



Comune di
Belpasso

PROGRAMMA DI VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEL FICODINDIA DELL'ETNA DOP CONCORSO GASTRONOMICO COMUNALE

REGOLAMENTO

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il concorso gastronomico "ETNA DULCE" è riservato a preparazioni di pasticceria secca, create da artigiani gestori di pasticcerie, panifici e biscottifici operanti nel comune di Belpasso, realizzate con "FICODINDIA DELL'ETNA DOP,"

Conformemente alle specifiche categorie indicate all'art. 3, eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento, nonché all'osvolgimento dello stesso, saranno giudicate inappellabili al giudizio del Comitato di Presidenza del concorso. Il concorso avrà luogo nella sede del Palazzo di Città del Comune di Belpasso durante la sessione di valutazione di Domenica 16 ottobre 2022. La premiazione delle prime tre creazioni avrà luogo nella serata dello stesso giorno.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i prodotti di pasticceria devono:

- essere presentati esclusivamente da operatori artigianali con sede operativa nel Comune di Belpasso;
- essere prodotti con l' utilizzo caratterizzante del FICODINDIA DELL'ETNA DOP, e con ingredienti siciliani provenienti dal bacino del Mediterraneo;
- avere l'obiettivo di ideare un dolce dedicato a "Giovanni Verga " e il legame dell'autore con le sue opere , in occasione del centenario dalla sua morte ;
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia per la realizzazione dei dolci ,entro le ventiquattro ore che precedono la sessione di valutazione;
- essere realizzati a scopo commerciale e posti in vendita presso il sito produttivo, nella qualità presentata e nelle quantità sufficienti, a partire dalla data di inizio della sagra del FICODINDIA DELL'ETNA DOP e per tutta la durata della manifestazione;
- rispettare le modalità di iscrizione e partecipazione specificate;
- essere opportunamente realizzati e presentati per consentire l'acquisizione standard delle foto relative alle fasi di preparazione e guarnitura finale.



Comune di
Belpasso

PROGRAMMA DI VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEL FICODINDIA DELL'ETNA DOP CONCORSO GASTRONOMICO COMUNALE

Articolo 3: Numero di campioni da presentare al concorso

Ogni operatore può iscrivere al concorso un numero massimo di un dolce inedito di pasticceria con shelf-life di almeno di quarantotto ore.

Il Comitato di Presidenza si riserva il diritto di completare le categorie e di costituire eventuali sottocategorie in base agli ingredienti utilizzati, al grado di elaborazione e preparazione dei dolci, alla modalità di conservazione o per altri motivi, al fine di poter valutare gruppi di campioni sufficientemente omogenei.

Il Comitato di Presidenza valuterà il grado di presentazione dei dolci realizzati: saranno esclusi d'ufficio dal concorso tutti i campioni considerati non idonei, senza alcuna possibilità di ricorso.

Articolo 4: Iscrizione

L'iscrizione e selezione sarà effettuata nelle fasi di seguito riportate.

Entro e non oltre le ore 12.00 del 12 ottobre 2022 gli operatori dovranno inviare la scheda predisposta corredata di almeno tre foto realizzate su piatto in porcellana bianco piano senza disegni o marchi aziendali nonché foto delle fasi salienti di lavorazione in uniforme da lavoro a info@prolocobelpasso.it.

Il Comitato di Presidenza effettuerà, quindi, una prima selezione delle ricette inviate e, qualora si dovessero riscontrare preparazioni uguali o simili negli ingredienti e fasi di lavorazione, si sceglierà, come inserita, la prima arrivata in ordine di tempo e, a seguito di comunicazione telefonica al referente, si daranno altri tre giorni per l'invio di una ricetta sostitutiva.

A seguito della selezione condotta, il Comitato di Presidenza convocherà una Giuria composta da NOVE membri che, durante la seduta di assaggio del 16 ottobre 2022 valuterà i dolci realizzati.

L'iscrizione al concorso è gratuita.

Articolo 5: Preparazione e consegna dei campioni in concorso

Tutti gli operatori in gara prepareranno i dolci in concorso nelle ventiquattro ore antecedenti la sessione di valutazione.

Ogni singolo dolce in concorso deve essere accompagnato da una copia della scheda già anticipata via e-mail al Comitato di Presidenza per l'iscrizione.



Comune di
Belpasso

PROGRAMMA DI VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEL FICODINDIA DELL'ETNA DOP CONCORSO GASTRONOMICO COMUNALE

I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione gli ingredienti, le attrezzature, il lavoro necessario alla realizzazione del dolce ed i diritti di pubblicazione delle ricette fornite, delle riprese televisive e delle foto relative.

Gli operatori appronteranno, per ogni dolce in concorso, almeno dieci “porzioni degustazione” di cui una sarà utilizzata per le foto ufficiali, e le altre nove, destinate all'assaggio dei nove giurati.

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei campioni in concorso.

