



CONCORSO ENOGASTRONOMO "IL FORMAGGIO A TAVOLA"

Lo scopo del concorso è quello di stimolare la ricerca e la riscoperta delle pietanze e dei dolci del territorio e di tutelare alcune caratteristiche peculiari nell'utilizzo dei prodotti tipici nel rispetto della tradizione.

Il concorso, organizzato dalla Condotta Slow Food Cammarata Colli Sicani con la collaborazione del Comune di Santo Stefano Quisquina, è rivolto a tutti che ne vogliono prendere parte.

1. La giuria sarà composta da 3 professionisti esperti del settore.
2. IL CONCORSO PREVEDE la preparazione di una pietanza o di un dolce che rispetti la tradizione del territorio, la tipicità dei prodotti utilizzati nonché l'ingrediente lattiero caseario ovvero formaggio o ricotta.
3. Ogni concorrente dovrà portare la pietanza o il dolce in concorso già pronto,
4. La partecipazione al concorso è gratuita per i soci e di € 7,00 (sette) per i non soci.
5. Le preparazioni in concorso dovranno essere esposti entro le ore 10.00 del 14/06/2015 presso in Santo Stefano Quisquina per poter essere giudicate dalla giuria di assaggio.
6. Per quanto riguarda l'eventuale decorazione artistica atta ad evidenziare sia le pietanze che il dolce, possono essere di qualsiasi natura purché commestibile. Montaggio, decorazione e presentazione finale possono essere effettuati in diretta, e devono essere ultimate entro le ore 9.45. Lo stile decorativo è libero. È vietato l'uso di qualsiasi materia non commestibile.
7. Ad inizio gara ogni concorrente deve consegnare al presidente di giuria la ricetta completa, ed una scheda storico-technica della preparazione tradizionale. Queste schede saranno oggetto di valutazione.

Criteri di valutazione

8. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione secondo i seguenti parametri:
 - Originalità della ricetta: Punti da 0 a 10
 - Rispetto della tradizione-territorio-tipicità: Punti da 0 a 10
 - Presentazione artistica: Punti da 0 a 10
 - Decoro e/o scritta al cornetto : Punti da 0 a 10
 - Tecnica e professionalità nell'esecuzione: Punti da 0 a 20
 - Degustazione: Punti da 0 a 20
 - Tenuta al taglio o/e consistenza : Punti da 0 a 10
 - Spiegazione della ricetta sia scritta che orale: Punti da 0 a 10

ORARI DEL CONCORSO



Il concorso si svolgerà domenica 14 giugno dicembre dalle ore 10,00 .Entro le 9,45 i concorrenti dovranno presentare i loro lavori sul tavolo messo a disposizione all'interno della sala. La giuria passerà per giudicare gli elaborati dalle 10,00 alle 12,00.

GIURIA E PREMI

La giuria del concorso sarà composta da esperti del settore, Il giudizio della giuria è inappellabile. La giuria terrà conto del rispetto del tema del concorso e nel rispetto dell'utilizzo di prodotti del territorio. Preminente sarà, a tutti gli effetti, la valutazione relativa al gusto. La proclamazione dei vincitori e la premiazione si svolgeranno nella stessa giornata alle ore 20,00 presso

La classifica finale verrà effettuata in base alla sommatoria dei punti totalizzati dalle valutazioni già sopra descritte in "criteri di valutazione". Al vincitore sarà assegnato un premio.....

L'Organizzazione è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni, furti e incendio a persone e/o cose durante lo svolgimento del concorso e/o nei trasferimenti.

La scheda di adesione firmata in originale e quindi la partecipazione al concorso prevede per i concorrenti l'implicita ed automatica accettazione del presente regolamento.

Nel caso sia necessario apportare modifiche al programma del concorso, l'Organizzazione provvederà a comunicare tempestivamente le variazioni ai partecipanti. Le eventuali comunicazioni di ordine organizzativo saranno comunque pubblicate nella pagina FB "Cammarata Colli Sicani" e nel sito del comune di Santo Stefano Quisquina

Per informazioni: Prof. Salvo Paolo Mangiapane

340 3348406 – 0922902242 – saivopma@tin.it