



COMUNE DI ACRI

SETTORE 4

LAVORI PUBBLICI – PSC – URBANISTICA E SUE
ATTIVITA' PRODUTTIVE E SUAP – GARE ED APPALTI

Via Roma – 87041 Acri – Tel. 0984 921416- 921439

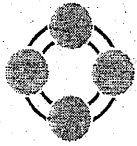
AVVISO PUBBLICO

Si porta a conoscenza delle attività commerciali e produttive interessate, presenti sul territorio, che sabato 14 gennaio 2023 presso la sede dell'Istituto Alberghiero di San Giovanni in Fiore (ex Centro Florens) si svolgerà il Concorso dal titolo "Pitta'mpigliata Contest" pertanto si invita le attività interessate alla partecipazione. Si allegano il Regolamento e la scheda di iscrizione al concorso.

Il Responsabile del Settore n°4

Ing. Lamirata Salvatore





Accademia della
Pitta'mpigliata

pitta'mpigliata
Concorso regionale
della pitta'mpigliata fatta in "casa" *Contest*

FINALITÀ

L'Accademia della Pitta'mpigliata con la presente iniziativa intende promuovere, valorizzare e incentivare la cultura della pitta'mpigliata all'interno dell'intero territorio Regionale.

Il concorso ha come scopo quello di mettere a confronto le diverse ricette e tecniche di lavorazione della pitta'mpigliata, attraverso una allegra e serena competizione che vede impegnati estimatori ed amatori di questo straordinario dolce e su cui si poggeranno le basi per avviare un disciplinare di produzione. La realizzazione della pitta'mpigliata da parte di un appassionato – amante di questo dolce è espressione artistica che coinvolge sentimenti ed emozioni. Condividere tutto ciò e confrontarsi nelle diverse tecniche e metodologie di preparazione del dolce è un grande momento di confronto, di scambio culturale e di conoscenza delle diverse tradizioni.

REGOLAMENTO

Art. 1- Partecipazione

- Il concorso si svolgerà sabato 14 gennaio 2023, dalle ore 9:30 a seguire, presso la sede dell'Istituto Alberghiero di San Giovanni in Fiore – ex Centro Florens – loc. Pirainella - 87055 San Giovanni in Fiore (CS).
- Sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente partecipanti che realizzeranno in maniera artigianale il dolce denominato pitta'mpigliata (comprende tutte le denominazioni del dolce come da Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, MiPAAF).
- Il dolce - opera (pitta'mpigliata) dovrà essere preparato interamente ed esclusivamente dai concorrenti, secondo le modalità di cui al successivo art. 3 ed una giuria tecnica ne accerterà l'effettiva preparazione.
- La partecipazione al concorso è riservata agli appassionati – amanti di pitta'mpigliata con esclusione dei produttori professionali.
- Possono partecipare al concorso singoli concorrenti o squadre composte al massimo da n. 2 persone, senza limite di età, sesso o nazionalità.
- La partecipazione al concorso è gratuita.

Art. 2- Modalità di adesione

- Gli interessati dovranno inviare, entro le ore 18:00 di mercoledì 11 gennaio 2023 la scheda di partecipazione al concorso e la ricetta che eseguiranno al concorso: compilando il modulo online disponibile sui social Facebook e Instagram sulle pagine dell'Accademia della pitta'mpigliata o attraverso il link del QR code di seguito riportato, tramite mail al seguente indirizzo: info@pittampigliata.it o consegnare la stessa in formato cartaceo presso l'Istituto alberghiero di San Giovanni in Fiore (ex Centro Florens);
- Il numero di partecipanti è fissato ad un massimo di 35 concorrenti.

Art. 3- Norme per la partecipazione

- Prima dell'inizio del concorso ad ogni partecipante o squadra verrà consegnata una busta chiusa contenente un cartoncino anagrafico numerato che ogni concorrente dovrà compilare e n. 5 etichette adesive identiche di cui una verrà applicata sulla scheda anagrafica e le rimanenti 4 sui piatti dove saranno servite le pitteimpigliate che successivamente verranno realizzate, prima di presentarle alla giuria.
- Dopo la registrazione di tutti i concorrenti alle ore 9:30 agli stessi verrà assegnata una postazione di lavoro (tavolo) dove dovranno essere preparate in estemporanea n. 4 pitteimpigliate, di cui n. 3 per le giurie ed una da esposizione.
- Ogni partecipante o squadra dovrà portare con se tutto il necessario per realizzare le pitteimpigliate (ingredienti, spianatoia ed utensili compresi), mentre l'organizzazione metterà a disposizione le teglie ed i forni per la cottura dei dolci;
- Le pitteimpigliate dovranno essere interamente realizzate in loco. È consentito ai partecipanti, per ovvie ragioni legate al rispetto dei tempi di macerazione del ripieno, di portarlo già pronto.
- Tutti i concorrenti lavoreranno in contemporanea ed avranno a disposizione 120 minuti per la realizzazione delle pitteimpigliate. Una volta preparate l'organizzazione si prenderà cura di infornarle, rispettando le indicazioni che verranno fornite dai concorrenti.
- I partecipanti cedono, a titolo totalmente gratuito, all'Accademia della Pitta'mpigliata tutti i diritti concernenti la ricetta e la fotografia per eventuali pubblicazioni.

