



CONCORSO I PIATTI TIPICI DEL MEDIO VOLTURNO 8^a EDIZIONE 2018 - 2019



®

REGOLAMENTO

1. L'Associazione Pro Loco Caiazzo in collaborazione con il Consorzio Turistico delle Pro Loco del Medio Volturno, con l'Associazione Cuochi e Ristoratori Terra di Lavoro, con Coldiretti Caserta, e GAL Alto Casertano, indice il concorso "I Piatti tipici del Medio Volturno" 2020 - 2021, VIII Edizione, iniziativa culturale destinata al mondo dell'enogastronomia tipica compresa nell'area del Medio Volturno.
2. Il concorso prevede la calendarizzazione di appuntamenti promozionali dei prodotti stagionali tradizionali e tipici dell'area del Medio Volturno, **attraverso i quali saranno messe a sistema le eccellenze territoriali rappresentate dalle risorse culturali materiali e immateriali e da esempi di imprenditoria locale.**
3. Sono ammessi a partecipare al concorso, i ristoranti e le aziende agrituristiche, da questo momento denominati **operatori**, presenti nell'area del Medio Volturno che realizzano nella loro quotidianità piatti a base di prodotti tipici/tradizionali del territorio di appartenenza.
4. Il concorso prevede la preparazione da parte degli operatori di un menù completo a base di prodotti tipici locali e/o di piatti tradizionali locali, avendo cura di evidenziare e valorizzare, oltre la territorialità degli ingredienti utilizzati **l'olio da caiazzana** quale ingrediente principe e **le olive caiazzane** nonché **il vino da vitigni autoctoni Casavecchia o Pallagrello** che accompagnerà il pasto quale elemento di qualità nel rispetto dell'equilibrio richiesto ad un buon pasto tradizionale. Il menù proposto comprenderà acqua e vino. Saranno altresì ospitati durante gli appuntamenti gastronomici imprenditori o artigiani locali che presenteranno ai partecipanti il loro prodotto più rappresentativo; il contatto con detti imprenditori/artigiani sarà a cura delle **Pro Loco** del comune di appartenenza e/o degli **Operatori** stessi.
5. Il soggetto organizzatore, concorderà con i partecipanti alla rete del "Circuito dei Piatti Tipici del Medio Volturno" un calendario tematico così articolato:
Dedicare un mese a prodotti stagionali durante i quali ogni operatore assicurerà la presenza nel proprio menù mensile di almeno due portate a base dei prodotti indicati nel "**Calendario degli Ingredienti**" allegato al presente regolamento.
6. Ogni operatore assicurerà la presenza nel proprio menù proposte gastronomiche a base degli ingredienti indicati per tutta la durata del concorso.
7. Ogni mese tematico comprenderà almeno una serata di avvio (max 2) attraverso una cena degustazione che realizzerà la struttura in concorso, ogni struttura potrà essere in calendario una sola volta come apripista, tutte le volte che vuole nel sistema di rete.
8. Durante le serate in calendario sarà presente la giuria tecnica, mentre i partecipanti che si prenoteranno avranno il ruolo di **giuria popolare**.
9. La valutazione dei piatti in concorso sarà affidata alla **giuria tecnica** e a quella **popolare**, equipollenti ai fini della valutazione finale, volta all'individuazione dei piatti che meglio valorizzeranno la tipicità/tradizionalità dei prodotti utilizzati.
10. Le due giurie si esprimeranno attraverso la compilazione di una scheda tecnica nella quale sarà utilizzata una scala di valutazione che va da 1 (gradimento minimo) a 10 (gradimento massimo); sarà compito della giuria tecnica inoltre tener conto degli ulteriori titoli di cui al punto 12 del presente regolamento.
11. Le **ricette dei piatti tipici** che supereranno il punteggio minimo stabilito dalla giuria tecnica, otterranno l'inserimento nel "**Circuito dei piatti tipici del Medio Volturno**" 2021, attraverso l'abbinamento ad essa del logo dell'iniziativa: gli operatori che le realizzeranno nonché quelli che le inseriranno nei loro menù, potranno affiancarle con detto logo identificativo.
12. I membri della giuria tecnica saranno espressione dei seguenti settori:

**cucina tipica territoriale (Pro Loco Caiazzo),
ristorazione (Associazione Cuochi e Ristoratori Terra di Lavoro),
agricoltura/artigianato (Coldiretti),
turismo e marketing territoriale (Pro Loco Caiazzo),**

il loro numero sarà di massimo 5 persone.

