

# UN FIORE NEL PIATTO®

CONCORSO PER RISTORATORI  
ricette a base di fiori commestibili  
ed erbe spontanee



Ideazione e organizzazione Loretta Tabarini - PromAzioni360 - ☎ 3398824098

## CONCORSO GASTRONOMICO

### UN FIORE NEL PIATTO 12° Edizione

**REGOLAMENTO** - La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione Regolamento -

- 1) UN FIORE NEL PIATTO - Concorso gastronomico riservato agli Chef dei Ristoranti e delle Trattorie ubicate nelle Province di Brescia e Bergamo –  
Ideatrice e Coordinatrice del Concorso - Loretta Tabarini
- 2) Possono partecipare i Ristoranti e le Trattorie che si iscrivono, entro l'**11 maggio 2026 inviando** una scheda di partecipazione per ogni piatto  
Le ricette proposte dovranno essere di propria elaborazione e dovranno contenere **OBBLIGATORIAMENTE FIORI EDULI** utilizzati da degustazione e non solamente da decorazione ( La decorazione è ammessa per il completamento visivo del piatto) **e, possibilmente, erbe spontanee del territorio**

La scheda deve essere inviata a mezzo mail a:

Loretta Tabarini

[loretabarini@hotmail.it](mailto:loretabarini@hotmail.it)

3398824098

- 3) Una apposita **Commissione** formata da esperti in materie gastronomiche selezionerà **20 proposte** (suddivise tra 5 antipasti, 5 primi piatti, 5 secondi piatti, 5 dessert) ritenute più attinenti agli obiettivi del Concorso, in una seduta congiunta che si svolgerà sulla base delle informazioni previste al successivo punto 7 del presente regolamento
- 4) I Concorrenti selezionati, saranno invitati a presentare il proprio piatto (che dovrà essere preparato per 10 coperti , uno a disposizione dei giornalisti e dei fotografie e 9 mini porzioni per i Giudici), alla definitiva valutazione di una **Giuria altamente qualificata**
- 5) Saranno ammessi piatti di qualsiasi elaborazione: tradizionale, innovativa, rielaborazioni e fusion purchè utilizzino prevalentemente prodotti agroalimentari delle provincie di Brescia nelle categorie: Antipasti – Primi Piatti – Secondi Piatti – Dessert.  
Il **Food-Cost** (costo del piatto e del vino abbinato ), rimborsato ai ristoranti vincenti , dovrà essere per ogni categoria di portata non superiore a :

- <b>Antipasto</b>	<b>€ 2,50</b>
- <b>Primo Piatto</b>	<b>€ 2,50</b>
- <b>Secondo Piatto</b>	<b>€ 4,00</b>
- <b>Dessert</b>	<b>€ 2,50</b>

---

Dovranno essere indicati:

**il tipo di vino abbinato al piatto**

**il recapito della Cantina prescelta**

**il costo del vino per bottiglia**

- 6) Ogni partecipante potrà presentare **una sola proposta per categoria e partecipare in tutte e quattro le categorie.**

- 7) Il piatto presentato dovrà essere accompagnato dalla scheda di presentazione contenente il nome assegnato al piatto, i principali ingredienti utilizzati per la elaborazione, una fotografia a colori, indicazioni sui vini in abbinamento fra le etichette del territorio di provenienza ( Provincia di Brescia - Provincia di Bergamo )
- 8) La partecipazione al Concorso **non comporta oneri** per il Ristoratore ma **bensì l'obbligo di presentare il piatto alla degustazione della Giuria** secondo quanto indicato al punto 9 del regolamento.
- 9) Il piatto, con il vino abbinato dovrà essere presentato alla Giuria **Lunedì 18 Maggio 2026 dalle ore 13.00** presso l'Istituto Alberghiero CFP Zanardelli di Clusane d'Iseo– secondo la sequenza predisposta dall'Organizzatore, comunque nell'ordine di uscita di servizio.  
**L'accesso alle cucine, è consentito oltre che agli Organizzatori, ai soli partecipanti al concorso ed eventuali aiutanti, che dovranno essere in completa divisa da cuoco**  
Il piatto sarà presentato al giudizio della Giuria da un allievo della Scuola Alberghiera che ne illustrerà le caratteristiche **senza indicarne l'autore.**

Ogni giurato disporrà di 10 punti da assegnare in base a dieci criteri di giudizio, l'ottenimento del maggior punteggio, per ogni categoria, porterà al riconoscimento di miglior proposta che andrà a costituire il menù ideale indicato al punto 10.

