

BANDO 2024

“XV FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

OASI DI SERRANELLA”

“Palio culinario delle Contrade”

Festival in ricordo di “DOMENICO DI GIUSEPPE”

Nei Giorni 23 e 24 Agosto 2024 si svolgerà il XV 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.

1. MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE PER LE CONTRADE

- 1.1. L’iscrizione della Contrada dovrà avvenire **entro e non oltre il 15 giugno 2024.**
- 1.2. Ogni Contrada dovrà avere un proprio **nome e stendardo**

2. COMPOSIZIONE DELLA CONTRADA

Ogni Contrada dovrà essere costituita da:

- 2.1. **un capocontrada** (responsabile della contrada);
- 2.2. **un vice capocontrada;**
- 2.3. **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;
- 2.4. **il gruppo dei contradaioi.**

3. PRESENTAZIONE DEI MENÙ

- 3.1. I menù possono essere presentati all’associazione già dal momento dell’iscrizione fino alla data massima dell’ **7 luglio 2024.**

- 3.2. In caso di menù con piatti simili o uguali verrà data priorità alla Contrada che avrà provveduto per prima alla consegna del menù.
- 3.3. Il menù, pervenuto successivamente, dovrà essere sostituito entro il **14 luglio 2024**.
- 3.4. 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.
- 3.5. Successivamente alla consegna dei menù sarà dedicata una giornata alla presentazione dei piatti, programmata per la prima settimana di Agosto.
- 3.6. Entro il **21 luglio 2024** le Contrade dovranno inviare le fotografie dei propri piatti all'associazione per la divulgazione pubblicitaria del Palio.

4. ASSEGNAZIONE STAND

- 4.1. Lo spazio/casa in cui si potrà allestire il proprio stand gastronomico verrà assegnato tramite un sorteggio pubblico, programmato per il **30 Giugno 2024**.
- 4.2. Il sorteggio verrà effettuato in modo tale da evitare che alla stessa Contrada venga assegnata la stessa postazione del Palio **2023**;
- 4.3. Prima dell'estrazione, ogni contrada potrà eventualmente chiedere di poter occupare una postazione preferita, salvo accettazione di tutte le altre contrade

5. ORGANIZZAZIONE AREA STAND

- 5.1. **L'Associazione metterà a disposizione:**
 - 5.1.1. Lavello con allaccio di acqua potabile e relativo scarico;
 - 5.1.2. Quadro prese di corrente elettrica a 220V;
 - 5.1.3. Appositi contenitori per la raccolta differenziata del vetro e contenitori e buste per l'indifferenziata;
 - 5.1.4. 2 Estintori da utilizzare solo in caso di incendi e da esperti
 - 5.1.5. Una postazione per la vendita delle bevande
 - 5.1.6. Tavoli all'interno dello stand per l'allestimento e circa 20 tavoli nelle vicinanze del proprio stand
- 5.2. Ogni Contrada dovrà curare a proprio piacimento lo spazio assegnato, tenendo conto del tema prettamente folkloristico della manifestazione.
- 5.3. La Contrada è responsabile del buon funzionamento dei propri impianti.
- 5.4. Le contrade saranno responsabili della mancata riconsegna dei tavoli e delle panche.
- 5.5. Ogni Contrada dovrà garantire la pulizia dei tavoli assegnati e dell'area circostante.
- 5.6. Ogni contrada dovrà gestirsi il proprio folklore con musica, canti e balli.

- 5.7. Sono ammesse anche attrezzature elettriche, microfoni e casse.
- 5.8. 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).**

6. DIVIETI ALL'INTERNO DELLO STAND

- 6.1. La Contrada non potrà esporre, all'interno dello spazio assegnato, effigi pubblicitarie e non potrà in nessun modo avere sponsorizzazioni su maglie e indumenti vari.
- 6.2. Le Contrade non possono invadere zone di altre Contrade con cartelli o attrezzature e comunque devono assolutamente rimanere nell'area assegnata
- 6.3. 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

7. PIETANZE

- 7.1. Ogni Contrada dovrà preparare un menù composto da 3 piatti della tradizione abruzzese, anche rivisitati in chiave moderna:
- 7.2. PRIMO
- 7.3. SECONDO con CONTORNO
- 7.4. DOLCE
- 7.5. In tutti i piatti deve essere messo in forte risalto il Peperone Dolce di Altino.
- 7.6. Le pietanze possono essere composte da piatti caldi e/o piatti freddi.
- 7.7. 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.

