



I° CONCORSO

IL FRUSTINGO Più BUONO 2018 !!!!

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Art.1 Finalità

L'Associazione Centopercento organizza all'interno delle manifestazioni "Natale al Centopercento", il primo concorso a premi "IL FRISTINGO PIÙ BUONO".

L'iniziativa vuole coinvolgere le massaie e le attività commerciali ed artigianali al fine di incentivare la tradizionale preparazione del Dolce Natalizio più antico e tipico delle Marche, con l'obiettivo di portare Montepandone ad esserne il centro più rappresentativo.

Art.2 Partecipanti

Sono invitati a partecipare tutte le massaie aventi residenza e tutte le attività artigianali e commerciali, aventi sede legale nella Regione Marche. Ai fini della premiazione, i partecipanti al concorso sono pertanto divisi in due sezioni :

- Massaie
- Operatori commerciali ed artigianali

In caso di partecipazione di minorenni è necessario il consenso di almeno un genitore o di chi ne fa le veci mediante sottoscrizione della scheda di partecipazione.

Art.3 modalità di partecipazione

Il concorso è aperto a tutte le massaie residenti nella Regione Marche e a tutte le attività commerciali ed artigiani aventi sede legale nella Regione Marche.

-la partecipazione al concorso è gratuita

Per partecipare al concorso occorre :

- Realizzare un frustingo secondo la propria personale ricetta adoperando esclusivamente prodotti italiani, privilegiando quelli del nostro territorio.
- Scaricare il modulo di iscrizione su www.associazionecentopercento.it o richiederlo all'ingresso del Rifugio di Babbo Natale.

- Consegnare il frustingo unitamente al modulo compilato in ogni sua parte presso la sede dello IAT sita in Piazza dell' Aquila a Monteprandone il giorno Venerdì 21 Dicembre dalle ore 15:00 alle ore 19.00 e il giorno Sabato 22 Dicembre dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15:00 alle ore 19:00.
- Partecipare alla festa del frustingo Domenica 23 Dicembre dalle ore 16:00 al Centro Storico di Monteprandone per la chiacchierata sul **“frustingo e i suoi fratelli”** con il professore **Tommaso Lucchetti**, la successiva designazione dei vincitori e gli assaggi liberi dei frustingo a concorso.

Art.4 composizione della giuria e criteri di valutazione

- I frustingo verranno assaggiati e valutati da una qualificata giuria composta da 5 elementi:
 - 1 - Laura Di Pietrantonio giornalista enogastronomico, organizzatrice di eventi, direttamente da “La Cucina delle ragazze” del Gambero Rosso Channel
 - 2 - Elisabetta Gnani direttamente dall'Accademy del Gambero Rosso
 - 3 - Patrizio Evangelisti Maestro pasticciere , Tecnico dimostratore , Titolare della pasticceria Goulp.
 - 4 - Samuela Conti Food photographer.
 - 5 - Tiziana Vagnoni Membro del direttivo dell'Associazione Centopercento.
- La giuria valuterà dando rilevanza al gusto e tenendo in considerazione l'estetica del dolce.
- La giuria premierà i primi tre dolci di ciascuna sezione.
- Il giudizio della giuria è insindacabile e inappellabile.

Art.5 premi

Premiazione “il frustingo più buono” sezione massaie

1° premio

Super cesto gastronomico.

2° premio

Cesto gastronomico

3° premio

Cena per due persone al Ristorante San Giacomo, Monteprandone.

Premiazione “il frustingo più buono” sezione operatori

1° premio

Pacchetto pernottamento per due persone.(con prima colazione , accesso alla Spa)

2° premio

Buono viaggio con destinazione a scelta.

3° premio

Cena per due persone alla Trattoria 1887, Monteprandone..

