



Unione Italiana Sport Per Tutti



Slow Food Condotta di Salerno



COMUNE DI CETARA

ORGANIZZANO

MAREMAGNA

XXIII^a edizione

GARA VELICO - GASTRONOMICA

31 maggio 2026

ORGANIZZAZIONE

Il club avVELEnati Salerno a.s.d., affiliata U.I.S.P., in collaborazione con SLOW FOOD condotta di Salerno ed il Comune di Cetara, organizza la gara velico-gastronomica: *MAREMAGNA XXIII^a edizione*
Manifestazione sportiva a carattere promozionale indetta dal Comitato Territoriale UISP di Salerno.

LOCALITA' DELLA MANIFESTAZIONE: CETARA (Italia)

PROGRAMMA

Domenica 31 maggio 2026 ore 11.00 inizio della gara velico-gastronomica sul percorso:
Campo di veleggiata: tratto di mare antistante il molo di sopraflutto del Porto di Cetara.

L'Organizzazione si riserva la facoltà di modificare il seguente programma, dandone giusta comunicazione ai partecipanti. La manifestazione si svolgerà con **qualsiasi numero di imbarcazioni iscritte**.

DESCRIZIONE DELLA GARA

I concorrenti dovranno misurarsi sul duplice campo della marineria velica e dell'arte del cucinare contemporaneamente (si dovrà aver terminato la ricetta appena si attracca in banchina). Ogni equipaggio, quindi, dovrà essere composto da una "brigata di cucina" e da un "team di velisti". Il punteggio finale sarà composto dalla sommatoria dei punti ottenuti in gara velica con quelli ottenuti in gara di cucina.

AMMISSIONI

Saranno ammesse a partecipare imbarcazioni di tipo, cabinato, esclusivamente a vela, capaci di trasportare almeno 4 persone e dotate di cucina o altro sistema per poter cucinare in sicurezza. Le preparazioni "a freddo" sono ammesse ma riservate esclusivamente alle imbarcazioni di lunghezza inferiore ai 7,5 mt.f.t. o equipaggi stranieri.

Club Avvelenati Salerno - MareMagna XXIII – Bando di Gara

REGOLAMENTI

Durante la veleggiata verranno applicati i seguenti regolamenti:

- Norme Internazionali per Prevenire gli Abbordi in Mare (NIPAM)
- Dotazioni di sicurezza come da norme di legge per la navigazione da diporto.
- Istruzioni di veleggiata; il presente Bando; successive comunicazioni.

In caso di contrasto tra i predetti regolamenti avranno prevalenza le Istruzioni di Veleggiata.

ISCRIZIONI

Le iscrizioni, redatte sull'apposito modulo prelevabile dal sito: <https://maremagna-clubavvelenati.jimdo.com> che dovrà essere compilato in ogni sua parte seguendo le istruzioni di compilazione, **devono pervenire entro e non oltre sabato 30 maggio 2026 alle ore 18:00.**

QUOTA DI ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di € 30,00 per ogni barca iscritta.

Mercoledì 20 maggio 2026 ore 19:30, presso il Circolo Yachting Club Salerno (porto Masuccio Salernitano), avverrà la presentazione dell'evento.

EQUIPAGGIO

Lo skipper, l'Armatore o comunque chi sottoscrive il modulo di iscrizione di ciascuna barca dovrà essere tesserato UISP e si assumerà la responsabilità, per il proprio equipaggio.

Eventuali nuovi tesseramenti potranno essere effettuati con le medesime modalità di iscrizione alla veleggiata.

L'armatore o per esso lo skipper, dovrà inoltre rilasciare una apposita certificazione inerente all'esistenza dell'assicurazione RCT obbligatoria e le dotazioni di sicurezza.

CLASSIFICA

La classifica finale sarà determinata dalla sommatoria dei risultati parziali ottenuti nella classifica della gara velica e di quella gastronomica.

La classifica della gara velica sarà stilata in tempo compensato con rating MareMagna (velocità teorica calcolata su lunghezza f.t. con aggiunta di eventuale bonus anzianità e/o eventuali penalizzazioni).

La classifica della gara gastronomica sarà determinata dalla somma dei punti attribuiti dalla giuria alle pietanze.

Una classifica apposita sarà riservata alle imbarcazioni di lunghezza inferiore ai 7,5 mt. f.t., ove presenti.

Saranno stilate diverse classifiche in ragione di diverse valutazioni puntuali.

ISTRUZIONI DI VELEGGIATA

Saranno disponibili, dalle ore 10:00 del 31 maggio 2026, presso la banchina del Porto di Cetara e all'indirizzo web <https://maremagna-clubavvelenati.jimdo.com>

RESPONSABILITÀ'

I concorrenti partecipano alla veleggiata a loro proprio rischio e pericolo e sotto la loro personale responsabilità a tutti gli effetti. Ciascuna barca e per essa l'armatore, o un suo rappresentante, sarà il solo responsabile della propria decisione di partire o continuare la veleggiata. Gli organizzatori e la Giuria declinano ogni responsabilità per danni che potrebbero subire le persone o le cose, sia a terra che a mare, in conseguenza della loro partecipazione alla veleggiata. L'armatore è l'unico responsabile della sicurezza della sua imbarcazione, della rispondenza delle dotazioni di bordo alle esigenze della navigazione d'altura, della tutela delle persone imbarcate e dei naviganti in genere. L'iscrizione alla manifestazione comporta l'accettazione senza riserve di tutte le regole, norme e regolamenti descritti in questo bando.

