

“I Sentieri del Gusto”

Rassegna enogastronomia per la valorizzazione dei prodotti tipici
IX edizione – 2009

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla ottava rassegna enogastronomia “I Sentieri del Gusto” è subordinata alle condizioni di seguito elencate:

- 1) *la rassegna enogastronomica “I Sentieri del Gusto” ha lo scopo di valorizzare prodotti e piatti tipici locali; la rassegna è una serie di appuntamenti gastronomici sulla cultura alpina della Val Grande scoprendone i sapori dimenticati.*
- 2) *Gli incontri enogastronomici prevedono il coinvolgimento di produttori con la partecipazione del Gruppo Culturale “Le Donne del Parco”;*
- 3) *partecipano alla rassegna gli esercizi pubblici (ristoranti, osterie, circoli, rifugi alpini, ecc.) della Provincia del Verbano Cusio Ossola con preferenza per quelli situati nei Comuni del Parco; esercenti al di fuori della provincia possono essere selezionati a discrezione dell’Ente Parco. L’eventuale selezione terrà conto della distanza dal Parco Nazionale, della qualità delle proposte presentate, favorendo nuove richieste al fine di attuare “turn over” di partecipanti;*
- 4) *gli esercizi che avranno aderito alla rassegna si impegnano ad organizzare un pranzo o una cena nel periodo compreso tra i mesi di settembre e novembre proponendo un menù composto da ricette della cucina locale e con l’utilizzo prioritario di prodotti acquistati da fornitori locali da dichiarare all’atto della partecipazione;*
- 5) *la partecipazione e l’utilizzo del logo di riconoscimento avverranno a fronte di una sola quota associativa alla rassegna “I Sentieri del Gusto”(vedi punto 14); **la partecipazione è gratuita per gli esercizi situati all’interno dei confini del Parco;***
- 6) *l’edizione 2009 del concorso è rivolta alla preparazione di un piatto che utilizzi le erbe officinali del Territorio. La preparazione dovrà esaltare le tradizioni e i prodotti del territorio, soffermandosi adeguatamente su preparazioni che utilizzino erbe commestibili non comunemente oggi utilizzate ma consuete nel passato anche remoto: (tuberi, radici, erbe, foglie, steli, parte di vegetali in generale). L’erbe spontanee erano d’uso comune, raccolte e trasformate per gustose frittate, delicati condimenti, saporiti intingoli che sapevano sopperire alla cronica carenza di carne e alla scarsa varietà delle materie prime.*
- 7) *Il Piatto che caratterizzerà la rassegna 2009, sarà a scelta del cuoco sul tema di quanto esplicito nel precedente articolo.*
- 8) **I vini proposti nell’intero menù dovranno essere obbligatoriamente della Regione Piemonte, preferibilmente di antica fattura e vitigno con particolare attenzione alla Provincia di Verbano Cusio Ossola. Non saranno ammessi altri vini**
- 9) *il “Piatto del Parco” proposto sarà valutato da ciascun partecipante alle serate in programma. Ogni commensale compilerà una scheda ove saranno indicati: presentazione del piatto, esame gustativo e olfattivo del piatto, gradevolezza ed armonia dell’abbinamento enogastronomico;*

10) **il metodo di valutazione** è effettuato in trentesimi con le seguenti modalità:

- Presentazione del piatto (esame visivo) punti da 1 a 10
- Esame gustativo e olfattivo del piatto punti da 1 a 10
- Armonia dell'abbinamento enogastronomico punti da 1 a 10

11) una giuria, composta di esperti e designata dall'Ente Parco, procederà allo spoglio delle schede raccolte durante la rassegna ed elaborerà una graduatoria;

12) i primi cinque classificati parteciperanno alla "giornata tecnica" presso un istituto alberghiero della Provincia e parteciperanno alla serata finale come da punto 13;

13) La proclamazione del vincitore è prevista in occasione di una **Conferenza Stampa** con successiva **Serata di Gala** che avrà luogo presso un luogo idoneo della Provincia successivamente al termine della rassegna. Nel corso della serata si proclamerà il vincitore del miglior "Piatto del Parco dell'anno". In caso di parità può essere assegnato un ex equo;

14) **l'ammontare della quota di partecipazione alla rassegna enogastronomia "I Sentieri del Gusto" verrà determinato in base al seguente criterio:**

Esercizi nei comuni del Parco	
fino a 50 coperti	€ 50
da 51 a 100 coperti	€ 70
da 101 a 150 coperti	€ 125
> 150	€ 150

Esercizi dei comuni extra Parco	
fino a 50 coperti	€ 70
da 51 a 100 coperti	€ 100
da 101 a 150 coperti	€ 160
> 150	€ 200

La partecipazione è gratuita per gli esercizi situati all'int

15) durante le serate della rassegna i ristoratori dovranno:

- rispettare il menù preventivamente concordato con l'Ente parco;
- esibire il menù ai commensali distribuendo copia dell'opuscolo "I Sentieri del Gusto" su ogni tavolo;
- allestire i locali interessati secondo usi e costumi tradizionali concordando con il gruppo culturale delle **Donne del Parco**;
- ospitare due componenti la giuria tra cui un esperto di erbe officinali; due componenti del gruppo culturale "**Le Donne del Parco**" al fine di caratterizzare la serata e promuovere i valori del parco
- attivare forme di collaborazioni con i produttori locali indicati nel menu consentendo eventualmente di esporre i prodotti in sala o zona limitrofa;

16) l'Ente Parco si impegna a dare alla rassegna la massima diffusione mediatica;

17) l'Ente Parco si riserva il diritto di modificare le condizioni di partecipazione in qualsiasi momento quando si rendesse necessario, si impegna a darne tempestiva comunicazione ai partecipanti;

18) la scheda di adesione, debitamente sottoscritta, dovrà essere fatta pervenire, unitamente al menu entro il **11 Maggio 2009 all'indirizzo**

Segreteria "I Sentieri del Gusto"
c/o Parco Nazionale Val Grande
P.zza Pretorio, 6 - 28805 Vogogna (Vb)
o via fax al n. 0324/878573