**  **

**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 venerdì 25 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)

**SCHEDA DI ISCRIZIONE**

**  **

**Comune di Barga**

19° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno.

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

SCHEDA 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 31ottobre 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)