BANDO 2021

 FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

OASI DI SERRANELLA

**“RICOMINCIAMO DAL MEGLIO”**

Nei Giorni 20 e 21 Agosto 2021 si svolgerà il FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO OASI DI SERRANELLA con l’allestimento di un vero e proprio **“teatro del gusto”,** in cui le contrade si adopereranno per offrire il proprio miglior piatto/i ai i nostri ospiti.

Per questa edizione non ci sarà nessun vincitore del palio e della ricetta d’autore.

Resterà solo il premio folklore.

## MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE PER LE CONTRADE

L'iscrizione della contrada dovrà avvenire **entro e non oltre Domenica 11 Luglio 2021.**

Ogni Contrada potrà, già al momento dell’iscrizione, indicare i propri piatti e comunque la data ultima sarà il 18 Luglio

In caso di presentazioni di piatti simili, immediatamente verrà informata la contrada che lo presenta dopo, che dovrà provvedere a sostituirlo. Comunque, la sostituzione dovrà avvenire entro il 24 Luglio

Il piatto deve essere scritto in versione italiana. I caratteri (complessivi di titolo, spazi e punteggiatura) non possono superare i 350, pena sintesi che sarà curata da parte dell'Associazione.

Entro il 31 luglio le contrade dovranno inviare le fotografie dei propri piatti all’associazione per la divulgazione pubblicitaria del festival.

**NOME della Contrada**

Il nome della contrada dovrà far riferimento a una delle seguenti opzioni:

1. Contrada o Territorio identificabile sulla mappa storica del comune di Altino
2. Nome/i di quartieri noti e acquisiti negli anni all’interno della stessa contrada
3. Vie importanti del comune di Altino

Più contrade o quartieri possono unirsi anche tra loro

Il nome può anche essere in forma dialettale, ma sempre riferito alle opzioni sopra richieste

Se una Contrada, Territorio o Via è già rappresentata da un gruppo, salvo accordi tra le parti, un altro gruppo non ne può prendere il nome

All’interno della stessa contrada, già presente al festival nelle precedenti edizioni, può comunque nascere un altro gruppo / contrada. Per distinguersi da chi già presente, dovrà includere nel nome specifici quartieri della stessa contrada o eventualmente altre Vie o Territori del comune di Altino

Al festival sarà ammesso anche uno stand “Gluten Free” e eventualmente uno stand dell’associazione del peperone dolce

**MEMU:**

* Ogni contrada potrà preparare uno o più piatti: Primo piatto, Secondo con contorno, Dolce
* Considerando i tempi ristretti alla definizione dei menù, è consigliabile che ogni contrada ripresenti il suo miglior piatto degli ultimi anni.

**N° PIATTI:**

* Ogni contrada dovrà garantire almeno 300 piatti con un massimo di 500 a serata

**AREA FESTIVAL:**

* Rimane la stessa degli altri anni, Centro storico di Altino, con ingresso all’inizio di Via Roma (inizio rampa di salita)
* Percorsi identificabili unidirezionali di ingresso e uscita dall’area festival.
* Ad ogni contrada verrà assegnata una propria postazione tramite estrazione o comunque in accordo ai piatti proposti una stessa piazza potrà essere occupata anche da più contrade.

**INGRESSO OSPITI**:

* Gli ingressi verranno controllati e registrati secondo le ultime norme che al momento del festival saranno richieste
* Saranno predisposti sistemi di controllo in ingresso e in uscita che garantiranno il numero di ospiti presenti nell’area del festival. (Telecamere o Tornelli o Braccialetto o biglietti numerati)
* La manifestazione aprirà al pubblico nei giorni stabiliti dalle ore 18:00
* I ticket (***EUROPEPERONE***) verranno venduti dall’ Associazione al prezzo di 1 €.
* Si comprerà tutto con l’EUROPEPERONE.
* È assolutamente vietato da parte delle contrada incassare soldi liquidi per questioni fiscali.
* I prezzi da applicare ai piatti preparati saranno gli stessi per ogni contrada:

