



---

## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE PREMIO 5 STELLE

Chef - Junior Chef – Pizzaioli - Pasticceri

---



### 1. OGGETTO

Il presente regolamento disciplina le modalità di partecipazione degli **Chef, Junior Chef, Pizzaioli e Pasticceri** alle iniziative dell'evento PREMIO 5 STELLE promosso dall'**Associazione Italiana Cuochi (AIC)**, finalizzato alla valorizzazione della **Cucina Italiana**, intesa come patrimonio culturale, identitario e contemporaneo.

### 2. REQUISITI OBBLIGATORI DI PARTECIPAZIONE

Per poter partecipare, ogni candidato **dovrà obbligatoriamente:**

1. **Accettare integralmente lo Statuto dell'Associazione Italiana Cuochi (AIC);**
2. **Accettare e tenere fede al Codice Etico di Condotta AIC;**
3. **Essere socio affiliato AIC**, in regola con l'iscrizione al momento della candidatura;
4. **Inviare il proprio Curriculum Vitae**, aggiornato e completo;
5. **Presentare una ricetta originale di n. 1 preparazione**, corredata da **n. 2 fotografie del piatto/prodotto finito.**

### 3. TIPOLOGIA DELLA RICETTA

La ricetta presentata potrà appartenere **a una sola delle seguenti categorie:**

- Antipasto
- Primo piatto
- Secondo piatto
- Dolce / Pasticceria
- Pizza gourmet

Ogni proposta dovrà **rispettare la tradizione gastronomica italiana**, reinterpretata **in chiave moderna e contemporanea**, mantenendo un forte legame con il territorio e l'identità culturale del piatto.



---

## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE PREMIO 5 STELLE

Chef - Junior Chef – Pizzaioli - Pasticceri

---



### 4. VALORIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME

È **obbligatorio** l'utilizzo e la valorizzazione di **prodotti di qualità certificata**, preferibilmente appartenenti alle seguenti categorie:

- **Presidi Slow Food**
- **DOP – Denominazione di Origine Protetta**
- **IGP – Indicazione Geografica Protetta**
- **PAT – Prodotti Agroalimentari Tradizionali**

Tali prodotti dovranno essere chiaramente indicati nella ricetta e coerenti con il concept della preparazione.

### 5. STRUTTURA OBBLIGATORIA DELLA RICETTA

La **ricetta completa** dovrà essere redatta **obbligatoriamente** secondo la seguente struttura:

1. **Titolo della ricetta;**
2. **Ingredienti**, con indicazione precisa di **peso, quantità e misure;**
3. **Procedimento e svolgimento delle fasi**, descritti in modo ordinato e dettagliato;
4. **Temperature e tempi di cottura**, specificati per ogni fase della preparazione;
5. **Chiarezza espositiva**: la ricetta dovrà essere scritta in maniera **semplice, comprensibile e dettagliata**, tale da consentire anche a persone **prive di esperienza professionale** di replicarla correttamente e ottenere un risultato conforme.

### 6. DOCUMENTAZIONE DA INVIARE

La candidatura dovrà includere:

- ricetta completa conforme alla struttura indicata;
- n. 2 fotografie del piatto/prodotto finito (1 foto a 45° in diagonale e 1 foto dall'alto)
- Curriculum Vitae aggiornato;
- dati anagrafici, qualifica e recapiti del partecipante.



---

## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE PREMIO 5 STELLE

Chef - Junior Chef – Pizzaioli - Pasticceri

---



### 7. MODALITÀ DI INVIO

Compilare il modulo di contatto solo esclusivamente attraverso il nostro sito:

<https://www.associazioneitalianacuochi.it/premio-5-stelle-d-oro/>

#### Oggetto della mail:

*Invio Candidatura – Categoria – Nome e Cognome*

### 8. VALUTAZIONE

Le candidature saranno valutate dal **Comitato Tecnico / Tavola Rotonda AIC**, che esaminerà:

- conformità ai requisiti richiesti;
- qualità tecnica e culturale della proposta;
- coerenza con i valori, l'immagine e la missione dell'Associazione Italiana Cuochi.

Il giudizio del Comitato è **insindacabile**.

### 9. ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO

L'invio della candidatura comporta l'**accettazione totale e senza riserve** del presente regolamento, dello Statuto AIC e del Codice Etico di Condotta.

**ISCRIVERSI ENTRO IL 22 FEBBRAIO 2026**

**Dopo quella data non potrà essere garantita la Stella per motivi di produzione.**