

BANDO 2023

“XIV FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

OASI DI SERRANELLA”

“**Palio culinario delle Contrade**”

Nei Giorni 18 e 19 di Agosto 2023 si svolgerà il **XIV FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO OASI DI SERRANELLA** “Palio culinario delle Contrade” con l’allestimento di un vero e proprio “**teatro del gusto**”, in cui le Contrade si sfideranno a suon di ricette che verranno valutate da una giuria qualificata secondo predeterminati criteri.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE PER LE CONTRADE

L'iscrizione della Contrada dovrà avvenire **entro e non oltre il 18 giugno 2023**.

Ogni Contrada dovrà avere un proprio **nome e stendardo**

Ogni Contrada dovrà essere costituita da:

- **un capocontrada** (responsabile della contrada);
- **un vice** capocontrada;
- **un banditore** (figura folkloristica che ha il compito di narrare il menù, gli aneddoti, i fatti e i personaggi che hanno contribuito alla realizzazione dei piatti, curare le coreografie e la scenografia della propria contrada, animare con balli, canti, poesie, musica lo stand della contrada per attrarre i visitatori); tale figura può essere svolta da una singola persona o da più persone;
- il gruppo dei contradaioi.

PRESENTAZIONE DEI MENÙ

I menù possono essere presentati all’associazione già dal momento dell’iscrizione fino alla data massima dell’ **8 luglio 2023**.

In caso di menù con piatti simili o uguali verrà data priorità alla Contrada che avrà provveduto per prima alla consegna del menù.

Il menù, pervenuto successivamente, dovrà essere sostituito entro il **15 luglio 2023**.

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

Successivamente alla consegna dei menù sarà dedicata una giornata alla presentazione dei piatti, programmata per la prima settimana di Agosto.

Entro il **23 luglio 2023** le Contrade dovranno inviare le fotografie dei propri piatti all'associazione per la divulgazione pubblicitaria del Palio.

STAND

- Lo spazio/casa in cui si potrà allestire il proprio stand gastronomico verrà assegnato tramite un sorteggio pubblico, programmato per il **01 Luglio 2023**.
- Il sorteggio verrà effettuato in modo tale da evitare che alla stessa Contrada venga assegnata la stessa postazione del Palio **2022**;
- Prima dell'estrazione, ogni contrada potrà eventualmente chiedere di poter occupare una postazione preferita, salvo accettazione di tutte le altre contrade
- Ogni Contrada dovrà curare a proprio piacimento lo spazio assegnato, tenendo conto del tema prettamente folkloristico della manifestazione.
- Le Contrade non invadere zone di altre Contrade con cartelli o attrezzature e comunque rimanere nell'area assegnata
- La Contrada è responsabile del buon funzionamento dei propri impianti.

L'Associazione metterà a disposizione:

- Lavello con allaccio di acqua potabile e relativo scarico;
- Quadro prese di corrente elettrica a 220V ;

Ogni Contrada avrà:

1. una propria postazione per la vendita delle bevande;
2. i 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, ma solo relativi ai fornitori dei prodotti utilizzati nel proprio menù.
- Ogni contrada dovrà gestirsi il proprio folklore con musica, canti e balli.
- Sono ammesse anche attrezzature elettriche, microfoni e casse.

- La regolazione del volume della musica e canti deve “assolutamente” garantire la sola diffusione all’interno della propria area di competenza e non disturbare minimamente le altre contrade vicine. Nel caso questo non viene rispettato, l’organizzazione potrà bloccare e spegnere l’impianto della contrada inadempiente.

PIETANZE

- Ogni Contrada dovrà preparare un menù composto da 3 piatti della tradizione abruzzese, anche rivisitati in chiave moderna:
- PRIMO
- SECONDO con CONTORNO
- DOLCE
- In tutti i piatti deve essere messo in forte risalto il Peperone Dolce di Altino.
- Le pietanze possono essere composte da piatti caldi e/o piatti freddi.
- Ogni Contrada avrà la possibilità di presentare una pietanza fuori menù da distribuire a partire dalle ore 23:00 dei giorni del festival. La stessa dovrà essere presentata contestualmente al menù della singola Contrada. Il prezzo di vendita verrà concordato con l’Associazione di Tutela del Peperone Dolce di Altino.

ORGANIZZAZIONE

- La manifestazione aprirà al pubblico nei giorni stabiliti a partire dalle ore **18:00**.
- Ogni Contrada dovrà garantire almeno 300 PASTI COMPLETI a serata.
- I ticket (**EUROPEPERONE**) verranno venduti dall’ Associazione al prezzo di 1 €.
- Si comprerà tutto con l’EUROPEPERONE.
- È assolutamente vietato da parte delle Contrade incassare soldi cash per questioni fiscali.
- I prezzi da applicare ai piatti saranno gli stessi per ogni Contrada:
 - Primo: 6 EUROPEPERONI;
 - Secondo: 8 EUROPEPERONI;
 - Dolce: 4 EUROPEPERONI;
 - MENÙ COMPLETO 18 EUROPEPERONI.