La Giuria sarà composta da nove membri nominati, da giornalisti o esperti dell'eno-gastronomia regionale. Sono esclusi dalla Giuria gli abitanti della città di Belpasso e persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con i partecipanti o che lavorino o abbiano avuto negli ultimi due anni rapporti professionali con gli operatori partecipanti.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati d'esame. Le valutazioni saranno effettuate su scheda, in allegato a questo regolamento e strutturata a punti (in 100/100), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo dolce. L'Organizzazione si riserva di apportare al programma ed al regolamento tutte quelle modifiche o aggiunte, che riterrà opportuno per la migliore riuscita della manifestazione.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A tutti i partecipanti saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Ai primi tre dolci, sarà assegnato il trofeo "ETNA DULCE 2022" ed autorizzazione ad utilizzare il marchio del concorso nella comunicazione aziendale.



Comune di
Belpasso

PROGRAMMA DI VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEL
FICODINDIA DELL'ETNA DOP
CONCORSO GASTRONOMICO COMUNALE

ETNA DULCE 2022

Miglior dolce al Ficodindia dell'Etna DOP

SCHEDA TECNICADIRICETTA

NOME DITTA CONCORRENTE			1
INDIRIZZO			2
CITTÀ			3
REFERENTE			4
RECAPITI TELEFONICI			5
E-MAIL			6
TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ			7
ANNO DI FONDAZIONE DELLA DITTA			8
NOME DEL PIATTO			9
DENOMINAZIONE DI VENDITA			10
	Descrizione	Quantità	11
INGREDIENTI (RIPORTARE IN ORDINE DECRESCENTE)			11.01
			11.02
ALLERGENI PRESENTI			11.03
			11.04
			11.05
			11.06
ALLERGENI TRACCE			11.07
			11.08
			11.09
			11.10
NOTE SU CARATTERISTICHE E REPERIBILITÀ DEI COMPONENTI PIÙ SIGNIFICATIVI (NELLO SPAZIO E NEL TEMPO)			12
TEMPO DI ESECUZIONE (IN ORE)			13

PROGRAMMA DI VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEL FICODINDIA DELL'ETNA DOP CONCORSO GASTRONOMICO COMUNALE

PROCEDIMENTO (TECNICHE E FASI DI LAVORAZIONE)		14
ACCORGIMENTI E SUGGERIMENTI PER UNA PREPARAZIONE OTTIMALE		15
STUDIO DEL DOLCE TECNICHE SPECIALI		16
STUDIO DEL DOLCE QUALITÀ SALUTISTICHE		17
STUDIO DEL DOLCE ASPETTI STORICO CULTURALI/INNOVAZIONI		18
STUDIO DEL PIATTO FILOSOFIA DEL PIATTO		19
PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE PER PORZIONE		20
CALCOLO PREZZO VENDITA AL KG QUANTI PEZZI PER KG		21
ABBINAMENTO VINO (FACOLTATIVO)		22
DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI	<p>NON È AMMESSO PRESENTARE CIBI SU PIATTI DA BUFFET.</p> <p>NON È AMMESSO L'USO DI TOVAGLIOLI IN STOFFA O IN CARTA, TRANNE CHE PER ACCOMPAGNARE LE PREPARAZIONI FRITTE.</p> <p>I BORDI DEI PIATTI NON DEVONO ESSERE INGOBRATI DAI CIBI, PER EVITARE IL SENSO DI DISORDINE E DI SCARSA CONSIDERAZIONE DELL'IGENE CHE NE DERIVEREBBE.</p> <p>LA PREPARAZIONE DEVE RISULTARE CORRETTA E CONFEZIONATA CON LE TECNICHE CULINARIE PIÙ APPROPRIATE.</p> <p>I DOLCI DEVONO AVERE UN ASPETTO NATURALE E GUSTOSO.</p>	23



Comune di
Belpasso

PROGRAMMA DI VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEL FICODINDIA DELL'ETNA DOP CONCORSO GASTRONOMICO COMUNALE

	LE QUANTITÀ CONSIDERATE PER REALIZZARE LE PREPARAZIONI DEVONO CORRISPONDERE AL TEMA DEL CONCORSO E ALLE ESIGENZE DI UN'ALIMENTAZIONE MODERNA, SALUTISTICA E CORRETTA.	
ALLEGATI (FILE CON ESTENSIONE .JPG .PNG .GIF)	FOTO 1 – FOTO VETRINE FOTO 2 – FOTO DEL DOLCE FOTO 3 – FASI DI LAVORAZIONE (FACOLTATIVA)	24
INFORMATIVA	L'INVIO DELLA PRESENTE SCHEDA AUTORIZZA, IL PRESIDENTE DELLA GIURIA, A PUBBLICARE, CITANDO LE FONTI, LE INFORMAZIONI RIPORTATE NONCHÉ GLI ALLEGATI ALLA STESSA RISERVANDONE TUTTI I DIRITTI. CON L'INVIO DELLA PRESENTE SCHEDA SI AUTORIZZANO LE ASSOCIAZIONI COLLABORANTI ALL'UTILIZZO DEI DATI PERSONALI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA SULLA PRIVACY , D.LGS. N. 196/2003 – CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DATI PERSONALI	25
NOTE	LA PRESENTE SCHEDA, SI COMPONE DI N.RO 26 CAMPI ED ALLEGATI, DOVRÀ ESSERE COMPILATA NEI CAMPI PREVISTI ED INVIATA ESCLUSIVAMENTE CON ESTENSIONE .DOC ALL'INDIRIZZO info@prolocobelpasso.it ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12:00 DEL 12 OTTOBRE 2022	26
TIMBRO E FIRMA		