



COMUNE DI QUINZANO D'OGLIO
PROVINCIA DI BRESCIA

6° SAGRETTA DEL SALAME COTTO E DELLA GREPOLA AVVISO DI CONCORSO CULINARIO “*Buonissimo Quinzano*”

FINALITA' DEL CONCORSO

E' intenzione dell'Amministrazione Comunale procedere a forme di intervento a sostegno del patrimonio di quelle tradizioni locali atte a valorizzare il territorio e tutti quei prodotti che per tipicità possono essere motivo di particolare interesse e come tali meritevoli di propaganda e tutela.

Per le ragioni di cui sopra l'Amministrazione Comunale di Quinzano d'Oglio promuove un concorso culinario a titolo:

“BUONISSIMO QUINZANO”

Tale concorso oltre ad essere finalizzato a valorizzare quei particolari prodotti gastronomici caratteristici del territorio, vuole anche essere un incentivo per tutti i partecipanti a valorizzare, testimoniare ed incentivare la tradizionale e genuina cucina casalinga. I nostri tempi e ritmi lasciano poco spazio ad una buona cucina fatta in casa, si preferiscono prodotti che per rapidità si adeguano più alle esigenze del frenetico vivere che del palato.

Con questo progetto l'Amministrazione Comunale vuole riscoprire l'arte del “fatto in casa” e preservare dal rischio di estinzione quei “giacimenti gastronomici” quali erano le nostre cucine tradizionali quinzanesi, realtà che non devono andare perdute.

DESTINATARI DEL CONCORSO

L'iniziativa è aperta a tutti i soggetti residenti nel Comune di Quinzano d'Oglio che non esercitino la professione di pasticciere, cuoco, gastronomo.

OGGETTO DEL CONCORSO

L'edizione 2009 del concorso “*Buonissimo Quinzano*” rivisita il tema del dolce tipo “TORTA ALLE MELE”.

Gli interessati dovranno presentare un dolce con la principale caratteristica di avere quale ingrediente indispensabile il frutto della “MELA”.

Il dolce dovrà essere preparato con prodotti altamente genuini ed assolutamente naturali, cotti e confezionati in casa come vuole la tipica tradizione casalinga quinzanese;

A base di farina, uova, burro, zucchero, miele, lievito, aromi vari, potrà essere presentato con tutte le varianti che la fantasia e pratica casalinga suggeriscono



no secondo la libera scelta ed interpretazione dei partecipanti, unico vincolo è l'introduzione del frutto della MELA nell'impasto e/o sulla superficie.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Il dolce avente le caratteristiche come sopra descritte dovrà pervenire il giorno 15 Novembre 2009 alle ore 14,00 presso il Teatro Comunale - Via Rubino in occasione della manifestazione “Sagretta del salame cotto e della grepola”.

In tale Teatro sarà allestita l'esposizione per la degustazione ed una Commissione appositamente nominata giudicherà i dolci pervenuti.

CONFEZIONE MATERIALE

I dolci, per ovvi motivi di igiene e salute, dovranno essere collocati su vassoi di cartone adatti per alimenti e confezionati in carta anch'essa adatta a contenere alimenti; la confezione dovrà essere rigorosamente chiusa e verrà aperta solo al momento dell'assaggio ed esame da parte della commissione esaminatrice.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La graduatoria verrà formulata da apposita commissione esaminatrice che terrà conto delle caratteristiche organolettiche del dolce - prelibatezza, fragranza, delicatezza, profumo - nonché del suo aspetto esteriore e tipicità.

La graduatoria verrà redatta appena terminato l'esame da parte della Commissione.

FORMULAZIONE DELLA GRADUATORIA

Sulla base della graduatoria finale verrà nominato il vincitore, il secondo e terzo classificato.

Al primo classificato verrà corrisposto un buono spesa del valore di euro 200,00

Al secondo classificato verrà corrisposto un buono spesa del valore di euro 150,00

Al terzo classificato verrà corrisposto un buono spesa del valore di euro 100,00

VARIE

Il giudizio della Commissione è inappellabile, i dolci pervenuti a fine gara non verranno restituiti.

La giuria nominerà i primi tre classificati;

L'esito e la nomina dei vincitori saranno comunicati Domenica 15 Novembre 2009 alle ore 16,00.

