



## CONCORSO "ASPARAGO D'ORO" REGOLAMENTO

### FINALITÀ

Confcommercio Delegazione Bibione, **in collaborazione con il Comune di San Michele al Tagliamento (VE) e Pro Loco Bibione**, intende promuovere la **PRIMA EDIZIONE dell'iniziativa CONCORSO "ASPARAGO D'ORO"** con la finalità di favorire la partecipazione alla manifestazione, la valorizzazione delle attività economiche, lo sviluppo del marketing turistico e commerciale del territorio e delle tipicità, nonché della destinazione turistica di Bibione.

### ARTICOLO 1

Il concorso si svolgerà **giovedì 12 maggio 2022 a Bibione (VE)**, frazione del Comune di San Michele al Tagliamento (VE), **presso un ristorante aderente a Confcommercio e all'iniziativa in oggetto (l'edizione 2022 si terrà al RISTORANTE SKORPIOS di Bibione - VE-). Il ristoratore vincitore dell'Asparago d'Oro edizione corrente, non potrà partecipare all'edizione successiva se non come luogo per ospitare l'evento. Il ristoratore presso cui si terrà la competizione può, almeno per la serata della gara, organizzare un menù degustazione aprendo la serata a tema al pubblico interessato.**

### ARTICOLO 2

Possono partecipare tutti gli esercizi pubblici che svolgono, alla data dell'adesione, attività di ristorazione con somministrazione regolarmente autorizzata (**CODICE ATECO 56.10.11**) e che hanno unità locale a Bibione (VE).

**La partecipazione resta totalmente gratuita** e possono aderire tutti gli operatori economici interessati e in possesso dei requisiti previsti da codesto regolamento.

La partecipazione implica la completa e incondizionata accettazione delle norme di partecipazione. Tutti i dati saranno trattati conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 30.6.2003 n.196 e nel rispetto dei principi di protezione dei dati personali stabiliti dal Regolamento Europeo GDPR 2016/679.

### ARTICOLO 3

I partecipanti dovranno presentare un piatto a ricetta libera esclusivamente con **l'ingrediente principale - l'Asparago bianco di Bibione - accompagnato da un vino bianco o rosso necessariamente della Strada dei Vini DOC Lison Pramaggiore, valutando come base una quantità sufficiente per la degustazione di 8 persone.**

### ARTICOLO 4

**La Giuria, stabilita dall'Organizzazione (da minimo 3 a massimo 5 componenti)**, sarà formata da professionisti del settore enogastronomico (a titolo esemplificativo ristoratori, chef, enologi, sommelier), da esponenti del settore dell'Organizzazione/Terzo Settore (a titolo esemplificativo Associazioni Pro Loco) e/o appassionati degustatori, gourmet e cultori del gusto, giornalisti.

### ARTICOLO 5

All'inizio della competizione, al momento della "seduta" della Giuria, verrà nominato il Presidente della Giuria al quale spetterà il compito di coordinare e prendere insindacabilmente

#### Sede legale:

30026 PORTOGRUARO (VE) - Borgo Sant'Agnese, 93 - Tel. 0421 278311 Fax 0421 274411 [ascomportogruaro@confcom.it](mailto:ascomportogruaro@confcom.it)  
C.F. 83002590277 - P.IVA 04030260279 - Codice SDI P62QHVQ

#### Uffici di delegazione:

30020 BIBIONE (VE) - Corso del Sole, 48 - Tel. 0431 1945150 Fax 0431 1945152 [ascombibione@confcom.it](mailto:ascombibione@confcom.it)

30021 CAORLE (VE) - Via del Leone, 12 - Tel. 0421 81712 Fax 0421 81193 [ascomcaorle@confcom.it](mailto:ascomcaorle@confcom.it)

30029 SAN STINO DI LIVENZA (VE) - Via del Popolo, 3 - Tel. 0421 310402 Fax 0421 580300 [ascomsanstino@confcom.it](mailto:ascomsanstino@confcom.it)



decisioni utili a dirimere eventuali problematiche e/o discussioni tecniche che dovessero sorgere durante e/o dopo il Concorso in oggetto.

#### **ARTICOLO 6**

Il giudizio, da 1 (uno) a 10 (dieci), **verrà dato da ogni singolo giurato ad ogni singolo piatto e ad ogni singolo vino abbinato al piatto. Verrà votato il singolo piatto e il singolo vino abbinato al piatto.** In caso di parità, previo stretto consulto con i giurati, il Presidente di Giuria ha il potere insindacabile della decisione finale.

#### **ARTICOLO 7**

Le discipline saranno così distinte:

- ✓ miglior piatto (chi avrà raggiunto il punteggio più alto unicamente con il piatto presentato);
- ✓ miglior abbinamento vini (chi avrà raggiunto il punteggio più alto per l'abbinamento piatto-vino).

#### **ARTICOLO 8**

**Vincerà "l'Asparago d'Oro" chi avrà raggiunto il punteggio più alto dato dalla somma dei due punteggi** ovvero sia miglior piatto che miglior abbinamento piatto-vino.

#### **ARTICOLO 9**

Tutti i partecipanti riceveranno un **diploma di partecipazione**. I premi conferiti saranno i seguenti:

- ✓ **ASPARAGO D'ORO\***: targa + weekend per due persone in una Città europea (da concordarsi);
- ✓ **MIGLIOR PIATTO**: targa + buono spesa da spendere esclusivamente presso un negozio di abbigliamento associato a Confcommercio (da concordarsi);
- ✓ **MIGLIOR ABBINAMENTO PIATTO-VINO**: targa + buono spesa da spendere esclusivamente presso un negozio di abbigliamento associato a Confcommercio (da concordarsi)

**Premi da esigere entro il 31/12/2022.**

**Le premiazioni si terranno presso il RISTORANTE SKORPIOS giovedì 12 maggio 2022 alla presenza del Sindaco, Confcommercio, Pro Loco e dei partner aderenti.**

\* **ESEMPIO DI VIAGGIO PREMIO ASPARAGO D'ORO**: Parigi, volo + soggiorno di 2 notti in modalità B&B. Il tutto da concordarsi. Esclusi periodi festivi/ponti/celebrazioni. Premio da esigere entro il 31/12/2022.

*Sede legale:*

**30026 PORTOGRUARO (VE)** - Borgo Sant'Agnese, 93 - Tel. 0421 278311 Fax 0421 274411 [ascomportogruaro@confcom.it](mailto:ascomportogruaro@confcom.it)  
C.F. 83002590277 - P.IVA 04030260279 - Codice SDI P62QHVQ

*Uffici di delegazione:*

**30020 BIBIONE (VE)** - Corso del Sole, 48 - Tel. 0431 1945150 Fax 0431 1945152 [ascombibione@confcom.it](mailto:ascombibione@confcom.it)

**30021 CAORLE (VE)** - Via del Leone, 12 - Tel. 0421 81712 Fax 0421 81193 [ascomcaorle@confcom.it](mailto:ascomcaorle@confcom.it)

**30029 SAN STINO DI LIVENZA (VE)** - Via del Popolo, 3 - Tel. 0421 310402 Fax 0421 580300 [ascomsanstino@confcom.it](mailto:ascomsanstino@confcom.it)