Regolamento Ufficiale

Concorso Nazionale "Buono è Sano" 2025

Introduzione

Il concorso nazionale "Buono è Sano" è promosso dalla Fondazione Ippocrate, nell'ambito del *Progetto Alimentazione*.

L'iniziativa è resa possibile grazie al supporto di:

- **Salvia Mater Viva** *Sponsor principale*, che sostiene attivamente il progetto e mette a disposizione i premi finali.
- Le **aziende della rete Origini** *Sponsor di sostegno*, che offrono campionature di prodotti e contribuiscono con la loro qualità e il loro impegno etico.

1. Finalità del Concorso

Il concorso nasce sui social per:

- Premiare chi valorizza territorialità, qualità e provenienza delle materie prime.
- Incentivare un uso consapevole di zuccheri e grassi.
- Dimostrare che un piatto sano può essere anche gustoso e creativo.

La Fondazione, insieme a Salvia Mater Viva e alla rete Origini, intende promuovere il concetto di **cibo come cura**, unendo salute, etica e gusto.

2. Come iscriversi

- L'iscrizione è **gratuita** sul sito <u>fondazioneippocrate.org/concorso-a-premi</u> (richiesti: nome, cognome, email, regione, profilo Instagram, consenso privacy).
- Dopo l'iscrizione riceverai via email il codice sconto Salvia Mater Viva.
- La partecipazione sarà validata solo dopo l'acquisto di almeno un prodotto Salvia Mater Viva utilizzando il codice.
- A conferma dell'ordine riceverai l'email ufficiale di partecipazione al concorso.

3. Come partecipare

- Ogni concorrente può presentare massimo 2 ricette (primi e/o secondi).
- Le ricette vanno pubblicate su Instagram (profilo personale) con foto in sequenza:
 - 1. Ricetta impiattata
 - 2. Prodotti utilizzati
 - 3. Preparazione
 - 4. Partecipante/chef (facoltativa ma consigliata)

Ogni post deve includere:

- Ricetta completa
- Elenco prodotti utilizzati (Salvia Mater Viva, produttori Origini o produttori locali "bio/oltre il bio")
- Tag obbligatori: @fondazioneippocrate e @salvia_materviva

4. Campionature Origini

- Alcune aziende del circuito **Origini** offrono campionature gratuite (per 2 porzioni).
- Le spese di spedizione sono a carico del partecipante.
- Lista aggiornata disponibile scrivendo a: info@fondazioneippocrate.org
- Fino a esaurimento scorte.

5. Valutazione delle ricette

La Giuria valuterà con punteggio in centesimi:

- Stagionalità degli ingredienti
- Qualità e cura dei prodotti
- Valorizzazione dei prodotti locali
- Chiarezza della descrizione
- Aspetto estetico (foto/video)
- Salubrità e profilo nutrizionale
- Originalità e innovazione

L'uso di prodotti Salvia Mater Viva e Origini è elemento premiante.

6. La Giuria

- Monia Caramma Presidente
- Claudio Di Dio Chef
- Pietro Leemann Chef stellato
- Michela Villani Food Coach e Blogger
- Nina Gigante Giornalista e Health Coach

7. Premi

- 0 1° classificato: buono da €350 (Salvia Mater Viva)
- © 2° classificato: buono da €200 (Salvia Mater Viva)

Benefit aggiuntivi:

- Pubblicazione delle migliori ricette nell'eBook "Buono è Sano"
- Visibilità sui canali social della Fondazione
- Accesso a campionature gratuite (Origini, fino a esaurimento)

8. Calendario

- 30 novembre 2025 → Chiusura iscrizioni e acquisti Salvia
- 29 settembre 15 dicembre 2025 → Pubblicazione ricette/foto
- 16 dicembre 2025 15 gennaio 2026 → Valutazione Giuria
- 20 gennaio 2026 → Diretta online ore 21:00 con premiazione finale
- Febbraio 2026 → Pubblicazione eBook

9. Comunicazione

- I partecipanti pubblicano i propri post su IG con tag obbligatori.
- La Fondazione e Salvia Mater Viva rilanciano i contenuti migliori.
- La Giuria condividerà brevi video di presentazione pubblicati sui canali ufficiali.

10. Diritti sui contenuti

Con la liberatoria, i partecipanti autorizzano la Fondazione e i partner a utilizzare ricette, foto e video solo per fini promozionali legati al concorso, citando sempre l'autore.

Conclusione

Il concorso "Buono è Sano" è promosso da Fondazione Ippocrate, con Salvia Mater Viva sponsor principale e le aziende Origini sponsor di sostegno.

Un'iniziativa che unisce salute, qualità e amore per il cibo: perché il buono, quando è anche sano, diventa davvero speciale.