8. ORGANIZZAZIONE

- 8.1. La manifestazione aprirà al pubblico nei giorni stabiliti a partire dalle ore **18:00.**
- 8.2. Ogni Contrada dovrà garantire almeno 350 PASTI COMPLETI a serata.

- 8.3. I ticket (**EUROPEPERONE**) verranno venduti dall' Associazione al prezzo di 1 €.
- 8.4. Si comprerà tutto con l'EUROPEPERONE.
- 8.5. È assolutamente vietato da parte delle Contrade incassare soldi cash per questioni fiscali.
- 8.6. I prezzi da applicare ai piatti saranno gli stessi per ogni Contrada:
 - 8.7. Primo: 6 EUROPEPERONI;
 - 8.8. Secondo: 8 EUROPEPERONI;
 - 8.9. Dolce: 4 EUROPEPERONI;
 - 8.10. MENÙ COMPLETO 18 EUROPEPERONI.

9. **BEVANDE**

- 9.1. Ogni Contrada avrà una propria distribuzione di bevande con spillatrice e frigorifero:
- 9.2. Birra alla Spina (Icnusa o simile): 3 Euro-pep. (300cc)
- 9.3. Vini di cantine abruzzesi di buon livello: 8 Euro-pep. (bottiglia 750cc)
- 9.4. (opzione da concordare con le Contrade di solo vini sfusi al prezzo di 2 Euro-pep / 150cc)
- 9.5. Acqua bottiglietta: 1 Euro-Pep (500cc)
- 9.6. Coca Cola lattina: 2 Euro pep (300 cc)

10. **RIMBORSI ALLE CONTRADE**

- 10.1. Sulla base degli incassi, l'associazione rimborserà:
- 10.2. 71% per incasso fino a 7000 tickets + 2 % se non supera 5000 tickets
- 10.3. 70% da 7000 a 9000 tickets
- 10.4. 69% da 9000 a 12000 tickets
- 10.5. 68% oltre i 12000 tickets
- 10.6. Ad ogni contrada sarà inoltre rimborsato € 250 a serata per la musica, solo se effettivamente presenti
- 10.7. 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 50% sarà a carico dell'associazione

- 10.8. Per i gazebi il 50% sarà a carico dell'associazione e 50% delle contrade
- 10.9. I Bicchieri saranno acquistati tutti dall'associazione e consegnate alle contrade in misure delle bevande effettivamente vendute

11. PENALITA'

- 11.1. Nel caso in cui la Contrada sarà sorpresa alla vendita di pietanze diverse da quelle presentate al momento della presentazione dei menù o alla somministrazione di bevande non consentite o in forme diverse da quelle pattuite sarà sanzionata con una decurtazione del 20% del rimborso al netto delle spese.
- 11.2. In caso in cui ai giudici sarà consegnato un menu diverso da quello presentato e/o da quello distribuito ai visitatori la contrada sarà squalificata dal palio e decurtata del 10% del rimborso al netto delle spese
- 11.3. In caso una contrada espone all'interno dello stand, sui vestiti o negli addobbi vari forme pubblicitarie subirà una decurtazione del 10% per ogni pubblicità fino ad un massimo del 50% del rimborso al netto delle spese

12. ASPETTI IGIENICO SANITARI

- 12.1. A tutte le contrade sarà consegnata, con largo anticipo, uno stralcio del piano di sicurezza che riguarda l'area dello stand e successivamente un protocollo di autocontrollo che sarà restituito compilato e firmato dal capocontrada.
- 12.2. Durante la preparazione e distribuzione degli alimenti le Contrade sono soggette al rispetto delle norme igienico-sanitarie e del Protocollo di Autocontrollo.

13. BIODIVERSITA'

- 13.1. Si conferma che sarà attuata una valutazione ulteriore riguardo l'utilizzo nei menù dei prodotti della biodiversità del territorio Abruzzese.
- 13.2. Su richiesta dell'Associazione, l'utilizzo dei prodotti dovrà essere testimoniato tramite la presentazione di documenti di acquisto.
- 13.3. Il nostro territorio ha una tradizione di orti e una ricca biodiversità agricola abruzzese.
- 13.4. Esempi di prodotti:
- 13.5. *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*

- 13.6. 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.

