



L'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP,
l'Associazione Nazionale Città del Castagno, Castanea European Chestnut Network,
Centro di Studio e Documentazione sul Castagno, Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata

INDICONO ALL'INTERNO

di

CASTAGHOORA

DAL 18 AL 21 NOVEMBRE 2010

ARCIDOSO

AMIATA GROSSETANO

TOSCANA

ITALY

5°

**CONCORSO
GASTRONOMICO
NAZIONALE
SUL CASTAGNO**

**MARRONI,
CASTAGHE
E FARINA DI CASTAGHE
IN CUCINA:
I DOLCI**



Il concorso si propone di contribuire a divulgare le peculiarità delle produzioni tipiche, a base di castagne e suoi derivati, allo scopo di risvegliare l'interesse dei consumatori, ristoratori, gastronomi, pasticceri ecc. e conseguentemente elevare il livello delle conoscenze gastronomiche e delle potenzialità del prodotto castagna nei suoi possibili e diversificati usi. Il concorso si prefigge inoltre di valorizzare le ricette pervenute promuovendone la loro diffusione.



REGOLAMENTO DEL CONCORSO

5° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno

“MARRONI, CASTAGHE E FARINA DI CASTAGHE IN CUCINA: I DOLCI”

ANNO 2010

Art. 1 Tema

Tema del concorso gastronomico per l'edizione 2010 è: “**I DOLCI**” realizzati con marroni, castagne e farina di castagne. Può essere presentata ogni tipologia di dolce o dessert.

Art. 2 Categorie

Le categorie a cui potranno iscriversi i partecipanti sono le seguenti:

- categoria **PROFESSIONISTI**
- categoria **NON PROFESSIONISTI**

Art. 3 Sezioni

I dolci presentati saranno suddivisi in tre sezioni:

- **Dolci al cucchiaio** (es. semifreddo, mousse, gelato, crema, monte bianco, zuccotto, torta di marroni, tronco, budino, meringata, praline...)
- **Torte e dolci lievitati** (es. torte, crostate, torte soffici, mantovana, castagnaccio, frittelle, strudel...)
- **Biscotti** (es. chiacchiere, pasticcini, biscotti di vario genere...).

Art. 4 Sezione speciale

Dolci Europei.

Art. 5 Partecipazione

La partecipazione è gratuita. Possono partecipare singoli, associazioni o altri enti, ristoranti, chef, pasticcerie, ecc. tramite adesione con scheda di iscrizione (*Allegato*). Si possono presentare uno o più dolci, con ricette tradizionali o elaborazioni personali.

Art. 6 Invio preparati e ricette

Per ciascun dolce dovranno essere presentati due preparati che saranno utilizzati, uno per le degustazioni ed uno per l'esposizione. I dolci dovranno pervenire entro **Venerdì 19 Novembre 2010** alle **ore 17.00**, corredati di relativa ricetta scritta, presso:

Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP
Loc. Colonia 58031 Arcidosso – Grosseto – Toscana

Nel caso in cui pervengano, **Sabato 20 Novembre 2010**, dovranno essere consegnati direttamente presso il Castello Aldobrandesco di Arcidosso, sede dell'evento, **entro le ore 10.00**. Può essere presentato un abbinamento con un vino o altra bevanda (non sarà oggetto di valutazione).

Art. 7 Giuria e criteri di giudizio

I preparati e le ricette saranno valutate da un'apposita Commissione Giudicante, che svolgerà le valutazioni nel corso della manifestazione. La Giuria a proprio insindacabile giudizio valuterà le presentazioni in base ad appositi criteri e punteggi previsti. I punteggi attribuiti per la presentazione delle ricette saranno valutate dall'Ente organizzatore.

Art. 8 Premiazioni

La premiazione avverrà presso Il Teatro degli Unanimi di Arcidosso, sabato **20 novembre 2010 ore 19.00**. Saranno premiati i primi classificati di ogni categoria: professionisti e non professionisti ed a tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Art. 9 Diritti

I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione Nazionale Città del Castagno tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale, le fotografie, ecc. anche per eventuali pubblicazioni. Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre **Venerdì 19 novembre 2010**

tramite fax al numero: **0564 96 96 15**

o all'indirizzo e-mail: **associazioni@cm-amiata.gr.it**

o tramite posta all'indirizzo:

Associazione per la valorizzazione della castagna del Monte Amiata IGP
località La Colonia 19
58031 Arcidosso (GR)

La scheda di iscrizione è scaricabile dai siti degli enti promotori:

WWW.CASTAGNA-AMIATA.IT WWW.CITTADELCASTAGNO.IT

PER INFORMAZIONI:

Lorenzo Fazzi

Presidente dell'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP e di CASTANEA European Chestnut Network
Tel. 0564 96 96 15 - Cell. 340 93 82 037

Giulio Mazzarelli

Assessore Comunità Montana Amiata Grossetano
Tel. 0564 96 96 11 - Cell. 348 0175797

Ivo Poli

Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Castagno
Cell. 333 31 19 780

Luigi Vezzalini

Direttore dell'Associazione Nazionale Città del Castagno
Cell. 333 41 24 915

Silvia Ceconami e Elisa Bindi

Segreteria organizzativa
Tel. e Fax 0564 96 96 15
associazioni@cm-amiata.gr.it

Studio Agricis

Coordinamento
Tel. 0564 99 05 92 - Cell. 333 29 01 247

Agenzia per il Turismo della Maremma

Ufficio di Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 97 35 10
infocasteldelpiano@lamaremma.info



Regione Toscana

Unita. Valor. Innovazione. Sostenibilità



Comunità Montana Amiata Grossetano



"MARRONI, CASTAGHE E FARINA DI CASTAGHE IN CUCINA: I DOLCI"

DAL 18 AL 21 NOVEMBRE 2010

ARCIDOSSO
AMIATA GROSSETANO
TOSCANA
ITALY



SCHEDA ISCRIZIONE AL 5° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE SUL CASTAGNO MARRONI, CASTAGHE E FARINA DI CASTAGHE IN CUCINA: I DOLCI

Presentata da: _____

Indirizzo: _____

Tel.: _____ Fax _____ E-mail: _____

Partecipo come: PROFESSIONISTA NON PROFESSIONISTA
P.IVA n° _____

NOME e breve descrizione del dolce:

Sezione: Dolci al cucchiaino Torte e dolci lievitati Biscotti
Ricetta: Tradizionale Elaborazione personale Europea
Necessità: nessuna freezer frigorifero banco frigo
 altro: _____



Note o modalità di servizio:

Il dolce sarà consegnato: personalmente tramite corriere altro _____

Assieme al dolce invierò la ricetta scritta e: autorizzo la diffusione della ricetta
 non autorizzo la diffusione della ricetta

Si autorizza l'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP al trattamento dei dati personali.

Data _____ Firma _____

Commissione giudicante: Simone Rugiati (PISA) *Chef Gambero Rosso Sat, Presidente Giuria*
Ubaldo Corsini (Corsini Biscotti S.r.l.) *Presidente Onorario,*
Stefano Viesi (TRENTO), Matteo Tomè (SONDRIO), Lorenzo Mansi (SALERNO),
Valter Nunziatini (GROSSETO), Littoriano Nencini (LIVORNO), Fulvio Viesi (TRENTO)

Da inviare entro **Venerdì 19 Novembre 2010** via fax n. 0564 96 96 15 per posta all'indirizzo
Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP Loc. Colonia, 19 58031 Arcidosso - Grosseto
o via e-mail all'indirizzo di posta elettronica **associazioni@cm-amiata.gr.it**. Riceverà conferma dell'adesione.

