



“More taste, less waste: ricette per la sostenibilità”



Come partecipare

1. Contesto e finalità dell'iniziativa

"More taste, less waste: ricette per la sostenibilità" è un'iniziativa di partecipazione attiva dei consumatori realizzata nell'ambito del progetto di informazione e sensibilizzazione "Italians Do EAT Better" - finanziato dal MIMIT ex D.D. 12 maggio 2025- volto a promuovere comportamenti alimentari sani, sostenibili e consapevoli; è promossa dalla Federconsumatori-APS con sede in Via Palestro, 11 Roma.

L'iniziativa si inserisce nelle attività educative del progetto e ha l'obiettivo di favorire il coinvolgimento diretto dei cittadini nella condivisione di esperienze e contenuti legati alla sostenibilità alimentare, contribuendo alla sensibilizzazione degli stessi e alla diffusione di buone pratiche nella vita quotidiana.

2. Destinatari

L'iniziativa è rivolta a consumatori maggiorenni residenti o domiciliati in Italia, che agiscono per scopi estranei all'attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale eventualmente svolta.

L'iniziativa costituisce una modalità attuativa del progetto, finalizzata a promuovere il coinvolgimento attivo dei cittadini sui temi della sostenibilità alimentare.

La partecipazione è libera e gratuita, fatto salvo l'eventuale costo di connessione a Internet o di invio di comunicazioni elettroniche, che resta a carico del partecipante secondo il proprio piano tariffario. e si svolge in un contesto privo di finalità commerciali o promozionali.

Attraverso la partecipazione, i destinatari contribuiscono alla creazione e diffusione di contenuti coerenti con gli obiettivi educativi e informativi dell'intervento.

3. Oggetto della partecipazione

Ai partecipanti è richiesto di ideare e condividere una ricetta originale che integri, in modo equilibrato:

- qualità nutrizionale
- ridotto impatto ambientale
- semplicità di preparazione
- originalità

4. Modalità di partecipazione

a) Candidatura

Per partecipare, nel periodo indicato all'art. 2, ciascun partecipante dovrà:

- prendere visione e accettare il presente Regolamento;
- compilare l'apposito form di partecipazione, inserendo i dati richiesti (nome, cognome, indirizzo e-mail);
- prendere visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali e prestare i consensi eventualmente richiesti;
- svolgere l'attività richiesta ai fini della presente iniziativa

4.3 Ogni partecipante potrà inviare n. 1 ricetta. Partecipazioni multiple eccedenti il limite indicato non saranno considerate valide.

A seguito dell'iscrizione, sarà resa disponibile una guida informativa sui valori nutrizionali degli alimenti e sul loro impatto ambientale.

b) Invio delle ricette

Le ricette dovranno essere trasmesse esclusivamente in formato testuale (senza allegati video fotografici) all'indirizzo ideab@federconsumatori.it a partire dal 23/04/2026 (ore: 07:00) al 31/05/2026 (ore: 24:00).

5. Selezione delle proposte e accesso alle fasi successive

Le ricette pervenute saranno esaminate da un Comitato Scientifico e da personale qualificato, sulla base di criteri oggettivi e predeterminati, coerenti con le finalità educative dell'iniziativa.

I criteri di valutazione sono i seguenti:

- qualità nutrizionale, intesa come equilibrio degli ingredienti e adeguatezza rispetto a uno stile alimentare sano
- impatto ambientale, con riferimento alla sostenibilità degli ingredienti utilizzati e alla riduzione degli sprechi
- facilità di preparazione, intesa come replicabilità della ricetta in ambito domestico
- originalità, intesa come capacità di proporre soluzioni creative e innovative

Per ciascun criterio sarà attribuito un punteggio secondo una scala qualitativa (basso, medio, alto livello di rispondenza), convertita in punteggio numerico.

Per ciascuna proposta ammessa alle fasi successive sarà predisposta una motivazione sintetica degli elementi che hanno determinato il punteggio.

Le proposte che otterranno i punteggi più elevati accederanno alle fasi successive dell'iniziativa.

6. Produzione dei contenuti divulgativi

Le 10 ricette con il miglior punteggio saranno selezionate per la realizzazione di contenuti video informativi.

Le ricette saranno reinterpretate da uno chef professionista nell'ambito di una serie di video tematici accompagnati da approfondimenti su:

- aspetti nutrizionali
- sostenibilità degli ingredienti
- tecniche di preparazione consapevoli.

7. Diffusione dei contenuti e contributo del pubblico

I contenuti saranno pubblicati sui canali digitali dell'Associazione al fine di favorire la diffusione dei messaggi educativi del progetto.

Gli utenti potranno esprimere il proprio gradimento attraverso le funzionalità delle piattaforme.

Tali interazioni:

- hanno finalità esclusivamente partecipativa e divulgativa
- contribuiscono alla valorizzazione dei contenuti
- non sono determinanti ai fini dell'individuazione finale delle ricette selezionate.

8. Riconoscimenti previsti

Le tre ricette che risulteranno maggiormente coerenti con gli obiettivi dell'iniziativa saranno individuate sulla base:

- della valutazione tecnica del Comitato Scientifico

- della coerenza con i criteri dell’iniziativa
- del riscontro partecipativo del pubblico, in funzione integrativa.

Agli autori delle ricette selezionate saranno riconosciuti, nell’ambito delle attività del progetto, strumenti per la preparazione domestica degli alimenti, consistenti in elettrodomestici da cucina smart (robot da cucina multifunzione), attribuiti a titolo di dotazione definitiva personale.

Tali strumenti sono da considerarsi finalizzati a favorire l’applicazione pratica dei contenuti educativi del progetto e l’adozione di comportamenti alimentari sostenibili nella vita quotidiana.

9. Griglia di valutazione

Criterio	Descrizione	Punteggio
Qualità nutrizionale	Equilibrio e valore nutrizionale della ricetta	0–10
Impatto ambientale	Sostenibilità e riduzione degli sprechi	0–10
Facilità di preparazione	Replicabilità domestica	0–10
Originalità	Creatività e innovazione	0–10

Punteggio massimo: 40

10. Disposizioni generali

L’iniziativa è realizzata nell’ambito del progetto di informazione e sensibilizzazione “Italians Do EAt Better” e persegue esclusivamente finalità educative e sociali.

L’iniziativa non è finalizzata alla creazione di una competizione a carattere promozionale né è assimilabile a manifestazioni a premio ai sensi del D.P.R. 430/2001, in quanto priva di finalità commerciali o promozionali.

Eventuali riferimenti a logiche competitive devono intendersi esclusivamente in senso descrittivo delle modalità di partecipazione e coinvolgimento.

11. Chiusura interpretativa

L'intera iniziativa costituisce uno strumento di partecipazione attiva dei cittadini nell'ambito del progetto e non configura una competizione finalizzata all'assegnazione di premi in senso commerciale.

12. Trattamento dei dati personali

I dati personali dei partecipanti saranno trattati dalla Federconsumatori-APS, in qualità di titolare del trattamento, nel rispetto della normativa applicabile in materia di protezione dei dati personali.

I dati saranno trattati per le seguenti finalità:

- gestione dell'iniziativa (raccolta partecipazioni, verifica requisiti, selezione vincitori, consegna robot multifunzione).

13. Responsabilità e dichiarazioni dei partecipanti

I partecipanti garantiscono che i dati forniti sono veritieri e aggiornati e che le ricette inviate non violano diritti di terzi né contengono elementi illeciti, diffamatori o contrari al buon costume.