



## TRADIZIONI DA GUSTARE – EDIZIONE 2019

### REGOLAMENTO

L'obiettivo di questa manifestazione è valorizzare i prodotti del territorio, aumentare lo standard qualitativo dell'offerta agrituristica e tipica, promuovere il paesaggio, riscoprire le tradizioni e fidelizzare il turista con il nostro territorio.

#### 1) Norme Generali

Possono partecipare alla manifestazione numero massimo di 20 concorrenti, secondo la seguente priorità:

1. Aziende Agrituristiche
2. Turismi rurali
3. Trattorie tipiche di paese
4. Private/i cittadine/i che vogliono far conoscere le pietanze domestiche

#### 2) Iscrizione

I concorrenti dovranno far pervenire il modulo d'iscrizione e la scheda dell'elaborato allegati al presente bando nonché una descrizione dell'attività correlata di una o più fotografie entro e non oltre il giorno 16/02/2019 presso la sede della Pro Loco Solopaca o inviarla per e-mail: [info@prolocosolopaca.it](mailto:info@prolocosolopaca.it)  
La partecipazione è gratuita.

#### 3) Comportamento dei Concorrenti

**Ciascun concorrente potrà presentare una sola ricetta calda o fredda abbinata ad un vino a sua scelta, dovrà preparare l'elaborato presso i propri locali e dovrà provvedere a procurarsi per se ed un eventuale collaboratore canovacci, grembiuli,**

coltelli, guarnizioni, ecc. necessari alla rifinitura del piatto in gara, nonché il piatto da presentazione,

## **5) Programma**

I partecipanti dovranno pervenire nella mattinata di domenica 17/02/2019 (tempo utile alla preparazione dei piatti e all'arrivo della giuria previsto per le ore 11,00).

## **6) La Giuria**

La giuria sarà composta da un numero dispari compreso da un minimo di tre a un massimo di sette componenti ed opererà con il seguente orario:

Ore 11.30 analisi e valutazione degli elaborati

Ore 13.00 riunione e delibera dei verdetti

Ore 13.30 presentazione dei piatti al pubblico e degustazione

La giuria avrà il compito di valutare ciascuna preparazione nel rispetto delle indicazioni del presente regolamento, le decisioni della giuria sono inappellabili.

## **7) Criteri di valutazione**

Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione secondo i seguenti parametri:

- Tipicità della ricetta
- Difficoltà di esecuzione
- Originalità, creatività ed effetto artistico
- Degustazione (profumo, gusto, consistenza, equilibrio)
- Abbinamento con il vino

## **7) Riconoscimenti**

Ogni singola azienda riceverà un attestato di partecipazione. I primi tre classificati riceveranno i seguenti premi:

I° Premio – oggetto artigianale decorato a mano

II° Premio – oggetto artigianale decorato a mano

III° Premio – oggetto artigianale decorato a mano

### **8) Premiazioni**

La comunicazione dei verdetti della giuria avverrà al termine della valutazione mentre la premiazione avverrà il giorno 17/02/2019 presso il Meg, Museo Enogastronomico di Solopaca