PREMIAZIONE

La manifestazione si concluderà al porto di Cetara.

Club Avvelenati Salerno - MareMagna XXIII – Bando di Gara

REGOLAMENTO DI CUCINA

TEMA DELLA XXIII EDIZIONE: A MARE NON SI BUTTA NIENTE!

L'edizione di quest'anno sarà dedicata al tema del RICICLO E RIUTILIZZO SENZA SPRECHI.

CRITERI GENERALI

Il sabato mattina antecedente la manifestazione (entro le 12.00) deve essere consegnata alla giuria una dichiarazione (di massima) d'intenti, relativa alla/alle pietanza/e proposte e che devono comunque rispettare l'impostazione tematica del corrente anno: RICICLO E RIUTILIZZO SENZA SPRECHI.

Su ogni imbarcazione sarà nominato (dal comitato organizzatore) e presente un osservatore "garante di bordo" che rappresenta l'organizzazione e la giuria.

Sono ammesse non più di tre persone dell'equipaggio quali componenti la "brigata di cucina".

È consentito utilizzare qualsiasi attrezzatura di cucina, purché sicura a termini di regolamento nautico e comunque dietro esclusiva responsabilità dell'armatore (fornelli basculanti, ferma pentole, forno a chiusura, etc.).

Sabato 30/05/2026, entro le 20.00, le ricette prescelte dovranno essere comunicate all'organizzazione, a mezzo whatsapp o e-mail.

PREPARAZIONE

Devono essere preparate da una a due pietanze al massimo, dolce e salato le due categorie previste (possono essere preparate massimo due ricette salate o due ricette dolci, meglio una ed una), ciascuna per un minimo di due porzioni, riservate alla giuria. Il tema del 2026 è "RICICLO E RIUTILIZZO" ovvero verrà valorizzato chi utilizzerà tutte le parti degli ingredienti riducendo al minimo gli sprechi. Potrà acquisire ulteriore punteggio chi utilizzerà l'ingrediente a sorteggio (che verrà comunicato durante la presentazione della manifestazione, **mercoledì 20 maggio 2026, presso lo Yachting club del porto Masuccio Salernitano**), esprimendolo anche attraverso ricette regionali storiche o contemporanee, purché marinare. La preparazione dei piatti deve avvenire esclusivamente durante la veleggiata; non è consentito iniziare la preparazione degli ingredienti base (pulitura, monnatura, etc.) prima della partenza: anche prima dell'imbarco, possono essere solamente eviscerati i pesci (per motivi igienici e per evitare sovrainfezioni batteriche, contaminazioni virali - leggasi epatiti da bivalvi filtranti, ed eventuali parassitosi). Si raccomanda di prestare la massima attenzione proprio alle parassitosi, con particolare attenzione al pesce azzurro (anisakis); **per quest'anno, a causa della situazione sanitaria ben nota, non è ammesso servire il pesce crudo neppure se questo sia stato debitamente abbattuto/congelato per almeno 24 ore**.

Sul tavolo della giuria la portata deve pervenire ultimata e idealmente alla miglior temperatura di servizio possibile; prima va consegnato il piatto salato, che verrà assaggiato immediatamente, poi andrà assaggiato il dolce ovvero in luogo di esso il secondo piatto salato (alla fine della valutazione del salato o del 1° piatto salato, in ultimo il piatto dolce, o insieme i due piatti dolci).

Non si può attaccare in pontile/banchina/a murata di altri, senza aver terminato la ricetta, salvo mare formato.

La consegna dei piatti avverrà in sequenza secondo l'ordine di arrivo delle barche sul traguardo della prova velica, e le consegne verranno intervallate da un minimo di 7 minuti ad un massimo di 12 minuti una dall'altra.

Ogni ricetta sarà accompagnata da un apposito cartoncino, redatto dall'equipaggio o dal garante di bordo o chi per esso, che attesti gli ingredienti utilizzati, le loro proporzioni indicative, e per sommi capi il procedimento; detto cartoncino va consegnato alla giuria e poi farà parte integrante della eventuale pubblicazione finale; il piatto deve essere individuabile con un "titolo", come per un menù.

