



Associazione di cultura
enogastronomica



IN COLLABORAZIONE CON

COMUNE DI FANO E COOP.VA 3 PONTI

E CON LA PARTECIPAZIONE DI

F.I.C.

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI - ASS.NE CUOCHI PROV. DI PESARO

A.M.I.R.A.

ASSOCIAZIONE MAITRES ITALIANA RISTORANTI E ALBERGHI

Istituto Alberghiero Santa Marta – Pesaro

e

Club Anziani di Fano

ORGANIZZANO

LA CRESCIA DI PASQUA

**Concorso gastronomico
della tradizionale crescita
o pizza al formaggio**

10 maggio 2008

Fano (PU)

In occasione di

GUSTOSA 08

Area C.O.D.M.A (Loc. Rosciano)

BANDO DEL CONCORSO

LA CRESCIA DI PASQUA

Concorso Gastronomico della Tradizionale Crescia o Pizza al formaggio

Regolamento

Art. 1

L'Associazione di Cultura Enogastronomica "Viandanti dei Sapori", O.L.E.A. (Organizzazione Laboratorio Esperti ed Assaggiatori) e l'Associazione Nazionale de "I Borghi del Gusto", con il patrocinio e il contributo del **Comune di Fano**, con la collaborazione della **Coop.va 3 Ponti** e con la partecipazione della **F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi – Ass.ne Cuochi Prov. di Pesaro**, **A.M.I.R.A – Associazione Maitres Italiana Ristoranti e Alberghi**, **Istituto Alberghiero Santa Marta di Pesaro** e i **Club Anziani di Fano**, indicano il Concorso Gastronomico della Tradizionale Crescia o Pizza al Formaggio, Premio "LA CRESCIA DI PASQUA", nell'ambito della manifestazione **DULCIS In ...2° Festival Dolce** che si terrà a **Fano (PU)** nei giorni **10 - 11 Maggio**, in occasione di **Gustosa 2008**.

Art. 2

Il concorso è riservato a tutte le tipologie di Cresce di Pasqua o Pizze al Formaggio, prodotte da privati o artigiani, realizzate secondo la tradizione fanese, provinciale o interprovinciale e elaborate con ricette tramandate e antiche ed ha lo scopo di promuovere la cultura e la conoscenza di questo prodotto regionale e locale, di farne conoscere, apprezzare e valorizzare la preparazione, le caratteristiche organolettiche, la storia e il consumo, di stimolare le giovani generazioni a non disperdere il patrimonio culturale ereditato. Stimolare sempre più gli appassionati o professionisti, all'utilizzo di ingredienti di provenienza rigorosamente territoriale e italiana e di alta qualità organolettica, nel rispetto delle regole igienico sanitarie dei prodotti, per favorirne un consumo giusto e consapevole.

Art. 3

Al Concorso, possono partecipare in **2 (due)** differenti **Sezioni**, per le quali verranno stilate **2 (due) graduatorie separate**:

- **PRODOTTI CASALINGHI** (*elaborati da casalinghe, massaie, nonne, mamme, ecc.*);
- **PRODOTTI ARTIGIANALI** (*elaborati da panettieri, fornai, pasticciari, ecc.*),

tutti rigorosamente secondo la tradizione del territorio fanese, provinciale e regionale.

I partecipanti dovranno presentare almeno una **1 (una)** Crescia o Pizza, del peso minimo **gr.800**, per le seguenti **tipologie**:

- **Crescia al formaggio (grattugiato)**
- **Crescia al formaggio (con i pezzetti)**,

secondo la tradizione dei territori medesimi.

Art. 4

E' istituito un Comitato Organizzatore costituito da:

- Il Presidente dei Viandanti dei Sapori, con le funzioni di Presidente;
- 1 Rappresentante dell'Ass.ne Viandanti dei Sapori;
- Il Delegato O.L.E.A. della Provincia di Pesaro;
- 1 rappresentante dei fornai, ristoratori o pasticciari;
- 1 Rappresentante dell'Ass.ne Naz.le I Borghi del Gusto;
- il Segretario dei Viandanti dei Sapori, con funzioni di Segretario del Concorso.

Art. 5

I promotori si rendono garanti del rispetto delle finalità, di cui all' Art. 2, che ispirano il concorso.

