



# COLLESANO CHEESE FESTIVAL

Show Cooking “Cheese Chef” 17 agosto 2022

CONCORSO DI CUCINA POPOLARE CASALINGA

## REGOLAMENTO

1. Il concorso per piatti della cucina popolare casalinga si svolgerà a Collesano giorno 17 agosto 2022 a partire dalle ore 21:00 presso Piazza Mazzini.

Il concorso, avendo lo scopo di riscoprire e valorizzare le ricette di cucina popolare casalinga, premierà i piatti legati alla cucina popolare, anche rivisitati, e che abbiano come ingredienti almeno un formaggio madonita.

2. La partecipazione al concorso è riservata a donne e uomini maggiorenni non professionisti.

Ogni partecipante propone, un unico piatto facente parte della categoria *secondi piatti*.

Esso è articolato in due fasi:

- Una fase di preselezione dei piatti (non dei concorrenti), finalizzata ad evitare duplicati di piatti;
- una fase di gara in occasione della quale i piatti verranno presentati al pubblico e alla giuria e valutati da quest'ultima.

3. La scheda di partecipazione al concorso (compilata secondo il modello allegato), dettagliatamente compilata in ogni sua parte e debitamente firmata in originale, dovrà essere consegnata - con allegata copia del documento di riconoscimento - improrogabilmente entro le ore 20.00 del 12 agosto 2022 secondo le seguenti modalità: a mano (presso l'ufficio assistenza del comune di Collesano), oppure tramite email (al seguente indirizzo [info@prolococollesano.it](mailto:info@prolococollesano.it)).

Non verranno in alcun modo considerate le candidature che dovessero pervenire oltre il termine perentorio sopra indicato delle ore 20.00 del 12 agosto 2022.

4 Come anticipato al punto 2) il concorso si articola in due fasi: una fase preselettiva ed una fase di gara. Nella fase preselettiva, l'aspirante concorrente, contestualmente alla presentazione della propria candidatura, propone due piatti (della categoria “secondi piatti”) fornendo una breve descrizione dei due piatti (max cinque righe per ogni piatto, contenenti il nome del piatto, una sintesi del procedimento e degli ingredienti utilizzati), da allegare alla scheda di adesione/partecipazione.

Entro e non oltre 3 giorni dalla scadenza del termine del 12.08.2022 ore 20.00 l'organizzazione, dopo attenta valutazione della giuria, comunicherà a ciascun candidato, il piatto (tra i 2 proposti) con il quale parteciperà alla fase di gara.

**Si raccomanda quindi ai concorrenti di presentare due piatti che per gli stessi rivestono uguale importanza.**

Nella fase di gara, fissata il giorno 17 agosto 2022 a partire dalle ore 21:00, le/i concorrenti saranno chiamate/i a presentare doviziosamente alla giuria:

- ✓ il piatto con il quale parteciperanno;
- ✓ una fase di preparazione del piatto (da specificare nella sezione predisposta all'interno della scheda di adesione al concorso).

**Il rispetto di quanto sopra richiesto (presentazione, in sede di iscrizione, di due piatti) da diritto a due punti in più in sede di gara.**

Il/la candidato/a, in sede di gara (giorno 17.08.22), fornisce un'accurata descrizione del piatto con il quale parteciperà alla gara, sia oralmente, sia con l'ausilio dell'apposito modulo descrittivo che verrà appositamente inviato allo stesso dopo la fase pre-selettiva (dopo giorno 12.08.22).



Questo modulo dovrà essere debitamente compilato ed esibito alla giuria il 17 agosto sera in occasione della gara.

La giuria di esperti provvederà a degustare e valutare il piatto presentato dal/dalla concorrente.

L'ordine di uscita e presentazione dei piatti - per la presentazione alla giuria e la conseguente degustazione e valutazione - sarà di carattere alfabetico e sarà reso noto a partire dal 16 agosto 2022.

5. Ogni singolo piatto dovrà essere composto da una base costituita da carne o pesce o verdure ed inoltre dovrà contenere almeno 1 (uno) dei seguenti formaggi: provola della madonie, primo sale, pecorino, tuma, caciocavallo.

Non è consentita

- ✓ la presenza di ingredienti e prodotti ogm;
- ✓ la presentazione di piatti della categoria street food (esempio: sfincione, arancina etc....)

