



PASTA, TARTUFO E 2.0

Il contest

Il tartufo è un fungo ipogeo per la scienza, ma è soprattutto un profumo inimitabile per il naso dei gourmet.

E' un prodotto di indiscutibile fascino e la nostra scommessa è nel capire come lo vedono e come lo tratterebbero i Food Blogger, opinion leader indiscussi del mondo del cibo in questi anni sempre più condizionati da una comunicazione aperta alle opportunità offerte dal digitale e dal web.

L'Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo in collaborazione con l'Ente Fiera Internazionale del Tartufo e il Comune di Alba, ha perciò pensato di promuovere un contest e un incontro per raccogliere la loro opinione e le loro suggestioni.

Regolamento di Partecipazione

Una Giuria composta da 5 esperti (vedi più avanti), individuerà una lista ristretta di **20 foodblogger** che gestiscono un blog di cucina e ricette, i quali verranno **contattati e invitati a partecipare** nell'arco delle prime 2 settimane di settembre.

Dovranno comunque formalizzare con una richiesta scritta la loro adesione.

La domanda di partecipazione deve pervenire all'Associazione per il Centro Nazionale studi Tartufo entro la mezzanotte di domenica 25 settembre 2011.

La domanda di partecipazione può essere inviata a info@tuber.it o può essere scaricata dal sito www.tuber.it e deve contenere le seguenti informazioni:

Nome, Cognome, età, indirizzo, città, titolo di studio, professione, email numero di telefono.

Nome del blog e presentazione dello stesso

Lista eventuali pubblicazioni

Descrizione della ricetta con lista ingredienti e preparazione

Ai 20 foodblogger così selezionati, entro e non oltre il 30 settembre, **verrà inviato un kit di preparazione della ricetta:**

- Taglia tartufo logato Truffle Club
- 30 Gr di tartufo bianco d'Alba utile alla preparazione del piatto di presentazione

Il concorso resta comunque aperto a tutti i foodblogger, anche a coloro che non hanno ricevuto il Kit, ma che – a seguito del passaparola che si creerà sulla rete - decidano di provvedere autonomamente al tartufo necessario per la preparazione

Non sarà in nessun modo privilegiata la lista dei 20 partecipanti individuati in precedenza e tutti avranno le stesse chance di aggiudicarsi i premi messi in palio.

L'oggetto del contest: ricette creative con pasta secca e tartufo bianco di Alba

La richiesta è la preparazione di una **ricetta creativa** che contenga **Tartufo Bianco d'Alba e pasta secca** Agnesi di qualsiasi formato.

La ricetta deve essere corredata da immagini ed eventualmente video tutorial e deve essere **pubblicata sulla home page del blog dal 8 ottobre e per almeno 1 mese**, con chiaro riferimento al concorso lanciato dalla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba , il banner ed i link di collegamento ai siti www.tuber.it; www.fieradeltartufo.org e www.langheroero.it.

Composizione della giuria:

2 Chef autorevoli del territorio

1 esperto di comunicazione, in grado di valutare la qualità e l'originalità del blog e del materiale audio e video utilizzato

1 esperto di enogastronomia, in grado di valutare l'originalità dell'abbinamento

1 rappresentante del Centro Nazionale Studi tartufi, per valutare l'interesse e la originalità dell'abbinamento con il tartufo.

I premi in n palio

1 Classificato: un soggiorno week end per due presso una delle suggestive strutture presenti nell'incantevole territorio di Langhe e Roero, con cena a base di Tartufo Bianco d'Alba e pregiati vini della tradizione enogastronomica locale

2 Classificato: 1 tartufo Bianco d'Alba

3 Classificato: 1 Tartufo Bianco d'Alba

La premiazione avverrà nell'ambito del Convegno Pasta , tartufo e 2.0 in data 21 ottobre 2011 alle ore 17:00 presso il PalaMiroglio di Via Santa Barbara ad Alba.