**In caso del non rispetto degli orari saranno applicate le seguenti penalità :**

**Tra 0 e 5 minuti – nessuna penalità**  
**Tra 5 e 10 minuti – 1 punto penalità**  
**Tra 10 e 15 minuti – 5 punti penalità**

**Oltre i 15 minuti** la Giuria potrà prendere delle misure diverse e supplementari in funzione del ritardo

- 10) La **Giuria sceglierà un piatto per ogni categoria** al fine di realizzare il “ **Menù Floreale 2026**”  
Nell'eventualità che lo stesso ristorante **risulti al primo posto in più categorie**, la Giuria potrà decidere di scegliere ( giudizio inappellabile ) il **Secondo Classificato** della stessa Categoria  
**I nomi dei ristoranti e trattorie che non saranno entrati in finale non verranno divulgati**
- 11) Il Menù Floreale Ideale sarà presentato alla **Cena Gourmet di Premiazione ( aperta a tutti )** che si svolgerà  
**Martedì 26 Maggio 2026** presso l'Istituto Alberghiero CFP Zanardelli di Clusane d'Iseo  
In tale occasione gli **Chef Vincitori** dovranno presentare il loro piatto agli ospiti presenti Saranno invitati a partecipare: i Giudici , le Autorità Istituzionali in rappresentanza degli Enti che patrocinano il Concorso **UN FIORE NEL PIATTO**, i rappresentanti della Stampa, il Comitato Organizzatore ed il Pubblico tramite prenotazione

Prenotazioni CENA entro il  
21 Maggio 2026 al 339 8824098 - Loretta Tabarini

(20+) concorso un fiore nel piatto - | Facebook

(20+) PromAzioni360 - Donne Territorio Cultura | Facebook

<https://www.facebook.com/loretabarini/>

LorettaTabarini(@loretta\_tabarini)•FotoevideodiInstagram

## **PREMI**

Verranno assegnati premi e attestati a tutti i  
partecipanti entrati in finale  
I vincitori avranno premi superiori in quantità e qualità

**Chef** vincitori saranno invitati a partecipare al

**FESTIVAL della CUCINA con i FIORI di SANREMO (SV) Edizione 2026**

**Gemellato con il Concorso UN FIORE NEL PIATTO  
per pubblicizzare la propria attività e le proprie ricette**

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

**Nella fase della scelta dei 20 piatti che parteciperanno al concorso, la giuria si atterrà  
seguinte valutazione :**

- Qualità e valorizzazione nella scelta degli alimenti in base al tema "Un Fiore nel Piatto" (Voto da 1 a 5)  
  
Completezza nella compilazione della scheda ricetta e rispetto delle grammature per  
porzione (Voto da 1 a 5)  
  
Originalità e creatività della ricetta (Voto da 1 a 5),

**Nella fase finale della degustazione dei piatti, la giuria si atterrà alla seguente valutazione:**

Aspetto cromatico e composizione del piatto (Voto da 6 a 10)

- Degustazione: profumo(Voto da 6 a 10); equilibrio(Voto da 8 a 10); gusto (Voto da 8 a 10)  
  
Armonia del palato: presenza ed armonia dei 4 punti del palato nel piatto (Voto da 8 a 10),  
  
Consistenze del piatto: morbidezza; cremosità; croccantezza (Voto da 8 a 10)

- Tecniche di preparazione utilizzate (Voto da 6 a 10),  
Rispondenza agli obiettivi del concorso (voto da 8 a 10)  
“ Concept “ del piatto presentato (progettazione, creatività) (Voto da 8 a 10),  
Scelta e abbinamento del vino al piatto presentato (voto da 1 a 10)

**Info Loretta Tabarini – PromAzioni360 339 8824098 [loretabarini@hotmail.it](mailto:loretabarini@hotmail.it)**

**Format - Logo - Regolamento - Schede - Depositati Copyright -**