



TIPICITÀ
IN BLU



Sabato 17 maggio 2025

BANDO DELLA MANIFESTAZIONE

Attenzione: la veleggiata sarà disputata su una prova unica sabato 17 maggio 2025 nelle acque antistanti la costa tra Ancona e Torrette. In caso di condizioni meteo avverse la gara di cucina sarà disputata comunque sabato 17 maggio (con inizio dalle ore 13,30) con imbarcazioni ferme all'ormeggio, mentre la veleggiata sarà rinviata a sabato 24 maggio con partenza alle ore 10,30.

1 – Comitato Organizzatore

- Consorzio dei Circoli Anconetani Ancona in Vela.
- La Marina Dorica
- Tipicità in Blu

2 – Imbarcazioni ammesse

Imbarcazioni monoscafo di lunghezza fuori tutto compresa tra m. 8 e m. 16. Per lunghezza fuori tutto si intende la lunghezza dello scafo esclusi delfiniere, plancette, pulpiti ecc. Sono accettate esclusivamente le iscrizioni delle barche assicurate contro danni a terzi con massimale minimo pari ad almeno € 1.500.000,00 (un milionecinquecentomila). La regata verrà disputata a vele bianche con randa e genoa, senza utilizzo di spi, gennaker, code 0 e/o vele di prua similari. Il mancato rispetto di questa regola comporta l'immediata squalifica.

Le imbarcazioni saranno suddivise nelle seguenti categorie:

CATEGORIE	LUNGHEZZA FUORI TUTTO (LFT)
Cat. 0	da m. 13,51 a m. 16,00
Cat. 1	da m. 11,51 a m. 13,50
Cat. 2	da m. 9,51 a m. 11,50
Cat. 3	da m. 8,00 a m. 9,50

Per costituire categoria dovranno essere presenti almeno tre imbarcazioni. Il Comitato Organizzatore, a suo insindacabile giudizio, potrà accorpate le imbarcazioni non costituenti categoria in quanto numericamente inferiori a tre. Non è richiesto alcun certificato di stazza o attribuzione di rating (ORC, IRC o similari).





TIPICITÀ
IN BLU



3 – Regolamenti

Sono applicati:

- Le prescrizioni della Capitaneria di Ancona;
- Le regole come definite dal regolamento di regata ISAF 2021/2024;
- L'obbligo di apparato VHF con canale 16 e 9;
- I criteri di valutazione della Giuria Gastronomica;
- Le regole della Giuria Gastronomica, riportate nel Bando (punto 12).

Le decisioni del Comitato Organizzatore in merito al raggruppamento delle imbarcazioni non sono suscettibili di proteste da parte dei concorrenti; ciò modifica la RRS 60.1

4 – Percorso

Percorso a bastone di lunghezza di circa 8 miglia antistante Marina Dorica, come meglio specificato nelle Istruzioni. La linea di partenza e la linea di arrivo saranno situate in prossimità della imboccatura di Marina Dorica, come meglio specificato nelle Istruzioni. Il lato di circa 2 miglia dovrà essere percorso 4 volte. Il Comitato Organizzatore avrà facoltà di ridurre il percorso ad ogni boa.

5 – Data e orario di partenza

Il segnale di pre-avviso verrà issato alle ore 13:20 di sabato 17 maggio 2025.

6 – Tempo limite

Il tempo limite per tutte le imbarcazioni è fissato alle ore 15,30.

In caso di rinvio della veleggiata al 24 maggio il tempo limite scadrà alle ore 13,00.

7 – Iscrizioni

Verranno accettate le prime 15 imbarcazioni che presenteranno il modulo di iscrizione entro le ore 18.00 di **venerdì 16 maggio 2025**. Oltre le 15 barche iscritte le richieste di iscrizione verranno accettate a discrezione del Comitato Organizzatore.





TIPICITÀ
IN BLU



Le iscrizioni si intenderanno perfezionate con il modulo di iscrizione debitamente compilato e corredato dalla fotocopia del certificato di assicurazione e dal versamento della quota di partecipazione.

I moduli di iscrizione possono essere richiesti alla Segreteria di Marina Dorica (info@marinadorica.it).

8 – Quota di iscrizione

La quota di iscrizione è fissata in:

- Euro **50,00** per le imbarcazioni appartenenti delle categorie 2-3.
- Euro **75,00** per le imbarcazioni appartenenti delle categorie 0-1.

La quota comprende l'ormeggio gratuito presso Marina Dorica dal 10 maggio 2025 al 24 maggio 2025 (ripetuto al p.to 15), il cesto degli ingredienti per la preparazione della ricetta, la polo con logo ricamato e gadget offerti dagli sponsor.

Coordinate bancarie di Marina Dorica:

BPER Banca Filiale di Corso Stamira 14, Ancona

IBAN IT 10 G 05387 02684 000042881093

9 – Istruzioni

Saranno disponibili presso la Segreteria di Marina Dorica a partire dalle ore 18.00 di Venerdì 16 maggio 2025.

10 – Briefing dei Cuochi e degli Skipper

Il *briefing* Cuochi e Skipper avrà luogo Venerdì 16 maggio 2025 alle ore 18.00 presso la Sala Riunioni degli Uffici di "La Marina Dorica S.p.A".

11 – Classifiche

Classifica veleggiata

La classifica sarà redatta in tempo reale. Verrà assegnato un punto per ogni imbarcazione battuta, ritirata, non partita, arrivata fuori tempo massimo.

