



GARA GASTRONOMICA

REGOLAMENTO

I – NORME GENERALI

- 1) Ogni Contrada partecipa alla gara riproducendo una ricetta originale, uguale per tutti, tratta della tradizione culinaria locale relativamente al periodo storico di riferimento. c.d. “periodo storico di riferimento”, che viene individuato nel periodo compreso fra il 1500 e il 1630.
- 2) La gara si svolge in un'unica giornata nel luogo indicato dall'Ente organizzatore al momento della redazione del calendario delle manifestazioni. In caso di oggettiva indisponibilità della locazione indicata, insorta successivamente, l'Ente indica una diversa locazione prima dell'inizio della gara medesima, avendo cura di garantire il suo effettivo svolgimento.
- 3) L'eventuale sopravvenuta impossibilità di svolgimento della gara per cause di forza maggiore, determina il suo annullamento e la mancata assegnazione dei relativi punteggi alle Contrade partecipanti.

II – SELEZIONE E COMPOSIZIONE DELLA GIURIA

- 4) I piatti in gara sono sottoposti alla valutazione di una giuria composta da tre membri, aventi residenza e/o domicilio al di fuori del Comune di Acquasparta, che abbiano conoscenze del periodo storico di riferimento e, più in generale, del periodo Rinascimento e Barocco, documentate da curricula che dovranno essere inviati con congruo anticipo al Presidente dell'Ente organizzatore ed approvati dal consiglio direttivo. I componenti della giuria scelgono tra loro il Presidente.
- 5) La giuria, una volta composta, ha il compito di procedere alla selezione della ricetta da presentare in gara e di comunicarla all'Ente organizzatore entro un congruo termine rispetto all'inizio della manifestazione.

III – SVOLGIMENTO DELLA GARA



- 6) La gara si svolge in modo segreto. Ogni piatto è associato alla Contrada di appartenenza da un numero apposto nella parte sottostante del piatto dal Presidente dell'Ente. L'elenco dei numeri di associazione piatto/Contrada viene posto in busta chiusa e sigillata, da aprire contestualmente all'apertura delle buste dei giudizi per la stesura della classifica finale.
- 7) La descrizione della ricetta viene compiuta dal Presidente della giuria, mentre la successiva presentazione dei piatti al pubblico ed alla giuria è simultanea, nel senso che i tre piatti sono presentati insieme dagli addetti e lasciati sul tavolo dove i giurati eseguono tutte le valutazioni necessarie alla compilazione dei giudizi.
- 8) Al termine della presentazione della ricetta, ogni membro della giuria procede alle operazioni di valutazione in modo autonomo, procedendo alla visione della pietanza, all'assaggio della stessa e alla compilazione, secondo le modalità descritte nell'art. 11, dell'apposita scheda di valutazione, contrassegnata solamente con il riferimento numerico del piatto.
- 9) A valutazione eseguita, e comunque non oltre il termine massimo di un'ora dall'inizio della gara, la scheda debitamente sottoscritta viene inserita in una busta chiusa, sigillata e consegnata al Presidente della giuria. Questi, una volta raccolte le tre buste, le consegna nelle mani del Presidente dell'Ente, il quale procede alla loro chiusura, unitamente alla busta contenente l'elenco dei numeri di associazione piatto/Contrada, in un'altra busta sigillata, che viene controfirmata dal Presidente dell'Ente e dai Presidenti delle Contrade.
- 10) Tutte le buste vengono aperte al momento della proclamazione della Contrada vincitrice del Palio.

IV – CRITERI DI GIUDIZIO

- 11) Ogni giurato deve elaborare la propria valutazione assegnando, sull'apposita scheda fornita dall'Ente organizzatore (in allegato al presente regolamento), una valutazione numerica su ognuna delle seguenti voci:
 - a) **ASPETTO:** si valuta l'aspetto della pietanza prima di essere servita, con una valutazione da 1 a 5;
 - b) **QUALITA' AROMATICA:** si valuta la presenza degli aromi che compongono la ricetta, con una valutazione da 1 a 5;



- c) **INTENSITA' AROMATICA:** si valuta l'intensità degli aromi presenti nella pietanza, con una valutazione da 1 a 10;
- d) **COTTURA:** si valuta il grado di cottura della pietanza e la riconoscibilità delle materie prime utilizzate, con una valutazione da 1 a 5;
- e) **SAPIDITA':** si valutano la gradevolezza della pietanza, l'armonia dei sapori, la quantità e l'equilibrio dei condimenti e delle salse, la freschezza e la finezza aromatica della pietanza, con una valutazione da 1 a 20.

Non sono ammessi i mezzi voti. La valutazione numerica espressa su ognuna delle voci sopra elencate deve essere accompagnata da una sintetica motivazione che faccia riferimento anche al criterio di valutazione seguito.

12) La somma aritmetica dei giudizi dei tre membri della giuria determina il punteggio complessivo ottenuto dalla Contrada. Vince la gara gastronomica la Contrada che ottiene il punteggio più alto. In base alla classifica così determinata, alle Contrade vengono assegnati i seguenti punteggi:

- 1° classificato: punti 6
- 2° classificato: punti 4
- 3° classificato: punti 2

13) In caso di punteggi ex equo, solamente le Contrade a pari punti vengono riclassificate sulla base del giudizio espresso dal Presidente di giuria. Nell'ipotesi in cui vi sia punteggio ex equo anche nel giudizio del Presidente di giuria, la classifica viene stabilita sulla base del voto da questi assegnato alla voce di cui al punto e) dell'art. 11.

14) Ogni ulteriore questione non disciplinata dal presente regolamento è sottoposta alla insindacabile decisione dell'Ente, da assumere a maggioranza assoluta.

Il presente regolamento viene letto, approvato e sottoscritto dai Presidenti delle tre Contrade.

GHETTO

PORTAVECCHIA

SAN CRISTOFORO



GARA GASTRONOMICA: SCHEDA DI VALUTAZIONE

PIATTO N. ____

GIURATO _____

A) ASPETTO (l'aspetto della pietanza prima di essere servita)

VOTO (da 1 a 5): _____

MOTIVAZIONE:

B) QUALITA' AROMATICA (la presenza degli aromi che compongono la ricetta)

VOTO (da 1 a 5): _____

MOTIVAZIONE:

C) INTENSITA' AROMATICA (l'intensità degli aromi presenti nella pietanza)

VOTO (da 1 a 10): _____

MOTIVAZIONE:



D) COTTURA (il grado di cottura della pietanza e la riconoscibilità delle materie prime utilizzate).

VOTO (da 1 a 5): _____

MOTIVAZIONE:

E) SAPIDITA' (la gradevolezza della pietanza, l'armonia dei sapori, la quantità e l'equilibrio dei condimenti e delle salse)

VOTO (da 1 a 20): _____

MOTIVAZIONE:

TOTALE: _____

IL GIURATO