14. PALIO GASTRONOMICO

14.1. Giuria gastronomica

- 14.1.1. L'Associazione affiderà ad un esperto gastronomo il compito di presiedere e scegliere gli altri componenti della Giuria.
- 14.1.2. 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 giudice di **160 punti**.
- 14.1.3. In caso di false dichiarazioni sulla presenza di determinati ingredienti (vedi biodiversità) la Contrada verrà penalizzata di **20 punti** per ogni prodotto qualificante del piatto che non è presente o diverso da quanto dichiarato
- 14.1.4. Si possono utilizzare sia i prodotti della biodiversità del nostro territorio sia i prodotti del territorio abruzzese

14.2. CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PALIO

Verranno sommati tutti i totali espressi dai singoli componenti della giuria gastronomica come da scheda allegata. Prima parte riferita ai singoli piatti, seconda al menu nel suo insieme e terza all'organizzazione dello stand. La giuria potrà anche essere divisa in due per rendere più celere e meglio organizzata tra la componente culinaria e l'organizzazione dello stand. La Contrada che totalizzerà il punteggio più alto, sommando tutte le 16 voci come da scheda allegata si aggiudicherà il titolo di **Vincitore del Palio culinario delle contrade 2024**.

14.3. CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO

Ricetta d'autore "Annamaria De Laurentiis"

Il piatto singolo che avrà ottenuto il maggior punteggio per i singoli 3 voti, espressi dai singoli componenti della giuria, vincerà il **Premio Ricetta d'autore "Annamaria De Laurentiis"**

15. PREMIO FOLKLORE

I premi del folklore saranno due, uno per il folklore e uno per il miglior costume

- 15.1. 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).
- 15.2. La giuria valuterà ulteriormente la coerenza dei singoli aspetti con il tema generale e con il menù come da scheda allegata

15.3. **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 per il folklore e 5 per il miglior costume** e per ognuno di essi si può ottenere un punteggio da 1 a 10 punti, **per un totale massimo di 120 punti** per il folklore e 50 per il costume

CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO FOLKLORE

"FRANCO SCUTTI"

- 15.4. Per ogni Contrada verranno sommati i voti delle schede di ogni componente della giuria folkloristica, chi totalizzerà il punteggio più alto si aggiudicherà il **Premio folklore**.

CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL "MIGLIOR COSTUME"

"MARIA TAMBURRINO"

- 15.5. Per ogni Contrada verranno sommati i voti delle schede di ogni componente della giuria folkloristica, chi totalizzerà il punteggio più alto si aggiudicherà il **Premio folklore**.

- 16.1. 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.
- 16.2. 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.

17. PREMI ALLE CONTRADE

- 17.1. Alla fine del festival verranno premiati i vincitori del Palio ai quali verrà consegnata "La piletta" simbolo del Palio culinario e gli altri premi
- 17.2. Per tutte le Contrade ci sarà una piletta di riconoscimento.

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.

Scheda di valutazione della Giuria Gastronomica

SINGOLO PIATTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Primo Voti:.....	Degustazione: aroma, gusto, consistenza										
	Originalità, creatività, estetica e cromia della presentazione										
	Abbinamento con il peperone dolce di Altino (prevalenza del sapore del PdA)										
Secondo con contorno Voti:.....	Degustazione, aroma, gusto, consistenza										
	Originalità, creatività, estetica e cromia della preparazione										
	Abbinamento con il peperone dolce di Altino (prevalenza del sapore del PdA)										
Dolce Voti:.....	Degustazione, aroma, gusto, consistenza										
	Originalità, creatività, estetica e cromia della presentazione										
	Abbinamento con il peperone dolce di Altino (prevalenza del sapore del PdA)										

Voti totali.....

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										

Voti totali.....

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										

Voti totali:

VOTI TOTALE SCHEDA.....

Scheda di valutazione della Giuria folkloristica

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										

Voti totali:.....

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 Inclusione sociale Innovazione	Sostenibilità ambientale										
	Disabilità – Parità di genere										
	Ispirato alla tradizione senza spreco										

Voti Totali: