



Associazione di cultura
enogastronomica



“VIANDANTI DEI SAPORI”
ASSOCIAZIONE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

O.L.E.A.
ORGANIZZAZIONE LABORATORIO ESPERTI ASSAGGIATORI
E

“I BORGHI DEL GUSTO”
ASSOCIAZIONE NAZIONALE BORGHI STORICI DEL GUSTO DI TERRA E DI MARE

IN COLLABORAZIONE CON

COMUNE DI FANO

COOP.VA CULTURALE 3 PONTI

E CON LA PARTECIPAZIONE

F.I.C.

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

A.M.I.R.A.

ASSOCIAZIONE MAITRES ITALIANA RISTORANTI E ALBERGHI
E

Istituto Alberghiero Santa Marta - Pesaro

ORGANIZZANO

DULCIS *in...*

2° FESTIVAL DOLCE 2008

*Concorso Rassegna Dolci
Tradizionali e Tipici d'Italia*

10/11 Maggio

Fano (PU)

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

In occasione di

GUSTOSA 2008

BANDO DI CONCORSO

Dulcis in... **2° FESTIVAL DOLCE 2008**

CONCORSO RASSEGNA DOLCI TRADIZIONALI E TIPICI D'ITALIA **Regolamento**

Art. 1

L'Associazione di Cultura Enogastronomica "Viandanti dei Sapori", O.L.E.A. (Organizzazione Laboratorio Esperti e 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 Culturale 3 Ponti** e con la partecipazione della **F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi – Ass.ne Cuochi Prov. di Pesaro**, l'**A.M.I.R.A – Associazione Maitres Italiana Ristoranti e Alberghi** e l'**Istituto Alberghiero Santa Marta di Pesaro**, indicano la seconda edizione di " **DULCIS In ...** " **2° Festival Dolce 2008 - Concorso Rassegna dei Dolci Tradizionali e Tipici d'Italia**, 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 dolci: torte, crostate e altre elaborazioni asciutte e secche, anche alla frutta e/o farcite, senza presenza di creme, panne, semifreddi o gelato, prodotte a mano, da privati o artigiani della pasticceria o forneria.

Il concorso è rivolto ai dolci della tradizione regionale italiana e provenienti da ricette antiche e/o rielaborate ed ha lo scopo di promuovere la cultura e la conoscenza della tecnica dolciaria italiana, regionale e locale, di farne conoscere, apprezzare e valorizzare la preparazione, la bellezza artistica, le caratteristiche organolettiche e la storia, 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 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 pasticceri, panettieri e fornai, ecc.*),

Il quantitativo minimo di partecipazione è pari ad **1 (un)** dolce del peso di almeno **gr.800**, per ognuna delle seguenti **3 tipologie**:

- "**Dolci non lievitati**" (*crostate, pasta sfoglia, ecc.*);
- "**Dolci Lievitati**" (*torte e ciambelle, pasta margherita, ecc.*)
- "**Dolci Secchi**" (*paste e biscotti, pasticceria minuta*)

E' prevista una sezione specifica anche per dolci di origine e tradizione estera.

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 del settore ristorazione, pasticceria o forneria;
- 1 Rappresentante dell'Ass.ne Naz.le I Borghi del Gusto;
- il Segretario Organizzativo dei Viandanti dei Sapori, con funzioni di Segretario del Concorso, con il compito di seguirne l'organizzazione.

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 Sabato 10 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 sezioni (vedi art. 3):
 - 1) **Prodotti Casalinghi**
 - 2) **Prodotti Artigianali**
 - L'appartenenza ad una delle **tipologie** di cui all'Art.3:
 - a) **“Dolci non lievitati”** (*crostate, pasta sfoglia, ecc*);
 - b) **“Dolci lievitati”** (*torte e ciambelle, pasta margherita, ecc.*);
 - c) **“Dolci secchi”** (*paste e biscotti, pasticceria minuta*);
- 2) n° **1** campione di Dolce, per ogni singola tipologia, del peso di almeno **gr. 800**, presentato in idonea confezione alimentare e visibile in cellophane trasparente.

E' ammessa la partecipazione con 1 (un) Dolce diverso per ogni singola tipologia di cui all' Art. 3, per un massimo di **n° 3** campioni per una unica sezione : Prodotti Casalinghi o Prodotti Artigianali. **La partecipazione al Concorso è GRATUITA.**

Art. 7

I Dolci che, dopo la registrazione e la verifica della documentazione a cura del Comitato Organizzatore, verranno ammessi al Concorso, saranno sottoposti 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 dallo stesso.

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 del Concorso, 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 10 e 11 Maggio 2008.**

Art. 9

Verranno premiati, per le Sezioni: **Prodotti Casalinghi o Artigianali**, i primi tre Dolci per ciascuna Tipologia, con l'assegnazione del Premio **“DULCIS IN ...”**. La Giuria si riserva di attribuire, altri Premi ai dolci 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 tutti i Dolci in concorso, saranno esposti al pubblico in un apposito stand-promozionale, allestito a cura dell'organizzazione.

A fine manifestazione tutti i dolci partecipanti saranno, gratuitamente, messi 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 **Codma – 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 Sabato 10 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 ai Dolci))



“DULCIS IN ...”
2° Festival Dolce 2008
Rassegna Concorso Dolci Tradizionali e Tipici d'Italia
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. _____,

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

In qualità di :

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

CHIEDE

di partecipare alla **2° Concorso Rassegna Dolci Tradizionali e Tipici d'Italia**, che si terrà nei giorni **10 e 11 Maggio 2008**, presso il CODMA di **Fano (PU)**, con le seguenti Tipologie:

- “Dolci Non lievitati”** (*Crostate, Pasta sfoglia, ecc*)
- “Dolci Lievitati”** (*Torte, Ciambelle, Pasta Margherita, ecc.*)
- “Dolci Secchi”** (*Paste e Biscotti, ecc.*)

Dichiaro che i Dolci inviati alla Rassegna Concorso sono stati preparati 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

SCHEDA DESCRITTIVA DEL DOLCE**Mod. 2 -**

(compilare 1 Scheda per ogni tipo di Dolce presentato al Concorso)

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



Associazione di cultura enogastronomica

**“DULCIS IN ...”****2° Festival Dolce 2008****Rassegna Concorso Dolci Tradizionali e Tipici d'Italia
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** (*pasticcieri, panettieri e fornai, ecc.*);

invia le seguenti tipologie di dolci:

- “Dolci Non lievitati”** (*Crostate, Pasta sfoglia, ecc.*)
- “Dolci Lievitati”** (*Torte e Ciambelle, Pasta Margherita, ecc.*)
- “Dolci Secchi”** (*Paste e Biscotti, Pasticceria minuta, ecc.*)

<u>Nome locale, dialettale o regionale del Dolce</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