

Antica Fiera di San Giuseppe

ZUCCHERINI CONTEST 2024

OBIETTIVI DEL CONTEST

L'iniziativa mira alla valorizzazione del territorio bisentino, alle sue tradizioni e alle sue ricette, allo spirito di comunità che contraddistingue il territorio e la voglia di comunicare le variazioni familiari di un prodotto tipico.

DESTINATARI DEL CONTEST

Il contest è rivolto a tutti i pasticceri/biscottieri amatoriali non professionisti. La partecipazione al contest è gratuita e senza limiti di età.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE AL CONTEST

Sono ammesse alla gara solo produzioni artigianali realizzate in ambito **domestico**.

Non sono ammesse produzioni acquistate o elaborate presso pasticcerie, laboratori ecc.

Al contest ci si iscrive in forma **gratuita** ritirando la shopper EatPrato "Zuccherini Contest", presso:

UNIONE DEI COMUNI DELLA VAL DI BISENZIO

Ufficio Cultura e Promozione del Territorio
Via Bisenzio, 351
59024 – Mercatale di Vernio (PO)

Lunedì 6 maggio – Mercoledì 8 maggio
– Venerdì 10 maggio
Dalle 9.00 alle 13.00
Martedì 7 maggio e Giovedì 9 maggio
Dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.00

aTIPICO

Via B.Cairolì, 14
59100 – Prato (PO)

Da Sabato 4 maggio a venerdì 10
maggio
Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle
19.30

Le iscrizioni si aprono sabato 4 maggio 2024 e si chiudono venerdì 10 maggio 2024.

CONSEGNA DEI PRODOTTI

Gli Zuccherini dovranno essere consegnati **ENTRO** venerdì 10 maggio 2024 presso le stesse sedi e negli stessi orari di ritiro dell'iscrizione o, in caso eccezionale, sabato 11 maggio tra le ore 14 e le ore 15 presso la Sala delle Capriate della Fabbrica Ex Meucci di Mercatale di Vernio, in Via della Posta Vecchia, 4.

Assieme agli Zuccherini dovrà essere riconsegnata la **scheda di iscrizione** presente all'interno del kit ritirato, completa delle indicazioni sugli ingredienti utilizzati.



Antica Fiera di San Giuseppe

Gli zuccherini consegnati dovranno essere messi dentro le apposite buste in dotazione e dovranno essere circa 250gr (di peso) o almeno 15 (come numero) e non saranno restituiti, saranno infatti messi in assaggio al termine della premiazione.

VALUTAZIONE

I biscotti saranno valutati da una giuria composta da pasticceri professionisti e da esperti del settore del territorio bisentino.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La giuria esaminerà esclusivamente i prodotti che rispetteranno le indicazioni fornite dal regolamento e verranno giudicati soprattutto per aspetto, gusto, croccantezza, olfatto e morbidezza.

SVOLGIMENTO DELLA PREMIAZIONE

I partecipanti saranno valutati e premiati sabato 11 maggio 2024 presso la Sala delle Capriate della Fabbrica Ex Meucci di Mercatale di Vernio, alle ore 16.00.

PREMI

Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione alla gara e i migliori tre saranno premiati con dei premi selezionati.

MOSTRA-DEGUSTAZIONE

I prodotti dei partecipanti verranno esposti e messi in assaggio per gli intervenuti al termine della premiazione, sempre nella sala delle Capriate del Museo Ex Meucci di Mercatale di Vernio.

PRIVACY

Ai sensi del D.lgs. 196/2003 (Codice Privacy) e il Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), partecipando al contest si autorizza al trattamento dei dati forniti ad Associazione Strada dei vini di Carmignano e della cultura enogastronomica del territorio toscano APS, Via Querceta, 29 – Prato (PO).

Si rassicura che i dati trattati saranno utilizzati esclusivamente per la durata del contest, e saranno cancellati subito dopo.