Art. 6

I partecipanti dovranno far pervenire, **entro le ore 10.00** del giorno **Venerdì 9 Maggio 2008**:

- 1) Una domanda/Scheda di Partecipazione (**All. 1**) in cui siano contenuti, sotto la personale responsabilità del richiedente, i seguenti dati:
 - Cognome e Nome o Ragione Sociale se trattasi di Produttore artigianale;
 - Dati anagrafici, Residenza e recapiti telefonici;
 - La appartenenza ad una delle Tipologie (vedi art. 3):
 - 1) **Crescia al formaggio (grattugiato)**
 - 2) **Crescia al formaggio (con i pezzetti)**,
- 2) n° 1 campione di Crescia, per ogni singola Tipologia, del peso di almeno **gr. 800**, presentato in confezione alimentare e visibile in cellophane trasparente.

E' ammessa la partecipazione con 1 (una) Crescia o Pizza per ogni singola tipologia di cui all' Art. 3, per un massimo di **n° 2** campioni per una delle sezioni:

Prodotti Casalinghi o Prodotti Artigianali.

La partecipazione al Concorso è GRATUITA.

Art. 7

Le Cresce o Pizze che, dopo la registrazione e la verifica della documentazione a cura del Comitato Organizzatore, verranno ammesse al Concorso, saranno sottoposte ad un giudizio globale (presentazione, vista, gusto e gradevolezza), effettuato da una Commissione mista di esperti e di consumatori, nominata e presieduta dal Presidente dei Viandanti dei Sapori e diretta da un esperto nominato dal medesimo.

Non potranno partecipare ai lavori delle Commissioni, i partecipanti al concorso.

La Scheda di Valutazione utilizzata è quella appositamente proposta ed elaborata da I Viandanti dei Sapori e O.L.E.A. per il presente concorso.

Art. 8

Il Comitato Organizzatore è garante che i campioni sottoposti alla valutazione e all'analisi organolettica saranno resi anonimi, e mantenuti tali, da un Garante nominato dagli organizzatori che inoltre assicurerà la correttezza dello svolgimento dei lavori concorsuali fino al momento di abbinare alla graduatoria, stilata dalla Commissione, i nominativi dei partecipanti. Dei vari momenti operativi sarà redatto un verbale firmato dal Presidente della Commissione, dal direttore della Commissione, dal Segretario del Concorso e dal Garante della rassegna.

I lavori di valutazione si svolgeranno presso il **CODMA – Centro Ortofrutticolo – Fano (Pu)**, in occasione di **GUSTOSA 2008** nei giorni **9 e 10 Maggio 2008**.

Art. 9

Verranno premiati, per le due Sezioni: **Prodotti Casalinghi o Artigianali, le prime tre Cresce** per ciascuna Tipologia, con l'assegnazione del **Premio "LA CRESCIA DI PASQUA"**. La Giuria si riserva di attribuire, altri Premi agli elaborati meritevoli di menzione. A tutti i concorrenti verrà rilasciato attestato di partecipazione.

Art. 10

La cerimonia di premiazione e l'assegnazione dei vari riconoscimenti, avrà luogo, alla presenza dei partecipanti e delle Autorità e Personalità politiche e giornalistiche, alle ore **18.00** del giorno **Domenica 11 Maggio 2008**, in occasione di **GUSTOSA 2008** presso il **C.o.d.m.a. – Centro Ortofrutticolo - Fano (Pu)**.

Nell'ambito della manifestazione tutte le Cresce o Pizze in concorso, saranno esposte al pubblico in un apposito stand-promozionale, allestito a cura dell'organizzazione.

A fine manifestazione tutte le Cresce partecipanti saranno, gratuitamente, messe in assaggio al pubblico presente.

DIVULGAZIONE E PROMOZIONE

Le varie fasi dell'iniziativa, saranno pubblicizzate attraverso i principali canali di informazione (T.V. ,Radio e Stampa, Mostre, ecc.)

PREMIAZIONI

Alle ore **18.00** del giorno **Domenica 11 Maggio 2008**, in occasione di **GUSTOSA 2008** presso il **C.o.d.m.a. – Centro Ortofrutticolo – Fano (Pu)**.

INVIO DOMANDE

RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI

VIANDANTI DEI SAPORI

c/o Gustosa 2008

C.o.d.m.a - Loc. Rosciano – Via Campanella,1 Fano (Pu)

Entro le ore 10.00 di Venerdì 9 Maggio

SEGRETERIA CONCORSO

VIANDANTI DEI SAPORI e O.L.E.A.

