

*La newsletter vuole essere uno strumento per mantenere un rapporto più stretto con i soci e con quanti amano questo albero straordinario e desiderano rimanere in contatto con l'Associazione. Attraverso la newsletter vogliamo fornire e scambiare informazioni su tutto ciò che riguarda il castagno e i territori dove vive, dagli aspetti ambientali alle tecniche di coltivazione, dagli aspetti legislativi ed economici alla valorizzazione turistica dei territori.*

## Newsletter N 30 del 2 ottobre 2024

La newsletter viene inviata settimanalmente a tutti i soci (Enti e Associazioni) in regola con il versamento della quota annuale e queste pagine sono a disposizione per pubblicare articoli o far conoscere esperienze che riguardano il castagno e i loro territori. Tutti gli altri possono ricevere la news facendone richiesta all'associazione: [info@cittadelcastagno.it](mailto:info@cittadelcastagno.it)

---

# **19° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE MARRONI, CASTAGNE, FARINA DI CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI**

**SABATO 2 novembre 2024**

**In memoria del fondatore dell'Associazione Nazionale  
Città del Castagno, DOTT. MARIO OTTOLINI**

Nell'occasione ai partecipanti verrà omaggiato il libro con le ricette e foto degli ultimi concorsi.



# Barga Castagna



In memoria del fondatore dell'Associazione Nazionale Città del Castagno  
Dott. Mario Ottolini

**19° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE  
MARRONI, CASTAGNE, FARINA DI CASTAGNE  
IN CUCINA: I DOLCI**

**SABATO 2 novembre 2024**

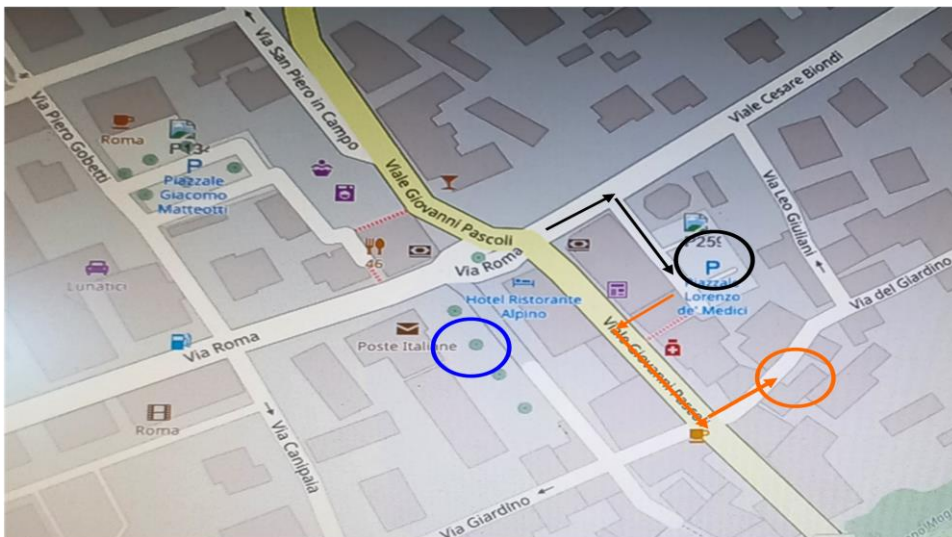
Sala Colombo, via del giardino 47  
Barga LU



Iscrizioni e regolamento  
[presidente@cittadelcastagno.it](mailto:presidente@cittadelcastagno.it)  
[www.cittadelcastagno.it](http://www.cittadelcastagno.it)  
Cell. 333.3119780



marroni, castagne e farina di castagne in cucina  
**Cento ricette dolci**



- In nero: posteggio provvisorio per consegna dolci
- In rosso: Sala Colombo consegna dolci e concorso
- In blu: pomeriggio Piazza Giovanni Pascoli, premiazioni. Caldarrosta festa castagna



Comune di Barga



## 19° CONCORSO NAZIONALE DOLCI CASTAGNE, MARRONI E FARINA DI CASTAGNE

Il giorno 2 novembre 2024 presso la sala Colombo in via del Giardino ,47 di Barga Lucca, si svolgerà il 19° concorso nazionale dolci castagne marroni e farina di castagne. Organizzato dal Comune di Barga e Associazione Nazionale Città del Castagno. Sono previste 2 categorie: Professionisti, e Non Professionisti che giungeranno da tutta Italia,. Invitiamo tutta la popolazione a mettersi in gioco e a partecipare sottoponendo i propri prodotti "fatti in casa" ad una giuria dedicata.

