



Comune di
Cuccaro Vetere



IL CONCORSO "MARRONI, CASTAGNE E FARINA
DI CASTAGNE IN CUCINA: *I DOLCI*" È UN'INIZIATIVA NATA NEL
2006 A CURA DELL'ASSOCIAZIONE TUTELA MARRONI DI CASTIONE

Il Comune di Cuccaro Vetere, l'Associazione Nazionale *Città del Castagno*, il
GAL Casacastra in collaborazione con l'Associazione Tutela Marroni di Castione

Indicono
nell'ambito della VI^a Sagra della Pastorella Cuccarese
per
Sabato 3, Dicembre 2011
in Cuccaro Vetere (Salerno) - Campania

il

6° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno

**"MARRONI, CASTAGNE E FARINA
DI CASTAGNE IN CUCINA: *I DOLCI*"**

Il concorso si propone di contribuire a divulgare le peculiarità delle produzioni tipiche, allo scopo di risvegliare l'interesse dei consumatori, ristoratori, gastronomi, pasticceri ecc. e conseguentemente elevare il livello di conoscenze gastronomiche e delle potenzialità delle produzioni locali. Il concorso si prefigge inoltre di valorizzare le ricette pervenute promuovendone la loro diffusione.

Programma Operativo

6° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno

"MARRONI, CASTAGNE E FARINA DI CASTAGNE IN CUCINA: *I DOLCI*"

ANNO 2011

Art. 1 - Tema

Tema del concorso gastronomico per l'edizione 2011 è: **"I DOLCI" realizzati con marroni, castagne e farina di castagne**. Può essere presentata ogni tipologia di dolce o dessert.

Art. 2 - Categorie

Le categorie a cui potranno iscriversi i partecipanti sono le seguenti:

- categoria PROFESSIONISTA (PASTICCIERI, FORNAI, CHEF)
- categoria NON PROFESSIONISTA

Art. 3 - Sezioni

I dolci presentati saranno suddivisi in due sezioni:

- **Dolci al cucchiaio** (es. Semifreddo, Mousse, Gelato, Crema, Monte Bianco, Zuccotto, Torta di marroni, Tronco, Budino, Meringata, Praline..)
- **Torte, biscotti e dolci lievitati** (es. Torte, Crostate, Torte soffici, Mantovana, Castagnaccio, Frittelle, Strudel, chiacchiere, pasticcini..)

Art. 4 - Partecipazione

La partecipazione è gratuita, previa adesione con scheda di iscrizione (Alleg. 1).

Si possono presentare uno o più dolci, con ricette tradizionali o elaborazioni personali.

Art. 5 - Invio preparati e ricette

Per ciascun dolce dovranno essere presentati due preparati (4-6 porzioni ciascuno) che saranno utilizzati uno per le degustazioni ed uno per l'esposizione.

I dolci dovranno pervenire dalle ore 15.00 di **Venerdì 2 Dicembre 2011**, a **Sabato 3 Dicembre 2011** non oltre le ore 11.00 presso la sala di esposizione sita in via Convento, corredati di relativa scheda di partecipazione e ricetta scritta.

Può essere presentato un abbinamento con vino o altra bevanda (non sarà oggetto di valutazione).

Art. 6 - Giuria e criteri di giudizio

I preparati e le ricette saranno valutate da un'apposita Giuria, formata da esperti gastronomi, giornalisti del settore, rappresentanti dell'Associazione città del castagno, che svolgerà le valutazioni nel corso della manifestazione.

La Giuria a proprio insindacabile giudizio valuterà la presentazione, gli aspetti gustativi, l'intensità della percezione della castagna, in base ad appositi criteri e punteggi indicati nelle schede di valutazione.

Art. 7 - Premiazioni

La premiazione avverrà presso la Piazza Umberto 1° sabato 3 dicembre 2011 alle ore 20,00 circa.

Saranno premiati i primi tre classificati di ogni categoria-prof./non prof.

1° classificato – pastorella d'oro

2° classificato – pastorella d'argento

3° classificato – pastorella di bronzo

A tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Art. 8 - Diritti

I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale, le fotografie, ecc. anche per eventuali pubblicazioni.

Art. 9 - Iscrizione

Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre **Mercoledì 30 novembre 2011** tramite [fax](mailto:comune.cuccarovetere@asmepec.it) al numero [0974/953050](tel:0974953050) – [0974/953921](tel:0974953921) o all'indirizzo e-mail: comune.cuccarovetere@asmepec.it – info@galcasacakra.it

La scheda di iscrizione è scaricabile dai siti degli enti promotori:

www.cittadelcastagno.it

www.galcasacakra.it

www.comune.cuccarovetere.sa.it

Commissione: **Ciro Polliere** (Presidente Campania Gold - Console Accademia Italiana Gastronomia Storica); **Stefano Viesi** (Ass. Marroni di Castione - TN); **Vincenzo Pagano** (Giornalista Gastronomico); **Vincenzo Minichini** (Executive Chef).

Per informazioni e chiarimenti:

Segreteria Organizzativa

.....
Coordinamento tecnico Città del Castagno

Luigi Vezzalini **✉** tecnico@cittadelcastagno.it - cell 3334124915

Lombardi Aldo - cell 3471190790

Serra Antonella - cell 3478292581

Farnetano Carmine - cell 3391705640

All. 1

6° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno

"Marroni, Castagne e Farina di Castagne in cucina: I DOLCI "

Cuccaro Vetere
Sabato 3 Dicembre 2011

SCHEDA ISCRIZIONE

Presentata da: _____

Indirizzo: _____

Tel.: _____

E-mail:

Fax

Partecipo come: ☐ PROFESSIONISTA ☐ NON PROFESSIONISTA
 Con P.IVA n°:.....

NOME e breve descrizione del dolce :

Sezione: ☒ Dolci al cucchiaino ☐ Torte e dolci lievitati ☐ Biscotti

Ricetta: τ tradizionale τ elaborazione personale

Necessità: ☐ nessuna ☐ freezer ☐ frigorifero ☐ banco frigo ☐ altro:

Note o modalità di servizio:

Invierò il dolce: ☐ personalmente ☐ tramite corriere ☐ altro:

Assieme al dolce invierò la ricetta scritta ed: ☐ autorizzo la diffusione della ricetta,
☐ non autorizzo la diffusione della ricetta.

Si autorizza ~~la~~ *Associazione Nazionale Città del Castagno* al trattamento dei dati personali.

Data _____ Firma _____

Da inviare entro il **Sabato 26 Novembre 2011** via fax al n. **0974/953050 – 0974/953921** o all'indirizzo e-mail: comune.cuccarovetere@asmepec.it – info@galcasacastra.it
Riceverà conferma dell'adesione.