Via Campanella, 1 (C.O.D.M.A) - Fano (PU)

Fax. 071-7959015 o 0721- 877301

Coordinatori e Responsabili:

G. Sorcinelli 3388328092 – M.Beciani 3387798125

L. Nicolini 349660581 – M. Tombari 3479186655

www.viandantideisapori.it e www.olea.info

“ Viandanti dei Sapori”

Associazione di Cultura Enogastronomica

Sede Legale: Via Papa Giovanni XXIII°, n. 4

61030 - Lucrezia di Cartoceto (PU)

Recapito: Via Arno, 7 – Lucrezia di Cartoceto (PU)Tel: 3388328092 fax. 0721-877301

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Mod. 1

Inviare via FAX: 071-7959015 oppure 0721-877301 o allegare alle cresce)



Associazione di cultura
enogastronomica



“La Crescia di Pasqua” Concorso 2008 c/o GUSTOSA – Fano (Pu) – 10 Maggio

Spett **VIANDANTI DEI SAPORI**
Via Arno 7 – Lucrezia di Cartoceto (PU)

Il sottoscritto _____, nato a _____

il _____, residente in _____ in via _____ n. _____,

Tel.Cell.....E.mail.....

In qualità di :

- Produttore Casalingo** (*massaie, mamme, nonne, ecc.*);
- Produttore Artigianale** (*panettieri, fornai, pasticceri, ecc.*);

CHIEDE

di partecipare al **Concorso della Crescia o Pizza tradizionale al formaggio**, che si terrà nei giorni **10 e 11 Maggio 2008**, presso il CODMA di **Fano (PU)**, con le seguenti Tipologie:

- Crescia al formaggio (grattugiato)**
- Crescia al formaggio (con i pezzetti)**

Dichiaro che le Cresce inviate alla Rassegna Concorso sono state preparate dal Sottoscritto .

Dichiaro inoltre :

- 1) di aver visionato il regolamento del Concorso e di accettarlo incondizionatamente
- 2) di sollevare l'organizzazione del concorso da ogni responsabilità per i prodotti utilizzati per la preparazione;
- 3) di essere informato ed autorizza la raccolta dei dati per l'espletamento del concorso medesimo, ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96, i quali non verranno divulgati se non per la medesima manifestazione.

Data: _____

firma

“ Viandanti dei Sapori”

Associazione di Cultura Enogastronomica
Sede Legale: Via Papa Giovanni XXIII°, n. 4
61030 - Lucrezia di Cartoceto (PU)

Recapito: Via Arno, 7 – Lucrezia di Cartoceto (PU)Tel: 3388328092 fax. 0721-877301

SCHEMA DESCRITTIVA DELLA CRESCIA o PIZZA

Mod. 2 -

(compilare 1 Scheda per ogni tipo di Crescia o Pizza presentata al Concorso)

(da allegare in originale alla domanda di partecipazione o anticipare via FAX: 071-7959015 oppure 0721-877301



Associazione di cultura enogastronomica



“La Crescia di Pasqua” Concorso 2008 c/o GUSTOSA – Fano (Pu) – 10/11 Maggio

Spett **VIANDANTI DEI SAPORI**
Via Arno 7 – Lucrezia di Cartoceto (PU)

Il sottoscritto _____, nato a _____

il _____, residente in _____ in via _____ n. _____,

In qualità di :

- Produttore Casalingo** (*massaie, mamme, nonne, ecc.*);
- Produttore Artigianale** (*panettieri, fornai, pasticceri, ecc.*);

invia le seguenti tipologie di dolci:

- Crescia al formaggio (grattugiato)**
- Crescia al formaggio (con i pezzetti)**

<u>Nome locale, dialettale o regionale della Crescia</u>	
.....	
<u>Provenienza:</u>	
Comune _____	Regione _____
<u>Ricetta (ingredienti e descrizione possibilmente dettagliata o sommaria)</u>	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
<u>Brevi cenni sull'origine (Storia, Tradizione e Tipicità)</u>	
.....	
.....	
.....	

Data: _____

firma

N.B: compilare una scheda per ogni dolce e allegare alla Domanda o inviare via Fax: : 071-7959015 oppure 0721-877301