



COMUNE DI QUINZANO D'OGGIO  
PROVINCIA DI BRESCIA



# 15° Sagretta del Salame cotto e della Grepola

## AVVISO DI CONCORSO CULINARIO

### 1. FINALITA' DEL CONCORSO

E' intenzione dell'Amministrazione Comunale procedere a forme di intervento a sostegno del patrimonio di quelle tradizioni locali atte a valorizzare il territorio e tutti quei prodotti che per tipicità possono essere motivo di particolare interesse e come tali meritevoli di propaganda e tutela. Per le ragioni di cui sopra l'Amministrazione Comunale di Quinzano d'Oglio promuove un concorso culinario a titolo:

### “ BUONISSIMO, NOCCIOLISSIMO QUINZANO ”

L'edizione 2018 del “Concorso Buonissimo Quinzano” vuole omaggiare la **FRUTTA SECCA**.

A discapito del luogo comune che vuole la **frutta secca o frutta oleosa**, nemica della dieta, questi piccoli e gustosi alimenti andrebbero consumati più spesso, sia pure con moderazione. Le proprietà della frutta secca sono infatti straordinarie anche a fronte di calorie importanti; la sua importanza, sotto il profilo nutrizionale è tale che andrebbe consumata quotidianamente e con regolarità per i numerosi effetti positivi per la salute ed il prezioso apporto di nutrienti; la frutta secca si trova, infatti, alla base di ogni piramide alimentare in quanto costituisce (insieme ai legumi) la fonte proteica preferenziale della piramide alimentare mediterranea che ne consiglia un consumo giornaliero. Con il nome di frutta secca - anche se sarebbe più corretto definirla frutta oleosa -chiamiamo comunemente noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi, arachidi, anacardi, noci del Brasile. La frutta secca oleosa è diffusa in tutto il mondo, buonissima da sgranocchiare al naturale, è anche molto versatile in cucina, adatta a moltissimi usi tanto nelle preparazioni dolci che in quelle salate.

### 2. DESTINATARI DEL CONSORSO

L'iniziativa è aperta a tutti i soggetti appassionati che amano cucinare in casa e residenti nel Comune di Quinzano d'Oglio che **non** esercitino la professione di pasticciere, cuoco, gastronomo. Dal concorso sono esclusi i dipendenti del Comune di Quinzano d'Oglio e loro famigliari.

### 3. OGGETTO DEL CONCORSO

L'edizione 2018 del concorso “**Buonissimo, Nocciolissimo Quinzano**” rivisita il tema:

### **TORTA CON FRUTTA SECCA (frutta oleosa)**

La ricetta presentata dovrà essere preparata con prodotti altamente genuini ed assolutamente naturali, cotti e confe-

zionati in casa come vuole la tipica tradizione casalinga quinzanese.

Gli interessati dovranno presentare, a propria discrezione, un prodotto gastronomico con tutte le varianti che la fantasia e pratica casalinga suggeriscono secondo la propria libera scelta ed interpretazione.

**Unico obbligo per il concorrente dovrà essere l'ingrediente principale: la frutta secca oleosa** considerando con il termine di “**Frutta secca oleosa**” un ingrediente unico o un mix di più frutti.

### 4. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Il dolce elaborato, corredato della relativa ricetta ed avente le caratteristiche come sopra descritte, dovrà pervenire il giorno domenica 18 Novembre 2018 entro le ore 13,30 presso la Sede Comunale di Viale Gandini n. 48 in occasione della manifestazione “Sagretta del salame cotto e della grepola” edizione 2018”.

In tale SEDE sarà allestita l'esposizione per la degustazione ed una Commissione appositamente nominata giudicherà la ricetta pervenuta.

### 5. CONFEZIONE MATERIALE

La ricetta gastronomica, per ovvi motivi di igiene e salute, dovrà essere collocata su vassoi di cartone adatti per alimenti e confezionati in carta anch'essa adatta a contenere alimenti; la confezione dovrà essere rigorosamente chiusa e verrà aperta solo al momento dell'assaggio ed esame da parte della commissione esaminatrice.

### 6. COMMISSIONE ESAMINATRICE

La graduatoria verrà formulata da apposita commissione esaminatrice secondo i seguenti criteri di base:

#### **equilibrio di gusto - presentazione - creatività**

La graduatoria verrà redatta appena terminato l'esame da parte della Commissione.

### 7. FORMULAZIONE DELLA GRADUATORIA

Sulla base della graduatoria finale verrà nominato il vincitore, il secondo ed il terzo classificato.

### 7. VARIE

Il giudizio della Commissione è inappellabile, le preparazioni pervenute, a fine gara verranno offerte al pubblico presente che le potrà degustare gratuitamente.

La giuria nominerà i primi tre classificati.

**L'esito e la nomina dei vincitori saranno comunicati Domenica 18 Novembre 2018 alle ore 15,30.**

APICULTURA

*Mombelli*

APICULTURA DE.C.O.

MACELLERIA

*Bonali*

MACELLERIA DE.C.O.