

XII EDIZIONE - CONCORSO DEL "PIATTO TIPICO" REGOLAMENTO

Ciascuna Taverna partecipante al Palio di San Floriano 2025 dovrà gareggiare alla "XII EDIZIONE - CONCORSO DEL 'PIATTO TIPICO' ", presentando alla Giuria un PIATTO TIPICO, una Bevanda e un FANCIULLICUS, cioè un piatto e 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: VITELLO, LENTICHIE, VERDURE DI CAMPO
- DOLCE: RICOTTA, CANNELLA, NOCCIOLE
- BEVANDA: VISCIOLE, PERE MIELE
- FANCIULLICUS: Per la realizzazione di tale piatto, dovranno invece essere utilizzati almeno uno dei seguenti ingredienti: PIETANZA: -pollo - piselli -uova

DOLCE: -ricotta -cannella -nocciole

BEVANDA: fragola -miele -limone

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

Tutto quello che concorre deve essere preparato in loco durante la manifestazione

Il Piatto Tipico presentato da ciascuna taverna (pietanza o dolce ed una bevanda) verrà valutato dalla Giuria secondo i seguenti ELEMENTI DI VALUTAZIONE (espressi in centesimi):

1-piatto tipico e fanciullicus 100/100

2-bevanda tipica:100/100

3-allestimento:100/100

I punteggi massimi conseguibili, quindi, da ciascuna Taverna partecipante al Concorso sarà sempre di 300/300

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 (e Fanciullicus) e della Bevanda;

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.

Per la XII Edizione è stato oltretutto deciso che ogni taverna dovrà esporre un addobbo di fiori di campo

**** * * * * *

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, della bevanda e dell'allestimento, decretando così la Taverna vincente della XII EDIZIONE - CONCORSO DEL PIATTO TIPICO.

Saranno altresì assegnati i premi per:

-Miglior ALLESTIMENTO

-Miglior BEVANDA TIPICA

-Miglior 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 2026 del Palio di San Floriano.