

PRIMO CONCORSO GASTRONOMICO MEASCE D'ORO



Il comitato per l'organizzazione della festa patronale di Sant'Agata in Tremenico e l'Associazione 18° Tornante organizzano la gara gastronomica denominata "Measce d'oro" al fine di:

- Contribuire a migliorare la conoscenza e la promozione dei prodotti tipici del territorio;
- Valorizzare l'enogastronomia della Valvarrone con la proposta e la presentazione di specialità tradizionali locali.

A tal proposito dovranno essere rispettate la fedeltà alla tradizione, la genuinità delle pietanze elaborate e dei prodotti utilizzati, l'esatta preparazione dei cibi secondo le ricette tradizionali, con la possibilità di proporre "piatti" rivisitati attraverso nuove sperimentazioni, purché elaborati con i prodotti del territorio (se possibile).

COME PARTECIPARE

L'iscrizione alla gara è gratuita ed aperta a tutti gli interessati.

La richiesta di adesione va corredata con tutte le informazioni richieste sull'apposito modulo, con l'accettazione del Regolamento della gara per l'anno in corso e l'autorizzazione per il consenso dei propri dati personali.

I soggetti proponenti della gara si impegnano a non divulgare i dati personali se non per gli scopi direttamente attinenti alla gara. Il trattamento dei dati sarà improntato sui principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza nonché dei diritti del partecipante alla gara.

LA GARA

La manifestazione avrà luogo nell'ambito della festa patronale di Sant'Agata in Tremenico 2012 e si svolgerà interamente durante la giornata di domenica 29 gennaio 2012. Il piatto proposto andrà realizzato e consegnato agli organizzatori tra le ore 15 e le 16 presso la tensostruttura accompagnato dal modulo di partecipazione. Sarà quindi esposto al pubblico e degustato dalla giuria. La commissione esaminerà i piatti in concorso ed assegnerà, a suo insindacabile giudizio, un premio alla migliore *Measce*. Tutti i partecipanti riceveranno un omaggio dell'Associazione 18° Tornante. Il giudizio della Commissione è definitivo e inappellabile.

LA VALUTAZIONE

- Fedeltà alla tradizione – **da 0 a 30 punti**. Corretta preparazione del cibo in armonia con tradizione o innovazione dell'arte culinaria locale.
- Disposizione e presentazione – **da 0 a 20 punti**. Disposizione esatta e portata senza guarnizioni artificiali, preparazioni che non implicano eccessiva perdita di tempo.
- Innovazione – **da 0 a 10 punti**. Originalità nella rivisitazione di ricette antiche.
- Esecuzione e sapore - **da 0 a 30 punti**. Giusto equilibrio nella gustosità del piatto.

Gli Organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente regolamento in qualunque momento, ove ciò si rendesse necessario, dandone immediata comunicazione agli interessati. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivati dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. La presente cessione d'immagine è consentita a titolo gratuito e non potrà dare luogo a nessuna controparte di qualsiasi tipo.

MODULO DI PARTECIPAZIONE

Il/la sottoscritto/a _____
residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

recapito telefonico _____

PRIMO CONCORSO GASTRONOMICO
MEASCE D'ORO
CHIEDE

di poter partecipare al primo concorso gastronomico *Measce d'oro* 2012.

Con la presente dichiara di aver preso visione del regolamento di gara del suddetto concorso, condividerne il contenuto e rispettare le decisioni che verranno espresse dalla Commissione Giudicatrice.

Data

Firma

_____, ___/___/____



MODULO DI PRESENTAZIONE DELLA MEASCE

DENOMINAZIONE (specificare se ritenuto necessario un appellativo proprio o speciale per il piatto):



INGREDIENTI E DOSI (PER 6 PERSONE CIRCA):

_____ gr di _____

_____ gr di _____

_____ gr di _____

_____ gr di _____

_____ gr di _____

_____ gr di _____

_____ gr di _____

_____ gr di _____

_____ gr di _____

_____ gr di _____

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Eventuale breve descrizione di particolari ricordi o vicende legate alla preparazione della *Measce*:
