

“ Storia e Cultura Popolare tra innovazione e tradizione”

Fini istituzionali

L'Associazione Comunali, nell'ambito delle iniziative volte alla valorizzazione del territorio, dell'agricoltura e delle tradizioni enogastronomiche di qualità, organizza il concorso gastronomico dedicato alla figura del sommo poeta Teofilo Folengo (in arte Merlin Cocai):

"La Cucina Tradizionale nei luoghi di Teofilo Folengo"

Avrà come obiettivo la valorizzazione dell'identità gastronomica. Alla competizione sono invitati a partecipare le imprese alberghiere, ristoranti e chef. La manifestazione si propone la promozione, la valorizzazione, la riscoperta di piatti tradizionali.

Il concorso assegnerà due premi ai migliori piatti classificati nelle sezioni “Terra” e “Laghi-Fiumi”.

Un premio speciale verrà assegnato al migliore “Chef esecutore” e attestati di benemerenzza a casalinghe e massai.

A tutti i partecipanti l'attestato di partecipazione ed eventuale adesivo da affiggere al locale di appartenenza.

La partecipazione è disciplinata dal regolamento di seguito riportato.

REGOLAMENTO

Art. 1

L'Associazione Comunali, organizza la gara gastronomica denominata ***"La Cucina Tradizionale nei luoghi di Teofilo Folengo"*** al fine di:

- Contribuire a migliorare la conoscenza e la promozione dei prodotti tipici dell'agroalimentare di qualità del territorio;
- Valorizzare l'enogastronomia di qualità con la proposta e la presentazione di specialità tradizionali locali;
- Favorire e migliorare la specializzazione professionale degli operatori turistici e di riflesso dei produttori stimolandoli ad una sempre maggiore attenzione alla cucina locale e all'utilizzo dei prodotti del territorio;
- Pubblicizzare i piatti locali con il fine di identificare il piatto che rappresenti i loro territori;

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).

Art. 2

La gara gastronomica è aperta a ristoranti, agriturismo e chef, che:

- dichiarino di condividere le finalità indicate del presente regolamento e di accettare incondizionatamente tutte le norme in esso contenute e le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, l'organizzazione potrà apportare ad esse.

Art. 3

La manifestazione si concluderà in occasione della serata finale del Festival del Teatro Dialettale Mantovano. I piatti a concorso saranno disponibili al pubblico e agli amanti della cucina nei mesi di Marzo e Aprile nel corso dell'evento del Festival. Faranno fede le date di ricezione dei moduli di partecipazione. Eventuali proroghe saranno comunicate tempestivamente ai partecipanti la manifestazione.

Art. 4

Ogni partecipante deve proporre un piatto specificando in quale delle due sezioni (“Laghi-Fiumi” o “Terra”) intende concorrere.

Art. 5

I ristoratori che intendono partecipare alla manifestazione **dovranno compilare e inviare il modulo di partecipazione** secondo le seguenti modalità:

- **Fax: 0376322954**
- **Whatsapp: 3356068289**
- **E Mail: presidenza@associazionecomunali.it**
- **consegna a mano presso la sede dell'Associazione comunali di Via L. Ariosto, 2/B in Mantova.**

Art. 6

Alla domanda di partecipazione deve essere allegata la ricetta del piatto in concorso su apposito modulo (**modulo nr 2**) specificando:

- Nome del piatto
- Indicazione riguardo in quale sezione concorre, “laghi-fiumi” o “terra”;
- Ingredienti e dosi (per 6 persone);
- Elaborazione;
- Breve descrizione di accompagnamento del piatto proposto (massimo 10 righe dattiloscritte) riferita alla storia, alle ricorrenze ed eventuali aneddoti e curiosità.

Art. 7

L'organizzazione si impegna a dare alla manifestazione la massima diffusione attraverso tutti i mezzi di comunicazione a disposizione.

Art. 8

La valutazione dei piatti presentati alla Rassegna sarà effettuata da una Commissione nominata dagli organizzatori.