BEVANDE

Ogni Contrada avrà una propria distribuzione di bevande con spillatrice e frigorifero:

- Birra alla Spina (Icnusa o simile): 2 Euro-pep. (200cc)
- Vini di cantine abruzzesi di buon livello: 8 Euro-pep. (bottiglia 750cc)
- (opzione da concordare con le Contrade di solo vini sfusi al prezzo di 2 Euro-pep / 150cc)
- Acqua bottiglietta: 1 Euro-Pep (500cc)
- Coca Cola lattina: 2 Euro pep (300 cc)
- Ogni Contrada deve esporre, in modo chiaro e comprensibile, una locandina contenente il menù dialettale, la traduzione in lingua italiana e i relativi prezzi (in euro/peperoni). Inoltre, **le Contrade dovranno indicare eventuali allergeni presenti nel menù, ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011 (VEDI ALLEGATO A).**

RIMBORSI ALLE CONTRADE

- Sulla base degli incassi, l'associazione rimborserà:
 - 1- 71% per incasso fino atickets + 2 % se non supera tickets
 - 2- 70% da a tickets
 - 3- 69% da a tickets
 - 4- 68% oltre i tickets
- Ad ogni contrada sarà inoltre rimborsato € 250 a serata per la musica, solo se effettivamente presenti
- Per l'acquisto del peperone, l'associazione, in accordo con i propri produttori associati stabilirà un prezzo scontato per i vari formati di secco e il fresco, il 66% sarà a carico dell'associazione
- Nel caso in cui la Contrada 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.
- Per i gazebi il 50% sarà a carico dell'associazione e 50% delle contrade
- I Bicchieri saranno acquistati tutti dall'associazione e consegnate alle contrade in misure delle bevande effettivamente vendute
-

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.

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 contradaioi che si occuperanno della preparazione e distribuzione di alimenti.

BIODIVERSITA'

Si conferma che sarà attuata 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.

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", "tortarello" (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, in modo da poterli utilizzare nei prossimi anni.

GIURIA

Le giurie tecniche saranno due: giuria gastronomica e giuria folkloristica.

Giuria gastronomica

L'Associazione affiderà ad un esperto gastronomo il compito di presiedere e scegliere gli altri componenti della Giuria.

I Giurati valuteranno il menù realizzato sulla base di **16** indicatori, per ognuno dei quali sarà possibile esprimere un punteggio **da 1 a 10** per un totale massimo per ogni

VALUTAZIONE COMPLESSIVA DEL MENÙ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Riferimento alla tradizione culinaria locale										
Abbinamento con il peperone dolce di Altino (prevalenza del sapore del PdA)										
Armonia ed equilibrio del menù complessivo										
Originalità dei piatti tradizionali rivisitati in chiave moderna										
Utilizzo prodotti della biodiversità del territorio										

VALUTAZIONE DELLO STAND-CUCINA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Organizzazione del posto di lavoro e rispetto dei tempi di servizio										
Atteggiamento professionale, igiene e pulizia della postazione										

* si possono utilizzare sia i prodotti della biodiversità del nostro territorio sia i prodotti del territorio abruzzese

Folklore

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 CONTENUTI NARRATIVI (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 la coerenza dei singoli aspetti con il tema generale e con il 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 **12** e per ognuno di essi si può ottenere un punteggio da 1 a 10 punti, **per un totale massimo di 120 punti**.

VALUTAZIONE DEL FOLKLORE		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
BANDITORE/GRUPPO	Originalità e capacità attrattiva										
	Rielaborazione creativa degli stili tradizionali										
	Contenuti narrativi										
ALLESTIMENTO STAND	Originalità e capacità attrattiva										
	Rielaborazione creativa degli stili tradizionali										
	Contenuti narrativi										
COERENZA DELL'INSIEME	Coerenza del Banditore con il tema generale										
	Coerenza dell'allestimento e con il tema generale										
	Coerenza d'insieme con il menù										
Sostenibilità Inclusione sociale Innovazione	Sostenibilità ambientale										
	Disabilità – Parità di genere										
	Ispirato alla tradizione senza spreco										

CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO FOLKLORE
"FRANCO SCUTTI"

Per ogni Contrada verranno sommati i voti delle schede di ogni componente 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 (12) 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**.

Nell'ambito del Folklore, l'associazione istituisce il premio per il
"MIGLIOR COSTUME"

Si aggiudicherà il premio la contrada che, con i suoi costumi, meglio rappresenterà le tradizioni del territorio, il folklore, l'abbinamento al proprio menù, la sostenibilità ambientale, inclusione sociale e innovazione senza spreco

VALUTAZIONE DEL COSTUME		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Attinenza e originalità dei costumi	Attinenza dei costumi con il menu e folklore presentati										
	Originalità o tradizioni del territorio										
Sostenibilità	Sostenibilità ambientale										
	Disabilità – Parità di genere										
Inclusione sociale											
Innovazione	Ispirato alla tradizione senza spreco										

CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO "MIGLIOR COSTUME"

"MARIA TAMBURRINO"

Per ogni Contrada verranno sommati i voti delle schede di ogni componente 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 (5) e successivamente per il numero dei giurati. La contrada che totalizzerà il punteggio medio più alto così determinato vincerà il **Premio Costume**

RICETTARIO DEL PALIO CULINARIO 2022

L'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 si chiede di riportare il nome dell'Autore della ricetta e la Contrada, in modo da dedicare maggiore visibilità ai piatti preparati.

PREMI ALLE CONTRADE

Nella serata di sabato verranno premiati i vincitori del Palio ai quali verrà consegnata "La piletta" simbolo del Palio culinario.

Per tutte le Contrade ci sarà una piletta di riconoscimento.

ALLEGATO A

LISTA ALLERGENI O TABELLA ALLERGENI:

- **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.
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- **Uova** e prodotti a base di uova.
- **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.
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- **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.
- **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) lattiolio.
- **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 illinoensis* (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.
- **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- **Senape** e prodotti a base di senape.
- **Semi** di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.