Elementi di valutazione da parte della giuria tecnica saranno:

- | | |
|----------------------------|--|
| a. Accoglienza | b. Territorialità del menù e/o degli ingredienti |
| c. Cortesia | d. Professionalità |
| e. Fruibilità degli spazi | f. Presentazione portate |
| g. Gusto | h. Equilibrio |
| i. Rapporto qualità/prezzo | |

13. I membri della giuria popolare, saranno tutti coloro che prenoteranno presso la **segreteria della Pro Loco di Caiazzo**, oppure direttamente presso le strutture di ristorazione in calendario entro due giorni precedenti la data fissata per l'appuntamento. La giuria popolare utilizzerà gli stessi strumenti di valutazione della giuria tecnica di cui al punto 10.
 14. La Pro Loco Caiazzo consegnerà agli aderenti al Concorso un elenco di **prodotti stagionali tipici del territorio**, che dovranno essere utilizzati in almeno 2 portate previste dal menù.
 15. Il menù: dovrà comprendere un antipasto, un primo, un secondo e un dessert, vino compreso, tutti realizzati prevalentemente con prodotti locali di cui al punto 5 del presente regolamento, ma soprattutto con l'ingrediente attenzionato nel periodo in cui la struttura si candida a partecipare. I concorrenti potranno proporre dei piatti originali e personali per i quali saranno utilizzati prodotti locali, evidenziandone le caratteristiche, i metodi di cottura e i prodotti utilizzati.
 16. Il menù completo dovrà pervenire alla Pro Loco Caiazzo all'atto dell'iscrizione al Concorso, ciò per consentire la giusta divulgazione dello stesso attraverso i mezzi di comunicazione, la preparazione e la stampa del materiale informativo occorrente (menù)
 17. **Il menù sarà proposto e deciso dall'operatore stesso, così come il costo previsto;** il costo dovrà essere comprensivo di 2 euro quale contributo spese alla pro loco organizzatrice. Il menù e il relativo costo dovrà essere comunicato all'organizzazione all'atto dell'iscrizione.
 18. I 5 coperti dei membri della giuria tecnica saranno **a carico dell'operatore**.
 19. Ogni portata dovrà essere accompagnata da una scheda tecnica fornita dalla segreteria della Pro Loco Caiazzo all'atto dell'iscrizione e dovrà contenere la descrizione della ricetta del piatto preparato.
 20. Costituiranno titoli preferenziali ai fini della valutazione finale:
 - a. I riferimenti bibliografici relativi alle fonti citate nella scheda tecnica;
 - b. L'illustrazione della ricetta a cura dell'operatore;
 - c. Il ricorso a notizie circa la corrispondenza tra la ricetta presentata ed eventi legati alla tradizione del territorio.
 21. Gli operatori che aderiranno all'iniziativa, compileranno il modulo di adesione, parte integrante del presente regolamento, che dovrà pervenire presso la sede della Pro Loco di Caiazzo, in piazza S. Stefano Menecillo, n. 1, entro e non oltre il **15 settembre 2020**; gli stessi operatori all'atto della consegna del modulo, verseranno all'organizzazione € **50,00 (cinquanta)**, quale quota di iscrizione.
 22. Sarà cura della Pro Loco Caiazzo mettere a punto il calendario degli appuntamenti che partirà, compatibilmente con le disponibilità dei membri della giuria tecnica e delle indicazioni specifiche dei singoli operatori, dal prossimo **ottobre 2020**. Del calendario sarà data massima divulgazione attraverso conferenza stampa, comunicati stampa ciclici e presenza materiale informativo sui siti istituzionali degli enti partner.
 23. La durata dell'itinerario gastronomico dipenderà dal numero di adesioni all'iniziativa.
 24. Il progetto prevede una giornata finale dedicata alla celebrazione delle premiazioni e la pubblicazione della raccolta delle ricette proposte dai partecipanti.
 25. Il mancato rispetto delle indicazioni di cui ai punti 5, 6, 15, 16 e 17 del presente regolamento, comporterà l'attribuzione di una penalizzazione in seno alla valutazione complessiva finale.
- Sarà infine cura degli enti promotori ripetere l'iniziativa ciclicamente al fine di raggiungere una organica, appetibile e qualificata offerta turistica, culturale ed enogastronomia del territorio caiatino.

Caiazzo, 1 settembre 2020.

La presidente
Maria Grazia Fiore