



# ITALIA E REGIONI

## “CUOCHI IN PIAZZA”

### Regolamento

La Federazione Italiana Tradizioni Popolari, con le attività collaterali previste nel programma del raduno nazionale dei gruppi folklorici **”Italia e Regioni”**, promuove e organizza anche una manifestazione gastronomica denominata **“Cuochi in Piazza”**, finalizzato alla riscoperta e alla diffusione della cucina tradizionale casalinga.

#### Art. 1)

L’obiettivo è quello di realizzare un evento in grado di riproporre e diffondere quanto più possibile, in una fusione di usanze ed esperienze, le consuetudini dell’arte gastronomica delle diverse regioni italiane, con un appuntamento tematico legato al ciclo stagionale delle produzioni alimentari, alle attitudini agro-pastorali ed all’abilità delle massaie paesane.

#### Art. 2)

La partecipazione, gratuita, è riservata a tutti i gruppi folklorici affiliati alla F.I.T.P. che, con apposita domanda di adesione, chiedono di partecipare al concorso con un proprio concorrente, esperto gastronomo professionista o cuoco amatoriale, oppure giovane allievo di istituto alberghiero regionale ( se minorenni autorizzato dai propri genitori) per proporre e preparare un piatto tipico della cucina tradizionale del proprio territorio, in presenza di apposita giuria e liberi spettatori presenti.

#### Art.3)

La domanda di adesione, da compilare utilizzando l’apposito modulo allegato, deve essere inviata al seguente indirizzo:

Segreteria Presidenza Nazionale

Via San Nicola,12 – 71013

San Giovanni Rotondo (Foggia)

Oppure tramite mail da inviare a:

[benitoripoli@tiscali.it](mailto:benitoripoli@tiscali.it)

[bastari.donatella@gmail.com](mailto:bastari.donatella@gmail.com)

#### Art.4)

I partecipanti sono tenuti a preparare e servire per l’intera giuria, sette porzioni del piatto in gara, amalgamato a vista con tutti i suoi ingredienti e accompagnato da una

descrizione verbale che ne evidenzia l'originalità, la genuinità dei sistemi di confezione e le consuetudini storiche tramandate nel tempo.

#### Art.5)

La giuria preposta alla degustazione dei piatti è presieduta da un componente del Dipartimento Organizzazione che sceglie altri 4 componenti tra i gruppi partecipanti a "Italia e Regioni" appartenenti alle regioni che non hanno concorrenti all'iniziativa "Cuochi in Piazza". Assistono la giuria un rappresentante degli Enti Locali della Regione ospitante ed uno dei gruppi partecipanti, senza diritto di voto.

L'operato della giuria è insindacabile e le valutazioni espresse riguarderanno solo gli aspetti oggettivi dei seguenti elementi:

#### **AMBIENTALE**

Presentazione del tavolo di lavoro per l'esposizione degli ingredienti base da utilizzare, nel rispetto della ricetta tradizionale e in correlazione ai prodotti tipici esistenti nel territorio e non contaminati dalle sofisticazioni.

#### **TECNICO**

Compiutezza nella presentazione storica del piatto per evidenziarne pratiche e consuetudini cristallizzate nel tempo; genuinità ed originalità dei modi di manipolare e amalgamare i prodotti; qualità e abbondanza di materie schiette e tipiche. (possibilmente stampata da consegnare al pubblico)

#### **QUALITATIVO**

Degustazione per la valutazione della qualità, freschezza e genuinità del prodotto, della fragranza e coesione degli ingredienti nel pieno rispetto della ricetta tradizionale.

#### Art.6)

**Ogni componente della giuria formulerà la propria valutazione attribuendo un punteggio da 0 a 10 per ciascuno dei suindicati elementi: ambientale, tecnico e qualitativo.**

**La graduatoria finale scaturisce dalla somma delle valutazioni espresse da ciascun componente la giuria per ogni concorrente, regolarmente riportate e sottoscritte in apposita scheda.**

Il Presidente della Fitp  
Benito Ripoli

