

“PALIO DEL BARDICCIO” 4 5 6 MARZO 2016
BANDO di CONCORSO PALIO DEL BARDICCIO

“La miglior interpretazione del Bardiccio”

In occasione dello svolgimento della 1^a edizione del “Palio del Bardiccio”, che si svolgerà a Pelago il 4 5 6 Marzo 2016, l’Associazione Culturale Cavolo a Merenda indice un concorso gastronomico “**informale**” per la premiazione del miglior piatto realizzato con il BARDICCIO come ingrediente.

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

1. Il concorso è aperto a tutti coloro che desiderano cimentarsi nella preparazione di ricette a base di Bardiccio.
2. Il piatto potrà avere qualsiasi provenienza, casa o cucina professionale, ma dovrà essere dichiarato; non saranno accettate produzioni industriali, come elaborazione della ricetta, pena la squalifica dalla gara.
3. La ricetta dovrà presentare dosi, ingredienti e procedimento per 4 persone. Il concorrente con la partecipazione al concorso, libera l’organizzazione da ogni responsabilità e cede i diritti presenti e futuri per qualsiasi pubblicazione, cartacea o su supporto digitale.
4. Per poter partecipare al concorso occorre presentare inviare una mail a **cavoloamerendamail@gmail.com** entro martedì 1 marzo 2016. Nella mail vanno indicate le proprie generalità e il luogo ove verrà preparato il piatto, oltre al produttore di Bardiccio, sia esso macelleria o salumificio.
5. Alla valutazione della Giuria Tecnica saranno ammessi 10 concorrenti. Nel caso in cui le domande di partecipazione presentate siano superiori a tale numero, la gara finale sarà preceduta da una selezione dei partecipanti effettuata dall’organizzazione secondo criteri inappellabili.
6. Le 5 ricette selezionate dalla giuria tecnica sabato 5 marzo saranno sottoposte all’assaggio della giuria popolare domenica 6 marzo, preparate dalla cucina professionale del Cavolo a merenda. Il vincitore assoluto risulterà dalla somma dei voti della giuria tecnica con quella popolare.
7. Le preparazioni saranno valutate da una Giuria Tecnica qualificata nominata dal critico gastronomico Leonardo Romanelli, composta da personaggi del mondo enogastronomico regionale; tale giuria procederà nella giornata del Palio agli assaggi presentati in forma anonima formulando una classifica, assegnando una votazione per ogni criterio di valutazione. La Giuria deciderà collegialmente con giudizio insindacabile.
8. I criteri di valutazione utilizzati il 5 MARZO dalla Giuria Tecnica saranno i seguenti:

- a. Aspetto visivo (colore)
- b. Profumo e aroma
- c. Originalità della ricetta
- d. Gusto
- e. Equilibrio di gusto e sapori.
- g. Importanza dell'ingrediente Bardiccio nella ricetta

8.1 I piatti dovranno essere presentati presso l'ex-fabbrica di tappeti, via del molino 21 a San Francesco (Pelago) , entro le ore 12 del 5 marzo per essere sottoposti alla valutazione della Giuria tecnica che decreterà il vincitore della 1^a Edizione del Palio del Bardiccio 2016.

8.2 Sarà possibile usare la cucina ivi allestita per terminare o rigenerare il piatto da presentare, nel tempo massimo di 10' a concorrente.

9. Al vincitore sarà assegnato un riconoscimento da parte dell'organizzazione.

10. Al produttore del bardiccio utilizzato nella ricetta vincente sarà permesso di esporre il 'Palio del Bardiccio' nel proprio esercizio fino al 30/12/2016, quando dovrà essere riconsegnato all'organizzazione per la successiva edizione.

11.E' vietato l'utilizzo di qualunque sostanza emulsionante, edulcorante, colorante, conservante o additivo chimico, nonché prodotti contenenti qualsiasi traccia di O.G.M., di preparati e semilavorati di tipo industriale.