

REGOLAMENTO DEL CONCORSO DEL "PIATTO TIPICO"

Come ogni anno la città di Jesi si anima, nei giorni del Palio, da sera a tarda notte i vicoli del centro storico che si trasformano in Taverne e Cantine che servono ai commensali, in stile medioevale, "Cibi e Bevande".

Anche quest'anno, come in passato, si vuole premiare l'impegno nel ricomporre ambienti dove andare a riscoprire sapori autentici in una piacevole, ospitale e festaiola atmosfera.

Allo scopo, è stata formata una "Giuria" che visiterà i concorrenti per stilare una classifica di merito per aggiudicarsi il Concorso del "Piatto Tipico", che quest'anno sarà obbligatorio per tutte le Taverne partecipanti al Palio, all'esito del quale verrà stilata una classifica ufficiale.

In proposito, ogni Taverna dovrà scegliere un piatto da presentare alla Giuria, puntando su una pietanza o su un dolce, dandogli un nome, e su un Piatto per Ragazzi, detto "Fanciullicus". Pacificamente, i punteggi ottenuti da ciascuna Taverna a seguito della valutazione da parte della Giuria del Piatto Tipico e del "Fanciullicus" si sommano tra loro, decretando la Taverna vincente del Concorso del Piatto Tipico.

oooooooooooo

oooooooooooo

oooooooooooo

PIATTO TIPICO

Per la realizzazione del Piatto Tipico, dovrà essere utilizzato (almeno) un ingrediente indicato dalla medesima Giuria tra i seguenti:

PIETANZE:

1.- Barbabietola

2.- Suino

3.- Flora e Fauna dell'Esino

DOLCI:

1.- Mandorle

2.- Coriandolo

3.- Uova

In aggiunta a quanto sopra, la Taverna che gareggerà al predetto Concorso con una pietanza, ovvero con un dolce, potrà altresì presentare una bevanda medioevale sulla quale verrà espresso un punteggio che verrà considerato quale parte integrante dei uno degli elementi di valutazione (cioè, del "Gusto": vedi infra).

Diversamente, la Taverna potrà puntare unicamente sulla bevanda medievale, considerata alla stregua di una pietanza, ovvero di un dolce. In proposito, la stessa dovrà compiere una ben accurata ricerca storico-gastronomica dell'epoca ed esporla verbalmente (brevemente), servendo pure una bevanda medievale tipica dei territori della Vallesina, utilizzando tuttavia, sempre ingredienti (a scelta libera) esistenti durante il periodo medievale (a. D. 1200). Da ultimo, sul punto, verrà tenuto conto altresì dell'originalità della stessa bevanda.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE (espressi in centesimi):

1.- Ricerca (25/100)

3.- Presentazione (25/100)

2.- Accoglienza (25/100)

4.- Gusto (25/100)

I punteggi massimi conseguibile dalla Taverna che parteciperà al Concorso sia con una pietanza, ovvero con un dolce, che con la bevanda sarà sempre di 100/100.

Tali elementi di valutazioni verranno così considerati:

1.- Ricerca: studio delle usanze ed abitudini alimentari dell'epoca e degli ingredienti indicati dalla Giuria, utilizzati per la creazione del Piatto Tipico (ivi compresa la Bevanda Medievale);

2.- Accoglienza: allestimento della Taverna (ambientazione) e di coloro vi partecipano, oltre che il ricevimento della Giuria stessa. Sul punto, ogni Taverna avrà a disposizione 30 minuti per l'esposizione del Piatto e della sua degustazione;

3.- Presentazione: utilizzo di arnesi e vettovaglie dell'epoca ed esposizione della ricetta del "Piatto Tipico", esposta ed in bella vista all'ingresso della Taverna, in modo leggibile per i visitatori per tutte le giornate del Palio. In proposito, dovrà essere allestita:

un'ALABARDA, per le Taverne che opteranno per la pietanza;

uno SCUDO, per le Taverne che sceglieranno il dolce;

un CALICE, per le Taverne che sceglieranno la Bevanda Medioevale.

La creazione dei predetti allestimenti è libera e potranno essere realizzati in qualsiasi modo, purché sempre in conformità con il periodo storico medievale;

4.- *Gusto: sapore ed assaggio del Piatto Tipico*

oooooooooooo

oooooooooooo

oooooooooooo

"FANCIULLICUS"

Per la realizzazione di tale piatto, potrà essere utilizzato qualsiasi prodotto dell'epoca medievale, in aggiunta ad una bevanda (sempre conforme all'epoca) adatta ai ragazzi (tra i 10 e i 14 anni).

Per la valutazione del "Fanciullicus" verranno usati gli stessi elementi di valutazione di cui sopra afferenti la ricerca ed il gusto con i seguenti punteggi:

1.- Ricerca (20/50);

2.- Gusto (20/50);

3- Presentazione (10/50). In proposito il "Fanciullicus" dovrà essere esposto su una BAMBOLA, realizzabile in qualsiasi modo e con qualsiasi materiale, purché sempre in conformità con il periodo storico medievale, alla stregua del predetto Piatto Tipico, in bella vista all'ingresso della Taverna, in modo leggibile per i visitatori per tutte le giornate del Palio.

oooooooooooo

oooooooooooo

oooooooooooo

Sia il "Piatto Tipico" che il "Fanciullicus" dovranno essere sempre presenti, presentati e serviti per tutte le giornate del Palio.

Le Taverne verranno visitate e valutate dalla Giuria negli orari preventivamente stabiliti al fine di rendere più agevole alla stessa Taverna l'eventuale servizio al pubblico e la partecipazione al Concorso in questione.

Lo spirito e l'idea del presente Concorso sono sempre quelle di dare molto valore al "Convivio", nell'alveo della Festa del Palio di San Floriano, ben lungi dal business!

Il presente regolamento è da considerarsi parte integrante del "regolamento per le Taverne partecipanti al Paio di San Floriano".