### REGOLAMENTO

Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno

Sabato 26 ottobre

**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.

### REGOLAMENTO

#### Art. 1 Tema

Tema del concorso gastronomico per l'edizione 2024 è: "I DOLCI" realizzati con marroni, castagne e farina di castagne.

#### Art. 2 Partecipazione

La partecipazione è gratuita. Possono partecipare singoli, associazioni o altri enti, ristoranti, chef, pasticcerie, ecc. Si possono presentare un massimo di tre dolci, con ricette tradizionali o elaborazioni personali.

E' obbligatorio indicare la lista completa degli ingredienti e quantità, la ricetta completa, che deve essere fornita al momento dell'iscrizione unitamente al dolce presentato.

#### Art. 3 Categorie

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

- categoria PROFESSIONISTA
- categoria NON PROFESSIONISTA

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, biscotti, chiacchiere, pasticcini Strudel..)

#### Art. 4 Invio delle pietanze

I dolci dovranno pervenire entro e non oltre le ore 10.00 di sabato 26 ottobre 2024...

Le degustazioni delle Giurie avranno inizio dalle ore 12.00

#### Art. 5 Giuria e criteri di giudizio

I preparati e le ricette saranno valutate da uno o due Giurie (professionisti e non professionisti), formate ciascuna da 3 a 5 membri (esperti gastronomi, giornalisti del settore, rappresentanti dell'Associazione

Nazionale Città del Castagno, e rappresentanti dell'organizzazione.

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

#### **Art. 6 Premiazioni**

La premiazione avverrà lo stesso giorno alle ore 16,30 circa finite le valutazioni. Saranno premiati i primi tre classificati di ogni categoria e a tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

#### **Art. 7 Diritti**

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

#### **Art. 8 - Iscrizione**

Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre le ore 12.00 di giovedì 31 ottobre 2024... tramite il seguente indirizzo:

Ivo Poli: [presidente@cittadelcastagno.it](mailto:presidente@cittadelcastagno.it)

Contatti: Ivo Poli Tel. 3333119780

[www.cittadelcastagno.it](http://www.cittadelcastagno.it)



Comune di Barga



**19° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno.  
MARRONI, CASTAGNE E FARINA DI CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI**

**SCHEMA ISCRIZIONE**

Presentato da : .....

Indirizzo : .....

tel. : .....e-mail.....

Partecipo come :

NON PROFESSIONISTA

PROFESSIONISTA

Nome del dolce .....

Necessità :

nessuna

freezer

frigorifero

altro \_\_\_\_\_

Ingredienti utilizzati e dosi:

---

---

---

---

---

---

---

---

Descrizione completa della Ricetta

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Note o modalità di servizio:

Invierò il dolce:

personalmente

tramite corriere

Assieme al dolce invierò la ricetta scritta con ingredienti, dosi e procedimento, ed autorizzo l'Associazione Città del Castagno alla diffusione della ricetta

Data Firma

Note e modalità di servizio:

MODULO DA RIMANDARE COMPILATO E FIRMATO COME SEGUE

entro e non oltre le ore 12.00 di giovedì 31 ottobre 2024

all'attenzione dell'Associazione Nazionale Città del Castagno,

mail: Presidente [presidente@cittadelcastagno.it](mailto:presidente@cittadelcastagno.it) Ivo Poli 3333119780

[ivo.poli@tin.it](mailto:ivo.poli@tin.it)