La Commissione Giudicatrice (Giuria) composta al massimo di nr. 7 persone, effettuerà una degustazione, a cena in data concordata, presso i locali partecipanti alla manifestazione, per esaminare il piatto in concorso.

La Giuria sarà composta da:

- numero 1 delegato della Coldiretti Mantova
- numero 1 delegato della Confcommercio Mantova,
- numero 1 delegato della CNA Mantova,
- numero 1 delegato della Confesercenti Mantova
- numero 1 delegato dell'Associazione Amici di Merlin Cocai,
- numero 2 giornalisti gastronomi appartenenti agli organi di stampa locali,
- numero 1 delegato dell'Associazione Comunali,
- numero 3 rappresentanti scelti tra artisti e poeti locali (facoltativo)

In tale occasione il concorrente è tenuto ad offrire in degustazione gratuitamente alla Commissione (Giuria) solo il piatto in gara. La valutazione sarà effettuata collegialmente dalla Commissione.

A fine gara la Commissione Giudicatrice si riunirà per confermare o modificare la votazione data collegialmente nella serata della degustazione.

Saranno oggetto di valutazione del piatto in competizione:

- Fedeltà alla tradizione del territorio per la categoria scelta “laghi-fiumi” e “terra”;
- Ingredienti/prodotti provenienti dal territorio locale (possibilmente documentabili);
- Realizzazione del piatto senza uso di particolari apparecchiature;
- Originalità nella rivisitazione di antiche ricette a patto che siano elaborate con prodotti tipici della provincia di Mantova per la categoria “laghi-fiumi” e “terra”;
- Presentazione del piatto;
- Armonia e gusto del piatto (profumo, cottura, sapidità, succulenza, ecc);
- Genuinità dei prodotti utilizzati;
- Esecuzione;

Parametri di giudizio

- Fedeltà alla tradizione (possibilmente documentata) - **da 0 a 30 punti**. Corretta preparazione del cibo in armonia con tradizione o innovazione dell'arte culinaria locale;
- Presentazione – **da 0 a 10 punti**.
- Sapore - **da 0 a 30 punti**. Giusto equilibrio nel gusto del piatto;

Art. 9

La Commissione assegnerà, a suo insindacabile giudizio, premi per ciascuna delle categorie in concorso, per complessivi numero 3 premi e attestati di benemerenzza:

- primo premio per la sezione “Terra” (scultura realizzata da Andrea Iori)
- secondo premio per la sezione “Laghi-fiumi” (scultura realizzata da Andrea Iori)
- terzo premio speciale allo “Chef esecutore” (scultura realizzata da Andrea Iori)
- attestati di benemerenzza a casalinghe e massai

Tutti gli altri partecipanti saranno giudicati secondi a pari merito e saranno inseriti in un albo speciale.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione e un adesivo da affiggere al locale di appartenenza. Il giudizio della Commissione è definitivo ed inappellabile.

Art. 10

La proclamazione e premiazione dei vincitori si svolgerà durante la serata finale in occasione del Festival di Teatro Dialettale Mantovano cui verrà data ampia pubblicità.

Art. 11

La partecipazione al concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sarà gratuita e non comporterà nessun vincolo o impegno di natura diversa da quanto previsto nel presente regolamento.

Art. 12

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente regolamento in qualunque momento dandone immediata comunicazione agli interessati.

Art. 13

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivati dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. I partecipanti cedono gratuitamente all'organizzazione i diritti di riproduzione, rappresentazione, utilizzo e adattamento delle ricette, delle foto o dei video che illustrano con la loro partecipazione il loro operato, nonché tutti gli elementi presi separatamente, per qualsiasi uso e su qualsiasi mezzo, sia anche l'uso parziale e/o totale, in particolare per uso pubblicitario, promozionale, culturale e artistico della fotografia. La presente cessione d'immagine è consentita a titolo gratuito e non potrà dare luogo a nessuna controparte di qualsiasi tipo.

FINE

PER OGNI INFORMAZIONE E CONTATTO RIVOLGERSI AL RECAPITO 3356068289