6. I piatti dovranno essere preparati a casa.

E' facoltà dei concorrenti effettuare lunghe cotture presso la propria abitazione e poi procedere all'assemblaggio e/o rigenero ed impiattamento presso la sede del concorso.

Riguardo alla conservazione/manipolazione/preparazione degli alimenti i concorrenti sono tenuti a rispettare rigorosamente le norme igienico-sanitarie nonché, nel caso di trasporto di ingredienti/piatti deperibili, ad impiegare contenitori termici e/o refrigerati.

I concorrenti che intendono svolgere alcune fasi di preparazione dei piatti (es. riscaldamento) presso la sede del concorso sono tenuti a contattare preliminarmente l'Organizzazione (entro e non oltre il 13 agosto 2012) per definire i dettagli e la logistica.

Essi dovranno comunque provvedere autonomamente a portare tutti gli ingredienti previsti, eventuali attrezzi di cucina e contenitori particolari da utilizzare, i materiali per la presentazione.

Piatti, posate e bicchieri saranno messi a disposizione dall'Organizzazione così come attrezzature per il riscaldamento dei piatti.

7. Ciascun piatto partecipante al concorso dovrà essere preparato e presentato alla giuria.

La presentazione del piatto si sostanzierà nel racconto della sua origine/provenienza, delle modalità di preparazione, degli ingredienti.

Ogni concorrente è tenuto a procurarsi in maniera autonoma tutte le materie prime ed ingredienti necessari alla preparazione del piatto.

Ogni piatto dovrà essere preparato e presentato per un totale di 1 piatto/porzione per l'esposizione e piccole porzioni da assaggio per la valutazione da parte della giuria composta da n. 5 componenti.

Ogni concorrente, inoltre, dovrà illustrare dal vivo, il 17 agosto sera, una fase di preparazione del piatto (da specificare nella sezione predisposta all'interno della scheda di adesione al concorso) portando con se gli ingredienti e le attrezzature necessarie all'illustrazione della fase di preparazione del piatto prescelta.

8. La giuria valuterà, per ogni singolo concorrente, il piatto in base

- ✓ alla tipicità ovvero rispondenza degli ingredienti e delle modalità di preparazione alla tradizione casalinga e contadina del territorio madonita;
- ✓ alla presentazione dello stesso piatto;
- ✓ alla storicità e territorialità del piatto;
- ✓ stagionalità degli ingredienti;
- ✓ al gusto del piatto;
- ✓ alla qualità organolettica del piatto nel suo insieme;
- ✓ alla tecnica di preparazione

Il giudizio della giuria sarà espresso con votazione mediante utilizzo di apposita scheda.

Il Presidente di giuria esprimerà, per i primi tre classificati, anche giudizio e motivazione verbale.



**Si ribadisce che il rispetto di quanto richiesto al punto 4 (presentazione, in sede di iscrizione, di due piatti) da diritto a due punti in più in sede di gara.**

9. A conclusione delle attività di valutazione, la giuria stilerà una graduatoria dei piatti, valutati in base ai parametri indicati al punto 8) del presente Regolamento.

Non sono ammessi ricorsi o contestazioni all'operato della Giuria.

I punteggi attribuiti ai singoli piatti saranno consultabili dai partecipanti, su richiesta.

La premiazione verrà effettuata immediatamente a seguire.

10. Sono previsti i seguenti premi:

- ✓ 1° PREMIO: Week-end per due persone (offerto da "Il Tuareg Tour Operator" di Palermo)
- ✓ 2° PREMIO: Attrezzatura da cucina (offerto dalla ditta "Giaconia Supermercati" di Petralia Soprana)
- ✓ 3° PREMIO: Cesto di prodotti tipici madoniti (offerto dalla "Cooperativa Rinascita" di Valledolmo e dalla ditta "Pasta Bia" di Resuttano)

11. I concorrenti si impegnano ad autorizzare e a non pretendere compensi di sorta per l'eventuale pubblicazione su riviste e giornali, per l'utilizzo cinetelevisivo o per la preparazione delle ricette in mostre o altre manifestazioni volte a promuovere il Concorso stesso ed il territorio da parte dell'Ente organizzatore.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso dagli operatori autorizzati da parte della Proloco di Collesano.