La ricetta proposta deve avere attinenza alle seguenti caratteristiche (di cui alle classifiche valutative):

1. **tradizione marinara, e ben per quello è importante RICICLO, RIUTILIZZO E ZERO SPRECHI;**
2. **eventuali attinenze letterarie della ricetta (ispirazione a romanzi, atti storici o racconti d'autore);**
3. **presentazione - mise en place (accuratezza guarnizioni, speziatura, emulsioni/gocce, fondi cottura);**
4. **originalità della ricetta, creatività (tempo di elaborazione breve, ricchezza pietanza, versatilità);**
5. **innovazione di accostamento ingredienti, innovatività nel gusto;**
6. **accurata tecnica gastronomica – valutazione della complessità della realizzazione a bordo;**
7. **ottimale abbinamento cibo/vino (o birra, o passito etc. sui dolci);**
8. **equilibrio dei sapori (piacevolezza, rotondità, contrasto, salinità, esaltazione del gusto, retrogusto);**
9. **artigianalità (ad es. pasta fatta a mano, emulsioni, fondi, roux, etc.);**
10. **utilizzo di Stg – Dop - Presidi Slow Food - Igt, valorizzazione materie prime.**

Club Avvelenati Salerno - MareMagna XXIII – Bando di Gara

Criteria di minor valutazione:

Non sono ammesse ricette legate alla tradizione alpina o di cacciagione non costiera (tranne ad es. il coniglio di fossa, tipico isolano, mentre altre carni sono motivo di minor valutazione del piatto).

Sono inoltre assegnati punteggi incrementali nei seguenti casi:

Suonare uno strumento tipico di accompagnamento, servire il piatto con un costume della tradizione locale, eseguendo una danza popolare o quant'altro che valorizzi la presentazione alla giuria (rime etc.), con un punteggio incrementale da 1 a 3;

Aspetto salutistico della ricetta, la cui valutazione sarà fatta da un esperto nutrizionista con un punteggio incrementale da 1 a 5.

CRITERI DI ESCLUSIONE DEL PUNTEGGIO GASTRONOMICO

Non sono ammessi piatti freddi (es. insalata di riso, insalata di pasta, etc., se non come guarnizione) tranne per le imbarcazioni di lunghezza inferiore ai 7,5 mt. f.t.; per queste: bonus di punteggio +20%

Gli ingredienti devono essere forniti tutti da parte dell'equipaggio, e non da ristoratori.

La presenza di chef professionista/docente (riconosciuto tale) darà un handicap, 30 punti..

GIURIA

La giuria è nominata dall'organizzazione e potrà essere costituita da responsabili dell'associazione Slowfood, da esponenti delle istituzioni locali, da chef o insegnanti della materia, sommelier, e da ospiti dell'organizzazione.

Recapito dell'organizzazione per informazioni gastronomiche:

Sergio Galzigna cell.335228797, sergio.galzigna@gmail.com

RECLAMI e PROTESTE

Eventuali reclami sono consentiti, nel rispetto dello spirito del Club Avvelenati Salerno, solo verbalmente ed esclusivamente al presidente del club avvelenati, tempestivamente entro un'ora dall'arrivo, invitandolo ad una buona tavola con del buon vino, insieme ai contendenti. Non esiste alcun foro di competenza.

CLASSIFICA FINALE DI MAREMAGNA

La gara velica e la gara gastronomica avranno due classifiche separate con relativo punteggio legato al piazzamento di ciascuna classifica.

La MareMagna XXIII edizione sarà assegnata all'equipaggio che avrà totalizzato il punteggio più alto nella sommatoria dei punti ottenuti nella classifica della gara velica e quelli ottenuti nella classifica della gara gastronomica. Saranno inoltre stilate ulteriori classifiche aggiuntive, a cura dello staff dell'organizzazione.

ISTRUZIONI AGGIUNTIVE

Nel corso della presentazione della Manifestazione, in programma **mercoledì 20 maggio alle ore 19:30** presso lo Yachting Club Salerno, saranno comunicate ai partecipanti, eventuali istruzioni aggiuntive; pertanto, si raccomanda di essere presenti per poter essere correttamente informati.

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

mercoledì 20 maggio 2026

ore 19:30 presso lo Yachting Club Salerno, Porto Masuccio Salernitano presentazione della manifestazione.

sabato 30 maggio 2026

ore 20:00 comunicazione delle ricette prescelte per la manifestazione.

domenica 31 maggio 2026

- ore 10:00 briefing porto di Cetara,
- ore 11:00 inizio della gara velico-gastronomica sul campo di veleggiata: tratto di mare antistante il molo di sopraflutto del porto di Cetara,
- ore 13:00¹ rientro delle barche nel porto di Cetara per la valutazione delle pietanze da parte della giuria,
- ore 15:30¹ premiazione.

Nota¹: Orario orientativo

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano i partner della manifestazione:

UISP – Comitato Territoriale di Salerno

Lo Yachting Club Salerno, per la gentile ospitalità e per la Coppa messa in palio;

L'ASD Marina e la Lega Navale di Salerno per i premi offerti;

Serena Carluccio per la creazione della Locandina di MareMagna.

.....

Per i Premi Offerti, si ringraziano gli Sponsor:

Barrella Rent

Ceramiche Bisogno Giuseppe

De Luca

La Vineria

Pastificio Vietri

Properties Immobiliare