La classifica *overall* della veleggiata sarà vinta dallo *yacht* con il punteggio più alto. Sulla base del punteggio *overall* saranno estrapolate le classifiche delle singole classi,





TIPICITÀ
IN BLU



o dei raggruppamenti di Classi effettuati dal Comitato Organizzatore, sulla base delle imbarcazioni iscritte.

Classifica Cucina

Ad ogni piatto saranno assegnati da 1 a tanti punti quante sono le imbarcazioni iscritte, secondo quattro valutazioni distinte nel seguente ordine di importanza:

- *Difficoltà di esecuzione* 30%
- *Bontà* 30%
- *Migliore interpretazione degli elementi* 30%
- *Presentazione del piatto alla consegna* 10%

Al termine della veleggiata i piatti verranno recapitati alla Giuria presso la “**terrazza Leopardi**” di Marina Dorica, dove saranno valutati in base ai criteri sopra esposti.

Attenzione: una volta tagliata la linea d'arrivo, soste o ritardi ingiustificati nella consegna dei piatti alla Giuria potranno essere motivo di squalifica.

Classifica Combinata

Sarà stilata sommando il punteggio della classifica *overall* della veleggiata al punteggio della classifica cucina. Vincerà l'imbarcazione con il punteggio più alto; in caso di parità vince la barca con il punteggio più alto conseguito nella veleggiata. Sulla base della classifica e del punteggio *overall* saranno estrapolate le classifiche delle singole classi in base ai Raggruppamenti di Classe, come da Bando.

12 – Regole della Giuria Gastronomica

Le ricette dovranno essere preparate solo con gli ingredienti forniti dal Comitato Organizzatore nel cesto offerto da Tipicità in blu. I piatti andranno serviti dai partecipanti insieme ai vini messi a disposizione dal Comitato Organizzatore. Sono ammesse deroghe solo per quanto riguarda l'uso di spezie e/o aromi comunicati e autorizzati durante il briefing in occasione del quale verranno resi noti gli ingredienti del cesto.

I cesti con gli ingredienti utili alla realizzazione delle ricette saranno consegnati ai concorrenti dalle ore 12,00 alle ore 12,30 di sabato 17 maggio 2025 presso il gazebo antistante il Bar della Marina a Marina Dorica.

Le ricette ammesse potranno riguardare un primo piatto, oppure un secondo piatto, oppure un piatto unico, a scelta del concorrente. **Non saranno ammessi piatti recanti**





TIPICITÀ
IN BLU



portate diverse (ad es. un primo insieme ad un secondo, oppure due primi oppure due secondi, mentre è ammesso utilizzare le verdure sia per il primo che per il secondo).

Le porzioni dovranno essere almeno due:

una per la foto (con una porzione);

una per l'assaggio della Giuria (una sola porzione per la degustazione della Giuria).

All'atto della degustazione il piatto dovrà essere descritto dal cuoco di bordo.

Il piatto potrà essere preparato solo dopo la partenza della veleggiata, nel suo complesso così come nella elaborazione dei singoli ingredienti. Il mancato rispetto di questa regola comporta l'immediata squalifica del concorrente.

Non è consentita la presenza a bordo di cuochi professionisti od operatori di ristoranti.

Al rientro in porto gli equipaggi consegneranno subito i piatti alla Giuria posizionata sulla terrazza di Marina Dorica.

Per qualsiasi delucidazione riguardo il Regolamento e per eventuali deroghe all'elenco degli ingredienti ammessi si raccomanda di partecipare al *briefing* dei Cuochi e degli *Skipper*, che si terrà Venerdì 16 maggio 2025 alle ore 18.00 presso la sede del Club Amici del Mare – Marina Dorica – Ancona, oppure sottoponendo i quesiti al seguente indirizzo e-mail: info@marinadorica.it

13 – Premi

Saranno premiati:

- Per la classifica della veleggiata targa Tipicità al primo di ogni raggruppamento.
- Per la classifica cucina targa Tipicità al primo di ogni raggruppamento.
- Per la classifica cucina al 1° classificato di tutti i raggruppamenti n° 2 confezioni da 6 di vini selezionati delle Marche.
- Per la classifica combinata **al primo classificato overall cesto di prodotti a kmZero del valore di € 200; al secondo classificato overall cesto di prodotti a kmZero del valore di € 120; al terzo classificato cesto di prodotti a kmZero del valore di € 60.**
- Al primo classificato overall andrà anche il Trofeo *challenge* "SailingChef".

14 – Premiazione

Sabato 17 maggio 2025 alle ore 16,30 presso la "terrazza Leopardi" di Marina Dorica, oppure in luogo meglio specificato nelle Istruzioni.





TIPICITÀ
IN BLU



15 - Ospitalità

Le imbarcazioni provenienti da fuori Ancona saranno ospitate gratuitamente a Marina Dorica dal 10 maggio 2025 al 24 maggio 2025. Per esigenze di date diverse si prega di contattare la direzione del porto allo 071 54800. All'atto dell'iscrizione si raccomanda di specificare data di arrivo e di partenza e le dimensioni della barca (lunghezza f.t. – larghezza e pescaggio). Prima dell'ingresso in porto chiamare gli operatori sul canale 8 Vhf per l'assegnazione del posto barca.

16 – Responsabilità

Il Comitato Organizzatore non assume alcuna responsabilità per qualsiasi danno possa derivare a persone, cose o animali - sia in acqua che a terra - in occasione della veleggiata e della gara di cucina. Tutti i partecipanti lo fanno a proprio esclusivo rischio e pericolo e sotto la propria responsabilità a tutti gli effetti.

Il Comitato Organizzatore





TIPICITÀ
IN BLU