12. L'Organizzazione è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni, furti e incendio a persone e/o cose durante lo svolgimento del concorso e/o nei trasferimenti.

13. La presentazione e sottoscrizione della scheda di partecipazione, firmata in originale, e quindi la partecipazione al concorso prevede per i concorrenti l'implicita ed automatica accettazione del presente regolamento.

Si precisa che la ricezione della scheda di partecipazione non comporta alcun obbligo o impegno della Proloco di Collesano nei confronti dei soggetti interessati, né determina l'insorgenza di alcun titolo, diritto o interesse giuridicamente rilevante a ricevere prestazioni.

Di conseguenza è da escludere qualsivoglia rilevanza precontrattuale e contrattuale del presente regolamento.

14. Il presente Regolamento, redatto e approvato, viene comunicato ai potenziali partecipanti, assieme alla scheda di partecipazione mediante pubblicazione al seguente link <https://www.prolococollesano.it/eventi/collesano-cheese-festival.html> e sulla pagina facebook dell'evento Collesano Cheese Festival.

Lo stesso sarà diffuso tramite gli organi di informazione locali.

Per info e/o chiarimenti: Cilluffo Francesco (3281721899), Giuseppe Ficaglia (3202579394)

15. Il trattamento dei dati inviati dai soggetti si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel Reg. UE 2016/679 e per le finalità unicamente connesse al Concorso.

IL PRESIDENTE PROLOCO COLLESANO  
*F.to Francesco Cilluffo*



# COLLESANO CHEESE FESTIVAL

Show Cooking "Cheese Chef" 17 agosto 2022

CONCORSO DI CUCINA POPOLARE CASALINGA

## DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La/il sottoscritta/o .....residente nel Comune  
di.....Prov.....loc./via.....  
.....n. .... tel. .... fax.....  
e-mail.....

Sezione per breve descrizione dei due piatti proposti

Piatto 1 titolo .....

Descrizione

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Piatto 2 titolo.....

Descrizione

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### CHIEDE

Di essere ammessa/o a partecipare al Concorso di Cucina Popolare "Cheese Chef".

A tal uopo:

### DICHIARA

- 1) di essere maggiorenne;
- 2) di aver preso visione del Regolamento e di accettarlo in tutte le sue parti;
- 3) di non soffrire di patologie e/o allergie e di esimere gli organizzatori da ogni problema di carattere sanitario derivante dalla partecipazione;



- 4) di essere pienamente consapevole degli eventuali rischi corsi durante lo svolgimento delle attività proposte;
- 5) di essere pienamente consapevole che la propria partecipazione alle attività è volontaria, come è strettamente volontaria e facoltativa ogni azione compiuta durante lo svolgimento delle attività;
- 6) di assumersi la responsabilità a titolo personale per le conseguenze che dovessero derivare da suddette azioni, sia civilmente che penalmente;
- 7) di essere consapevole che i dati personali richiesti verranno utilizzati dalla Proloco Collesano nella propria qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al Reg. UE 2016/679. In conseguenza di quanto sopra, la/il sottoscritta/o intende assolvere l'associazione ed i suoi organi direttivi, dalle responsabilità che in ogni modo dovessero sorgere in conseguenza della sua partecipazione alle attività, per qualsiasi danno subisse alla propria persona o arrecasse a terzi nello svolgimento delle stesse;
- 8) di essere consapevole che il conferimento dei dati predetti ha natura facoltativa ma risulta necessario per la partecipazione alla manifestazione;
- 9) di autorizzare gli organizzatori alla ripresa, esposizione e/o pubblicazione delle proprie immagini, eseguite in forma gratuita, per uso di pubblicizzazione dell'iniziativa e/o di promozione territoriale. Ne vieta, altresì, l'uso in contesti che ne pregiudichino la propria dignità personale ed il decoro, accettando di non avanzare alcuna pretesa di qualsiasi natura, relativamente alle citate Prestazioni per il diritto d'uso delle Immagini stesse.

Luogo e data

---

In fede

---

Da compilare dettagliatamente e consegnare via email all'indirizzo [info@prolococollesano.it](mailto:info@prolococollesano.it) allegando copia del documento di riconoscimento secondo le modalità indicate al punto 3 del Regolamento