Primo: 6 EUROPEPERONI

Secondo: 8 EUROPEPERONI

Dolce: 3 EUROPEPERONI

**BEVANDE:**

Ogni postazione di primo piatto e secondo avrà una propria distribuzione di bevande o eventualmente la gestione potrà essere affidata all’organizzazione

* Birra alla Spina (Icnusa): 2 Euro-pep. (200CC)
* Vini di cantine abruzzesi di ottimo livello: 7 Euro-pep. (bottiglia 750cc)
* Acqua bottiglia: 1 Euro-Pep (500cc)
* Coca Cola lattina: 2 Euro pep (300 cc)
* Ogni contrada/ gruppo deve esporre, in modo chiaro e comprensibile, una locandina contenente il piatto dialettale, la traduzione in lingua italiana e il relativo prezzo (in euro peperoni). Inoltre, **dovranno indicare eventuali allergeni presenti nel menù, ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011 (VEDI ALLEGATO A).**
* Sulla base degli incassi percepiti l’Associazione, di concerto con le singole contrade, stabilirà la percentuale con la quale calcolare il rimborso da destinare alle contrade partecipanti.
* Nel caso in cui la contrada/gruppo sarà sorpresa alla vendita di pietanze diverse da quelle oggetto di menù o alla somministrazione di bevande non consentite o in forme diverse da quelle pattuite sarà sanzionata con una decurtazione del 20% dell’incasso totale

## PIETANZE

* In tutti i piatti il Peperone dolce deve essere in forte risalto.
* Le pietanze possono essere composte da piatti caldi e/o piatti freddi.
* Ogni contrada / gruppo avrà la possibilità di presentare una pietanza fuori menù da distribuire a partire dalle ore 23:00. La stessa dovrà essere presentata contestualmente al menù della singola contrada. Il prezzo di vendita verrà concordato con l’Associazione del Peperone Dolce di Altino.

**Biodiversità**

Il nostro territorio ha una tradizione di orti e una ricca biodiversità agricola abruzzese. Esempi di prodotti:

*peperone dolce di altino*, *fagioli “socer e nor”*, *cipolla limone, pomodori “tramuncelle”, pomodori tradizionali di Selva, pomodori dell'acquasanta o delle mandrelle, rape, farina di Solina, farina grano frasinese, “pesche gialle della selva”, mela “casolana”, robiglio* (pisello selvatico*), sedano nero, cicerchia, olio* (varietà locali), “*arance di selva”, “turterello”* (cetriolo), *varietà di zucche, ceci* e altri prodotti da riscoprire.

### Tutte le contrade per poter reperire questi prodotti possono contattare l'associazione o la banca semi dell'Oasi di Serranella.

Probabilmente non tutte le varietà saranno disponibili, tuttavia le contrade potranno richiedere i semi per una futura coltivazione

Si conferma una valutazione ulteriore riguardo l'utilizzo nei menù dei prodotti della biodiversità del territorio Abruzzese.

Su richiesta dell’Associazione, l’utilizzo dei prodotti dovrà essere testimoniato tramite la presentazione di documenti di acquisto.

## ASPETTI IGIENICO SANITARI

Durante la preparazione e distribuzione degli alimenti le contrade sono soggette al rispetto delle norme igienico-sanitarie e del Protocollo di Autocontrollo e delle norme anti COVID

A tal proposito, prima della manifestazione, verrà distribuito ad ogni contrada il protocollo di autocontrollo che dovrà essere sottoscritto per avvenuta ricezione e comprensione dai singoli contradaioli che si occuperanno della preparazione e distribuzione di alimenti

**STAND**

Lo spazio/casa in cui si potrà allestire il proprio stand gastronomico verrà assegnato tramite un sorteggio pubblico, programmato per il 18 Luglio. Il sorteggio verrà effettuato in modo tale da non permettere che alla stessa contrada venga attribuita la medesima postazione degli ultimi due anni precedenti in cui la contrada ha partecipato all’evento.

