



## Partecipa al concorso

scarica il regolamento  
ed iscriviti entro il 5 novembre 2019

[www.moronefeltrino.it](http://www.moronefeltrino.it)

[concorsodolcicastagne2019@gmail.com](mailto:concorsodolcicastagne2019@gmail.com)

Il Concorso si propone di contribuire a divulgare le peculiarità delle produzioni tipiche e tradizionali delle regioni d'Italia. Altro obiettivo è quello di risvegliare l'interesse dei consumatori, dei ristoratori, dei gastronomi e dei pasticceri verso la coltura del castagno da frutto e ancora elevare il livello di conoscenze storiche, culturali e culinarie delle produzioni locali. Il concorso si prefigge inoltre di valorizzare tutte le ricette pervenute promuovendone la loro diffusione.

seguici su



# 14° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno

8 - 9 - 10 novembre 2019

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

**IMPIANTI SPORTIVI A RASAI DI SEREN DEL GRAPPA  
(BELLUNO-VENETO)  
Via Enrico Fermi**

Il concorso si propone di contribuire a divulgare le peculiarità delle produzioni tipiche e tradizionali delle regioni d'Italia. Altro obiettivo è quello di risvegliare l'interesse dei consumatori, dei ristoratori, dei gastronomi e dei pasticceri verso la coltura del castagno da frutto e ancora elevare il livello di conoscenze storiche, culturali e culinarie delle produzioni locali. Il concorso si prefigge inoltre di valorizzare tutte le ricette pervenute promuovendone la loro diffusione.

## REGOLAMENTO

**Art. 1 Tema.** Il tema del concorso gastronomico per l'edizione 2019 è: "I DOLCI" realizzati con marroni, castagne e farina di castagne.

**Art. 2 Partecipazione.** La partecipazione è gratuita. Possono aderire singoli, associazioni, enti pubblici o privati, scuole, ristoranti e ristoratori, chef, pasticcerie e pasticceri e altre figure tramite l'iscrizione da far pervenire al Consorzio Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino. I dolci dovranno essere consegnati entro venerdì 8 novembre 2019 alle ore 20.00 in TIPOGRAFIA DBS - Zona Industriale Via 4 Sass n. 4 – Località Rasai 32030 SEREN DEL GRAPPA (BELLUNO) o direttamente il giorno della valutazione, sabato 9 novembre 2019 entro le ore 10.00 agli impianti Sportivi in località Rasai di Seren del Grappa – Via Enrico Fermi. Si possono presentare uno o più dolci, con ricette tradizionali o elaborazioni personali. È opportuno allegare alla scheda di iscrizione la ricetta indicando ingredienti e preparazione.

**Art. 3 Categorie e Sezioni.** Le categorie a cui potranno iscriversi i partecipanti sono le seguenti:

- categoria **PROFESSIONISTA**
- categoria **NON PROFESSIONISTA**

I dolci presentati saranno suddivisi in cinque **sezioni**:

- **LIEVITATI DA PANIFICAZIONE** (pane, grissini, crackers e focacce)
- **DOLCI LIEVITATI E NON** (torte semplici e farcite, crostate, frittelle)
- **DOLCI A CUCCHIAIO** (mousse, bavaresi, zuccotti e semifreddi)
- **BISCOTTERIA** (biscotti secchi e/o con farcia)
- **CREME SPALMABILI** (crema di marroni o di castagne)

**Art. 4 Invio dei dolci.** I dolci dovranno pervenire entro venerdì 8 novembre 2019 alle ore 20.00. Le degustazioni delle Giurie avranno inizio sabato 9 novembre 2019 a partire dalle ore 10.00.

**Art. 5 Giuria e criteri di giudizio.** I dolci e le ricette saranno valutate da apposite Giurie (professionisti e non professionisti), formate ciascuna da 3 membri (esperti di settore, rappresentanti dell'Associazione Nazionale Città del Castagno e del Consorzio Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino, GDO e altri). Le Giurie, a proprio insindacabile giudizio, valuteranno la presentazione (aspetto esteriore) e le caratteristiche organolettiche (esame olfattivo e gustativo), oltre che l'intensità della percezione della castagna o del marrone, in base ad appositi criteri e punteggi indicati nelle schede di valutazione.

**Art. 6 Premiazioni.** Le premiazioni avverranno domenica 10 novembre 2019 alle ore 11.00. Saranno premiati i primi tre classificati di ogni categoria, professionisti e non professionisti. A tutti gli iscritti al concorso verrà consegnato un attestato di partecipazione.

**Art. 7 Diritti.** I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione Nazionale Città del Castagno e al Consorzio Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino tutti i diritti concernenti le ricette e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni o altri utilizzi.

## SCHEDA D'ISCRIZIONE

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Tel. / Cell. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Partecipo come:  PROFESSIONISTA  NON PROFESSIONISTA

NOME e breve descrizione del dolce

---

---

---

Ricetta:  tradizionale  elaborazione personale  
Necessità:  nessuna  freezer  frigorifero  banco frigo  altro

Note o modalità di servizio:

---

---

Consegna del dolce:  personalmente  tramite corriere  altro

Assieme al dolce invierò la ricetta scritta:  sì  no

Autorizzo l'Associazione Nazionale Città del Castagno e il Consorzio Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino alla diffusione della ricetta

sì  no

Si autorizza al trattamento dei dati personali

sì  no

Luogo e data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

### MODULO DA INVIARE COMPILATO E FIRMATO COME SEGUE

Le iscrizioni devono pervenire **tramite e-mail** entro e non oltre le ore 20.00 di martedì **5 novembre 2019** al seguente indirizzo *concorsodolcicastagne2019@gmail.com*

### CONSEGNA DEI DOLCI

I dolci dovranno pervenire o essere consegnati entro le ore 20 di venerdì 8 novembre 2019 al seguente indirizzo: TIPOGRAFIA DBS - Zona Industriale Via 4 Sass n. 4 - Località Rasai - 32030 SEREN DEL GRAPPA (BELLUNO)  
Referente Sig. Silvio De Boni - Telefono 0439 448300 - 44360 Cellulare 3481434554

### CONTATTI ED INFORMAZIONI

Antonio Bassani 3473148612; Christiana Tiziani 3470116876; Serena Turrin 3333889803; Mario Borsa 3314349649.