

IX EDIZIONE - CONCORSO DEL "PIATTO TIPICO"

REGOLAMENTO

Ciascuna Taverna partecipante al Palio di San Floriano 2023 dovrà gareggiare alla "X EDIZIONE - CONCORSO DEL 'PIATTO TIPICO' ", presentando alla Giuria un **PIATTO TIPICO** e un **FANCIULLICUS**, cioè un piatto o una bevanda adatta ai ragazzi tra i 6 e i 14 anni, dando ad entrambi un nome, sempre conforme all'epoca medievale.

**** ____ **** ____ **** Per

il **PIATTO TIPICO**, ciascuna Taverna dovrà puntare su:

- una pietanza

o

- un dolce,

oppure su

- una bevanda medievale,

utilizzando, per la pietanza o il dolce, almeno uno dei seguenti ingredienti (*):

Pietanza:

1.-Pollo

2.- Cipolla

3.-Maiale

Dolce:

1.- Fragole

2.- Miele

3.-Cannella

In aggiunta a quanto sopra, la Taverna che gareggia al predetto Concorso con una pietanza, oppure con un dolce, potrà (facoltativamente) anche presentare una bevanda considerata, tuttavia, quale parte integrante del piatto in gara.

Sono tuttavia, vietati prodotti esclusivamente industriali (pre-confezionati).

La Taverna che partecipa al Concorso con una bevanda medievale dovrà utilizzare uno dei seguenti ingredienti:

1.- Chiodi di Garofano

2.- Anice stellato

3.-Sapa

Il Piatto Tipico presentato da ciascuna taverna (pietanza o dolce o bevanda) verrà valutato dalla Giuria secondo i seguenti

ELEMENTI DI VALUTAZIONE (espressi in centesimi):

1.- Ricerca (25/100)

3.- Gusto (25/100)

2.- Accoglienza (25/100)

4.- Presentazione (25/100)

I punteggi massimi conseguibili, quindi, da ciascuna Taverna partecipante al Concorso sarà sempre di 100/100.

I predetti elementi di valutazione 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";

2.- Accoglienza: allestimento di tutta la Taverna (ambientazione) e di coloro vi partecipano, oltre che il ricevimento della Giuria stessa. Sul punto, ogni Taverna avrà a disposizione 20 minuti per l'esposizione del Piatto e della sua degustazione;

3.- Gusto: sapore ed assaggio del Piatto Tipico;

4.- 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 liberamente ed in qualsiasi modo, purché sempre in conformità con il periodo storico medievale:

un'ALABARDA, se la Taverna concorre con una Pietanza;

uno SCUDO, se la Taverna concorre con un Dolce;

un CALICE, se la Taverna concorre con una Bevanda Medioevale;

FANCIULLICUS

Per la realizzazione di tale piatto, dovranno invece essere utilizzati almeno uno dei seguenti ingredienti:

<u>PIETANZA</u>	<u>DOLCE</u>	<u>BEVANDA</u>
1.-Vitello	1.-Pere	1.-Miele
2.-Uova	2.-Miele	2.-Mirtillo
3.-Formaggio	3.-Limone	3.-Anice

Per la valutazione del *Fanciullicus* verranno usati gli stessi elementi di valutazione del Piatto Tipico (vedi sopra), 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, esattamente come la presentazione del Piatto Tipico (vedi sopra), in bella vista all'ingresso della Taverna, in modo leggibile per i visitatori per tutte le giornate del Palio.

Per la X Edizione è stato oltretutto deciso che ogni taverna dovrà esporre un addobbo floreale in rosa, è vietato l'uso

**** **** ****

All'esito del Concorso in argomento, verrà stilata una classifica ufficiale sommando i punteggi ottenuti da ciascuna Taverna a seguito della valutazione da parte della Giuria del Piatto Tipico e del *Fanciullicus*, decretando così la Taverna vincente della VII EDIZIONE - CONCORSO DEL PIATTO TIPICO.

**** **** ****

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

Ciascuna Taverna verrà visitata e valutata dalla Giuria negli orari preventivamente stabiliti al fine di renderle più agevole il servizio al pubblico e la partecipazione al Concorso in questione.

Tutti gli altri piatti e bevande in menù saranno a tema libero, purché sempre in conformità con il periodo storico (a. D. 1200) e con la giusta originalità, pena l'applicazione di penalità di punteggio ad assoluta discrezione della Giuria, a suo insindacabile giudizio. Alcuni ingredienti comunissimi, e talvolta fondamentali, delle cucine europee contemporanee come patate, fagioli, cacao, vaniglia, pomodori, peperoncini e mais non furono conosciuti dagli europei fino alla fine del XV secolo, quando venne scoperta l'America, e anche in seguito ci volle spesso molto tempo perché questi nuovi cibi fossero diffusamente accettati dalla società. Pertanto, è ammissibile l'utilizzo degli ingredienti predetti dalla Taverna unicamente nell'ipotesi in cui dovesse essere allestita una taverna, appunto, a tema (x es. in stile atzeco, o dei nativi americani (pellerossa), etc...), sempre tenendo conto delle abitudini alimentari e culinarie delle popolazioni del 1200.

Ad ogni modo, inficerà sul Concorso in argomento il comportamento tenuto da ciascuna Taverna nel rispetto dello svolgimento del Palio di San Floriano (su tutti, cortei e spettacoli), in termini di penalità, ovvero di esclusione dalla manifestazione in corso e/o dall'edizione 2018 del Palio di San Floriano.

() gli ingredienti saranno indicati successivamente. Essi saranno, comunque, del periodo federiciano (1200), sulla falsa riga degli scorsi anni (es.: piselli, flora e fauna dell'Esino, uova, visciola, etc...).*