* Ogni contrada dovrà curare a proprio piacimento lo spazio assegnato, tenendo conto del tema prettamente folkloristico dei due giorni. È opportuno, quindi, invitare i partecipanti dello stand ad indossare abiti della tradizione popolare.

Ogni contrada avrà:

1. una propria postazione per la vendita delle bevande;
2. dei tavoli assegnati per i quali provvederà al ritiro e alla riconsegna.

Le contrade saranno responsabili della mancata riconsegna dei tavoli e delle panche.

* Ogni contrada dovrà garantire la pulizia dei tavoli assegnati e dell’area circostante
* L’associazione metterà a disposizione di ogni contrada appositi contenitori per la raccolta differenziata
* La contrada potrà esporre, all'interno dello spazio assegnato, effigi pubblicitarie concordate precedentemente con l'Associazione e solo relativi a produttori che forniscono prodotti utilizzati nel proprio menù.

### Giuria folkloristica

La giuria sarà composta da esperti della cultura tradizionale abruzzese.

I **parametri di giudizio** complessivi nella scheda di valutazione della parte folkloristica sono **9** e per ognuno di essi si può ottenere un punteggio da 1 a 10 punti, **per un totale massimo di 90 punti**.

# Scheda di valutazione della Giuria Folkloristica

|  |
| --- |
| Lo stand dovrà organizzare il folklore sviluppando un tema generale che viene affrontato sia attraverso la figura del banditore (personaggio o più persone con il compito principale di attrarre gli ospiti al proprio stand illustrando le bontà e le caratteristiche dei piatti preparati) che attraverso l'allestimento dello stand e dei costumi (che dovranno richiamare il tema generale e i piatti preparati). Questi aspetti saranno valutati tenendo in considerazione la CAPACITA' ATTRATTIVA E ORIGINALITA', la RIELABORAZIONE CREATIVA DEGLI STILI TRADIZIONALI e i CONTENUTINARRATIVI (poesie, uso del dialetto, filastrocche. aneddoti) coerenti con il tema scelto dalla contrada e rivolti verso la civilizzazione del territorio (integrazione, partecipazione, sviluppo, solidarietà). La giuria valuterà ulteriormente lacoerenza dei singoli aspetti con il tema generale e con il menù. |
| VALUTAZIONE DEL FOLKLORE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| BANDITORE/GRUPPO | Originalità e capacità attrattiva |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rielaborazione creativa degli stilitradizionali |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Contenuti narrativi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ALLESTIMENTO STAND ECOSTUMI | Originalità e capacità attrattiva |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rielaborazione creativa degli stilitradizionali |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Contenuti narrativi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| COERENZA DELL'INSIEME | Coerenza del Banditore con il temagenerale |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Coerenza dell'allestimento e costumi con iltema generale |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Coerenza d'insieme con il piatto |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## CRITERIO PER L’ASSEGNAZIONE DEL PREMIO FOLKLORE

## Intitolato a FRANCO SCUTTI

Per ogni contrada verranno sommati tutti i totali delle singole schede di ogni giurato della giuria folkloristica. Per la determinazione del punteggio medio (da arrotondare alla seconda cifra decimale) si suddivide la somma ottenuta per i parametri di giudizio (9) e successivamente per il numero dei giurati. La contrada che totalizzerà il punteggio medio più alto così determinato (**minimo 0.00, massimo 10.00**) vincerà il **Premio folklore**.

## RICETTARIO DEL PALIO CULINARIO 2019

La nostra Associazione ha deciso di non disperdere il patrimonio delle ricette realizzate dalle contrade e ha pensato quindi di proporre una pubblicazione che parli del “Festival del peperone dolce di Altino”, delle ricette e dei protagonisti del Palio culinario.

Per questo motivo chiediamo di riportare il nome dell'autore della ricetta e la contrada, in modo da dedicare maggiore visibilità ai piatti preparati.

ALLEGATO A

**LISTA ALLERGENI O TABELLA ALLERGENI:**

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi** di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride** solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO

2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

1. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
2. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi