



## REGOLAMENTO CONCORSO

### "PIATTO TIPICO" edizione XIII – PALIO DI SAN FLORIANO 2026

#### 1. FINALITÀ

Il concorso intende valorizzare la tradizione gastronomica ispirata al periodo medievale (a.D. 1200), promuovendo la **ricerca storica**, la **qualità culinaria** e la **capacità di accoglienza** delle Taverne partecipanti al Palio.

#### 2. PARTECIPAZIONE

Ogni Taverna dovrà concorrere con:

- \* un **PIATTO TIPICO** (una pietanza o un dolce);
- \* una **BEVANDA**;
- \* un piatto dedicato ai ragazzi denominato “**FANCIULLICUS**”.

**Tutte le proposte dovranno essere disponibili per tutta la durata del Palio.**

#### 3. INGREDIENTI OBBLIGATORI

Per il PIATTO TIPICO dovrà essere utilizzato almeno **uno degli ingredienti indicati** dalla Giuria, scelti tra prodotti documentati e diffusi nell'Italia centrale del XIII secolo.

Pietanze:

- \* Maiale
- \* Miglio
- \* Ceci
- \* Erbe aromatiche (es. salvia, rosmarino, finocchietto)

Dolci:

- \* Zenzero
- \* Melograno
- \* Noci

Bevande:

- \* Preparazione conforme al periodo storico (a.D. 1200) quali vino speziato, idromele, birra di cereali o infusi di erbe, **con adeguata originalità**.

**FANCIULLICUS:** per la sua realizzazione dovranno essere utilizzati almeno uno dei seguenti ingredienti:

- Pietanza: Maiale - Pane - Uova
- Dolce: Carote - Fichi - Zafferano
- Bevanda: Pera - Mela - Erbe



#### 4. PRESENTAZIONE

Si richiede a tutti i partecipanti di addobbare le proprie taverne in modo coerente e invitante, ponendo al centro **fiori di campo**; fondamentali saranno l'**originalità** e la **pertinenza**.

#### 5. GIURIA E VALUTAZIONE

La Giuria, composta da esperti di storia dell'alimentazione, ristorazione e rappresentanti del Palio, valuterà:

- \* coerenza storica della ricetta;
- \* qualità organolettica;
- \* presentazione estetica;
- \* originalità;
- \* capacità di narrazione del piatto da parte della Taverna.

Il punteggio finale determinerà la classifica e l'assegnazione del titolo di  
**MIGLIOR TAVERNA 2026 – EDIZIONE XII.**

Saranno assegnati anche i premi per:

- miglior ALLESTIMENTO
- miglior BEVANDA TIPICA
- miglior PIATTO TIPICO

#### 6. DISPOSIZIONI FINALI

Le Taverne dovranno depositare la ricetta entro i termini indicati dal Comitato e garantire la costanza qualitativa per tutte le giornate della manifestazione.

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, purchè 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, peperoncino 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.

Il presente regolamento potrà essere integrato con successive comunicazioni organizzative.