



18^a Fiera
di
Sant'Antonio Abate
Feletto Umberto, 21 gennaio 2018

La Pro Loco C.I.L. Feletto

Premesso che dall'anno 2001 organizza annualmente incontri pubblici sui benefici che la verza, quale ortaggio invernale, possiede per la nostra salute;

Ricordato che tali incontri si sono sempre svolti in occasione delle celebrazioni del Patrono Sant'Antonio Abate, che si festeggia il 17 gennaio;

Fatto presente che la verza appartiene alla grande famiglia delle Brassicacee, famiglia numerosa che comprende anche "fratellini e sorelline" quali broccoli, cavolfiori, cavolo, cavolo nero, cavolo cappuccio, cime di rapa, cavoletti de Bruxelles, ma anche ravanello, rapa e cren;

BANDISCE IL

1° CONCORSO GASTRONOMICO

denominato

"La Verza (ma non solo) Amica della Salute"

con il seguente

REGOLAMENTO

Art. 1

Condizioni di Partecipazione

Al concorso possono partecipare solo cuoche e cuochi casalinghi, non operanti professionalmente nel settore della ristorazione, purché maggiorenni e residenti nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia.

Al concorso saranno ammessi i primi 20 cuochi che invieranno la scheda di iscrizione con le modalità di seguito indicate.

Per partecipare al concorso, i concorrenti dovranno restituire, debitamente compilata e firmata, la scheda allegata, **entro e non oltre le ore 12,00 di domenica 07 gennaio 2018**.

La scheda potrà essere consegnata a mano presso il negozio di casalinghi e riviste "**RIGHINI**" in piazza Libertà 4 a Feletto Umberto, o inoltrata via mail all'indirizzo di posta elettronica profeletto@cilfeletto.com. Insieme alla scheda dovrà obbligatoriamente essere allegata la ricetta (per minimo 4 persone) del piatto che si intende presentare in concorso.

Art. 2

Modalità di partecipazione

Ogni partecipante potrà presentare una pietanza a sua scelta fra antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dolce.

La ricetta dovrà contenere l'ingrediente "verza o appartenente alla famiglia Brassicacee" come ingrediente principale e comunque in misura non inferiore al 30 per cento del peso totale a crudo degli ingredienti.

Si accetteranno anche ricette illustrate nei precedenti convegni di studio, ricette regionali o di altre regioni anche europee purché presentate e descritte in italiano e con ingredienti reperibili sui nostri mercati.

Pro Loco C.I.L. FELETTTO

sede: Piazza Indipendenza n. 1 33010 – Tavagnacco, Feletto Umberto

www.cilfeletto.com e-mail profeletto@cilfeletto.com

Cod. fiscale e P.iva 02044190300

Art. 3
Svolgimento della gara

I concorrenti dovranno presentarsi il giorno **21/01/2018** a partire dalle ore 11,00 (secondo l'orario che sarà comunicato ad ogni partecipante almeno 24 ore prima) nella sede di gara a **Villa Tinin, in Piazza Libertà 16 a Feletto Umberto**, portando in alternativa:

- ◆ il piatto già pronto, solo da riscaldare e impiattare;
- ◆ gli ingredienti già predisposti e cotti, se il piatto dev'essere ultimato al momento.

Tutta l'attrezzatura comprendente pentole, stoviglie e piatti di portata sarà a carico del partecipante.

L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti n. 1 fornello e n. 1 forno per il tempo strettamente necessario per l'ultimazione o per riscaldare il piatto proposto e comunque al max per 10 minuti.

Ad ogni concorrente sarà assegnato un orario di presentazione dinanzi alla commissione della durata massima di 5 minuti per illustrare la pietanza proposta in gara.

I piatti verranno sottoposti al giudizio di una giuria di esperti (cuochi, giornalisti specializzati, accademici della cucina) nominata dalla Pro Loco che si riunirà nella sede di gara per la degustazione dei piatti sempre il giorno 21/01/2018 a partire dalle ore 11,00.

Art. 4
Valutazione pietanze

La Giuria di cui all'art.3 valuterà ciascun piatto in concorso considerando i seguenti parametri :

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Analisi visiva (Aspetto e presentazione).....fino a 20 punti;
Analisi olfattiva (profumo).....fino a 20 punti;
Analisi gustativa (gusto, sapore).....fino a 20 punti;
Esecuzione (tecnica di cottura, scelta ingredienti).....fino a 20 punti;
Bonus (originalità, aspetti salutistici...)fino a 20 punti.

Vincitore sarà il piatto che avrà totalizzato il maggior punteggio totale. Con lo stesso criterio saranno individuati anche un secondo e terzo classificato. Tutti gli altri concorrenti si intenderanno "a pari merito"; la Giuria avrà comunque la facoltà di segnalare un massimo di tre piatti meritevoli di particolare attenzione.

Art. 5
Proclamazione vincitore

La proclamazione dei vincitori e le premiazioni saranno effettuate nel pomeriggio del giorno 21 gennaio, alle ore 18.00, nella sala di Villa Tinin, dove verrà presentato anche il "Quaderno della Verza" 2018, contenente le ricette di tutti i piatti in concorso.

Al 1° classificato andrà il premio "Una Verza, ma non solo, Amica della Salute" consistente in una litografia dell'artista Gianni Borta di Udine .

A tutti i concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione personalizzato.

Art. 6
Giudizio e condizioni

La decisione della Giuria è inappellabile. I partecipanti con la sottoscrizione della scheda di iscrizione dichiarano di accettare il presente regolamento.

Feletto Umberto 27 dicembre 2017

LA PRESIDENTE
f.to Giulia Romano