Art. 4 - Giurie

- Le pittepiagliate verranno valutate distintamente da n. 3 giurie, nominate dall'organizzazione:
 - una composta da professionisti della Federazione Italiana Cuochi e dell'AMIRA;
 - una composta da esperti e da giornalisti enogastronomici;
 - una composta da titolari di aziende produttrici del dolce.
- Ogni singola Giuria eleggerà all'inizio dei lavori un Presidente il cui voto prevarrà in caso di parità di punteggio tra i concorrenti;
- Ogni singola giuria decreterà tre vincitori.
- Verranno, altresì, premiati i partecipanti che per ragioni diverse, a giudizio delle giurie, meriteranno un riconoscimento. Verranno premiati, inoltre, il concorrente più giovane e quello più anziano. Tutti i partecipanti riceveranno l'attestato di partecipazione.
- Ogni singola Giuria è l'unico organo competente a giudicare le opere (pittepiagliate) a concorso e il suo giudizio è inappellabile.

Art. 5 - Criteri di Valutazione

- Aspetto estetico punti da 0 a 25
- Sapore punti da 0 a 25
- La votazione sarà espressa da ogni componente, di ogni singola giuria, e riportata su apposita scheda.
- Il punteggio finale di ciascun concorrente, per ciascuna giuria, sarà determinato dalla somma dei voti, espressi dai componenti la giuria diviso per il numero degli stessi.

Art. 6 - Premiazione.

- La premiazione avrà luogo nella stessa giornata durante la cena che si svolgerà presso l'Hotel Ristorante la Duchessa della Sila alle ore 20:00.
- L'organizzazione è lieta di offrire ad ogni singolo partecipante la cena, mentre per gli altri componenti della squadra o per eventuali accompagnatori è previsto un contributo di partecipazione.
- L'organizzazione si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche migliorative al regolamento del concorso, finalizzate ad una migliore riuscita della manifestazione.

Si allegano:

scheda di adesione al concorso (allegato A);

scheda da utilizzare per l'indicazione della ricetta (allegato B)



QR code
per accedere al Modulo online per l'iscrizione al concorso

link: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeihgvXPC0WRwCVUzrG5I-3zyJSpt4CQfs3b7vtrmeFgdwTg/viewform>

Info

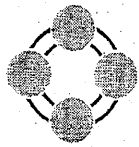
email: info@pittepiagliata.it

tel. 329 079 0250

social FB e Instagram: [accademia della pittepiagliata](#)

Si confida nella collaborazione e nella più ampia partecipazione.

Il Presidente
Emilio Vaccai



Accademia della
Pitta'mpigliata

A

pitta'mpigliata

Concorso regionale
della pitta'mpigliata fatta in "casa"

Contest

Scheda di iscrizione al Concorso Regionale della pitta'mpigliata fatta a casa
"Pitta'mpigliata in festa" - 14 gennaio 2023 - Scuola Alberghiera Florens
Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
IIS Leonardo Da Vinci - San Giovanni in Fiore CS.

Nome e cognome

data di nascita

residente in

C.A.P.

prov.

stato

indirizzo

n.

mail

pec

tel.

social

Con la presente chiedo di essere ammesso/a al Concorso Regionale della pitta'mpigliata fatta a casa che si terrà il 14 gennaio 2023 presso la Scuola Alberghiera Florens dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, IIS Leonardo Da Vinci di San Giovanni in Fiore e di condividere e accettare tutte le norme contenute nel regolamento della manifestazione.

Data

Firma

INFORMATIVA SULLA PRIVACY Ai sensi del Regolamento UE 2016/679, i dati personali che la riguardano non saranno comunicati a terzi. I dati potranno essere utilizzati per nostre informative in relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003: conferma dell'esistenza dei dati, origine, finalità, aggiornamento, cancellazione, diritto di opposizione. Per esercitare tali diritti dovrà rivolgersi al Responsabile del trattamento dei Dati personali.

IL SOTTOSCRITTO/A SOTTOSCRITTA,ricevuta l'informativa, sopra riportata e ai sensi e per gli effetti degli artt. 7, 12, 13 del Regolamento UE 2016/679 dichiara di:
PRESTARE il proprio consenso al fine di ricevere comunicazioni tramite email, messaggi, e altri sistemi da lei comunicati su questa scheda relativi ad iniziative informative e/o per ricevere segnalazioni sulle manifestazioni e altro relativo all'attività dell'Accademia della Pitta'mpigliata.

Firma per presa visione dell'informativa e per ricevere comunicazioni _____ (nome e cognome prima in stampatello e poi firma in corsivo leggibile)

