

Antica Fiera di San Giuseppe

ZUCCHERINI CONTEST

2025

Tradizione e sapore della Val di Bisenzio

SCOPO DELL'INIZIATIVA

Lo “Zuccherini Contest – Tradizione e sapore della Val di Bisenzio”, è un’iniziativa volta a valorizzare il territorio bisentino, lo spirito di comunità che contraddistingue la vallata, le sue tradizioni e le sue ricette; in particolare quelle familiari riguardanti uno dei prodotti più tipici: lo zuccherino di Vernio.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione, gratuita e senza limiti di età, è aperta a tutti i cuochi e pasticceri amatoriali.

Non sono ammessi professionisti del settore della ristorazione o della pasticceria.

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 o laboratori.

Gli ingredienti utilizzati dovranno essere quelli della tradizione ed è vietato l'utilizzo di semilavorati o preparati industriali.

Ogni partecipante dovrà fornire una lista degli ingredienti utilizzati.

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 – Mercoledì – Venerdì

Dalle 9.00 alle 13.00

Martedì – Giovedì

Dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.00

aTIPICO

Via B.Cairolì, 14
59100 – Prato (PO), centro storico

Dal lunedì alla Domenica

Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 19.30

Le iscrizioni si aprono lunedì 28 aprile e si chiudono venerdì 9 maggio 2025.

CONSEGNA DEI PRODOTTI

Gli zuccherini preparati dovranno essere consegnati ENTRO venerdì 9 maggio 2025 presso le stesse sedi e negli stessi orari di ritiro dell'iscrizione o, in caso eccezionale, sabato 10 maggio, dopo le ore 15.00, presso la Sala delle Capriate della Fabbrica Ex Meucci di Mercatale di Vernio, in Via della Posta Vecchia, 4.



Antica Fiera di San Giuseppe

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

Gli zuccherini consegnati dovranno essere messi dentro le apposite buste in dotazione e dovranno essere almeno 250gr (di peso) o almeno 20 (come numero) e non saranno restituiti: al termine della premiazione saranno infatti messi in assaggio per il pubblico intervenuto.

SVOLGIMENTO DELLA PREMIAZIONE

Una giuria di esperti del settore valuterà e premierà i partecipanti.

La premiazione si svolgerà sabato 10 maggio 2025 presso la Sala delle Capriate della Fabbrica Ex Meucci di Mercatale di Vernio, alle ore 16.00.

CRITERI DI VALUTAZIONE E SVOLGIMENTO DELLA PREMIAZIONE

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

I giudici si riserveranno di fare domande ai partecipanti in merito agli ingredienti utilizzati e alle tecniche di preparazione.

PREMI

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

MOSTRA-DEGUSTAZIONE

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

PRIVACY E TRATTAMENTO DEI DATI

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).

La partecipazione all'evento implica l'accettazione integrale del regolamento e il consenso alla raccolta e all'utilizzo di immagini e video per finalità di documentazione e promozione, salvo esplicita richiesta contraria del partecipante.

