricato entro il 30/06/2025 sulla piattaforma radiophonica.adisu.umbria.it.

Le quattro ricette selezionate, d'intesa con i gestori dei servizi mensa Adisu, saranno successivamente realizzate ed inserite in uno dei menu proposti ordinariamente, durante un turno del pranzo, in data da stabilirsi entro il 31/12/2025.

In quella occasione, che verrà denominata 'Giornata della convivialità', tutti gli utenti che consumeranno il pasto del pranzo presso la/le mensa/e selezionata/e, potranno votare il loro piatto preferito tramite la piattaforma web radiophonica.adisu.umbria.it. Il sistema di voto elettronico utilizzato verrà indicato su apposite informative disponibili in luogo il giorno dell'evento.

Successivamente, la Commissione esaminatrice dell'Adisu, prendendo atto dei voti espressi

durante la 'Giornata della convivialità', premierà i primi 3 classificati comunicando gli esiti del concorso, tramite avviso sul portale istituzionale. Il giudizio della Commissione esaminatrice è inappellabile. Le tre ricette che avranno ottenuto più voti saranno proclamate vincitrici e si aggiudicheranno rispettivamente:

1° posto: premio € 200,00 2° posto: premio € 150,00 3° posto: premio € 100,00

Art. 7 (Comunicazioni)

I diritti sulle ricette rimangono di proprietà dell'Autore che le ha prodotte. L'Autore autorizza l'Adisu ad utilizzare tutta la documentazione ricevuta per l'organizzazione di eventi, esposizioni, e per tutte le attività dell'Agenzia senza finalità di lucro, sia sul sito istituzionale sia su radiophonica.adisu.umbria.it, sia tramite altro mezzo di comunicazione, al fine di darne massima diffusione nell'ambito delle finalità culturali dell'Agenzia. A ogni loro utilizzo le ricette saranno accompagnate dal nome dell'autore.

(art. 8) (Trattamento dei dati personali)

- a) Il Titolare del trattamento è l'Agenzia in persona del legale rappresentante pro-tempore, con sede amministrativa in Perugia, via Benedetta n. 14, telefono 075 4693100 e-mail: adisu@adisu.umbria.it PEC: adisu@pec.it.
- b) Il Titolare del Trattamento ha proceduto a nominare la Fondazione Logos PA quale Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) contattabile al seguente indirizzo: e-mail: dpo@adisu.umbria.it.
- c) Prima di conferire i dati personali compresi quelli appartenenti alle categorie particolari rilasciati sia per la compilazione dell'istanza digitale di partecipazione, che contenuti nella documentazione richiesta, gli studenti devono visionare, ovvero rendere lettura dell'informativa sul trattamento dei dati personali, resa ai sensi dell'art. 13 del Reg. (UE) 2016/679 (di seguito RGPD), contenuta per esteso nella stessa istanza e consultabile al sito istituzionale www.adisu.umbria.it.
- d) Ai sensi dell'art. 13 del RGPD, il conferimento dei dati personali richiesti dal Titolare è necessario e funzionale all'espletamento delle finalità volte a gestire la procedura e per attuare le attività correlate e conseguenti al concorso stesso.
- e) La base giuridica che giustifica il trattamento è il consenso solo per quanto attiene la pubblicazioni delle immagini (solo dei concorrenti selezionati dalla Commissione esaminatrice) e le registrazioni audio (dei concorrenti che realizzeranno il Podcast per la piattaforma Radiophonica.com) nonché la necessità di dare esecuzione ad un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investita l'Agenzia (ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. a) ed e) del RGPD.
- f) I dati personali verranno conservati (sia in forma elettronica che cartacea) con la massima cura e protezione da parte dell'Agenzia.
- g) I dati raccolti sono comunicati ed elaborati sia da soggetti interni all'Agenzia autorizzati al

trattamento in ragione delle rispettive mansioni collegate alla procedura, nonché a soggetti esterni che tratteranno i dati personali per conto del Titolare in qualità di Responsabili del trattamento opportunamente nominati e verificabili presso l'ente (ove non operanti come Titolari autonomi).

h) L'interessato potrà esercitare il diritto di accesso, di rettifica, di cancellazione, di limitazione o potrà opporsi al trattamento (art. 7 e artt. 15 e ss. del RGPD), ove consentito, seguendo le istruzioni riportate nell'informativa completa.