



REGULAMIN XXIV EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” na najlepszą potrawę regionalną

1. Organizatorami konkursu są Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urzędy Marszałkowskie.

Partnerem konkursu jest Związek Województw RP.

2. Celem konkursu jest:

- Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych;
- Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię;
- Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu;

3. Zasady uczestnictwa w konkursie:

- W konkursie mogą wziąć udział **dwuosobowe ekipy** reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
- Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do koordynatorów regionalnych, którzy przesyłają karty zgłoszeń najpóźniej na dwa tygodnie przed finałem w danym regionie na adres: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-023 Warszawa, ul. Widok 20 lok. 1.

(wzór formularza dostępny jest w urzędach marszałkowskich, ośrodkach doradztwa rolniczego, w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stronie internetowej www.produktyregionalne.pl.)

Karty zgłoszeń zawierać muszą: przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów, opis związku dania z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu. Bardzo prosimy o wyraźne wypełnianie kart zgłoszeń.

c. Ilość ekip startujących w danym regionie **nie może przekroczyć sześciu**. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących.

d. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:

- zupy lub przystawki
- dania głównego

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.

e. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2025”. Nagroda ta zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

4. Zasady konkursu:

a. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności. **Liczba ekip nie może przekraczać 6.**

b. Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.

c. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę elektryczną 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.

d. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.

e. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.

f. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji;

g. Swoją zestaw dań razem z kartką informującą co to za dania każda ekipa wystawia na wspólnym stole. Ekspozycję można zdjąć po zakończeniu prac jury.

i. Dania oceniane będą przez jury składające się z maksimum 5 osób. Członkowie jury oceniają

- walory smakowe – liczba punktów: 0-3
- wygląd potrawy – liczba punktów: 0-4
- związek dania z regionem i jego tradycjami – liczba punktów: 0-8

Każda z ekip może otrzymać łącznie maksymalnie **30 punktów**.

5. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „**Perła 2025**”.

Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2025”.

Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

5. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów „Smaki Regionów” 26 września 2025 r.

6. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: www.produktyregionalne.pl Wszyscy laureaci „Perel” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów po uroczystości Wielkiego Finału.

7. Założenia dodatkowe

a. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.

b. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu prosimy kierować na adres:

izba@produktyregionalne.pl

lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78

i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.