



Città di Montichiari



I° GARA

DEL SALAME NOSTRANO DI MONTICHIARI

E... CENA CON LO SPIEDO DEGLI ALPINI

SABATO
15 APRILE
2023

PRESSO:
TENSOSTRUTTURA
ASS. V. PEZZAIOLI
LOCALITÀ TRIVELLINI

UFFICIO CULTURA COMUNE DI MONTICHIARI
EVENTI@MONTICHIARI.IT - TEL. 030/9656309

REGOLAMENTO



Città di Montichiari

Art. 1 - PARTECIPANTI

La partecipazione alla gara è gratuita.

Alla gara possono partecipare i produttori a livello familiare (fatti in casa per consumo privato), le aziende agricole e i laboratori che producono per il proprio spaccio, il salame nostrano secondo tecniche, usi e consuetudini tradizionali del territorio al quale il nostro comune appartiene.

Si fissa in 30 il numero massimo dei partecipanti.

Art. 2 - CARATTERISTICHE DEI SALAMI

Per essere ammessi alla gara i salami devono avere una stagionatura minima di 60 giorni e non superiore i 180 giorni. Il peso minimo è di 700 gr.

Se i salami sono stati conservati sottovuoto, il produttore dovrà consegnarli privi di imballaggi.

I salami dovranno essere preventivamente spazzolati e ripuliti dalla muffa della normale stagionatura e consegnati privi di elementi che possano facilmente identificare il produttore (etichette, biglietti, etc).

Art. 3 - CONSEGNA DEI SALAMI

Ogni partecipante dovrà consegnare n°2 salami, di cui uno per essere giudicato dalla giuria e l'altro che sarà fatto assaggiare al pubblico partecipante durante la cena che si terrà al termine della gara.

I salami dovranno essere consegnati presso l'Ufficio Cultura del Comune di Montichiari nei giorni di giovedì

13 aprile dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle 18:00 e il giorno venerdì 14 dalle ore 9:00 alle 13:00.

La persona incaricata del ritiro applicherà ai salami in modo permanente un cartellino sigillato contenente un codice identificativo del produttore. I dati del proprietario saranno noti solo al responsabile del concorso. La persona incaricata del ritiro non farà parte in alcun modo della giuria.

ART. 4 - GARA

Per l'anno 2023 la gara si svolgerà sabato 15 aprile alle ore 19:00 presso la Tensostruttura dell'Associazione V. Pezzaioli in località Trivellini di Montichiari.

ART. 5 - GIURIA

La giuria, nominata dall'Amministrazione Comunale prima dell'inizio della manifestazione, sarà composta da n°7 componenti di cui n°4 "esperti" e da n°3 "buongustai" ed avrà il compito di giudicare la qualità e la bontà di un prodotto genuino legato alla nostra tradizione. Il giudizio della giuria è insindacabile. I membri della giuria non potranno partecipare alla gara.

ART. 6 - CRITERI DI GIUDIZIO E PUNTEGGIO

Il punteggio sarà assegnato per le seguenti caratteristiche:

- ASPETTO VISIVO	Da 1 a 10 punti
- ESAME OLFATTIVO	Da 1 a 10 punti
- ESAME GUSTATIVO	Da 1 a 20 punti
- CONSIDERAZIONI TIPICITÀ	Da 1 a 10 punti

Ogni giurato valuterà i prodotti in modo indipendente secondo una scheda di valutazione con linee guida. Al termine verrà emessa una graduatoria determinata dalla somma delle valutazioni di tutti i giurati.

Saranno premiati i primi tre salami che avranno ottenuto il miglior punteggio.

a seguire ...



SPIEDO DEGLI ALPINI

Al termine della gara del miglior salame, alle ore 20:30, seguirà cena con spiedo il cui introito finanzia l'Adunata Nazionale del II° Raggruppamento che si terrà a Montichiari nell'ottobre 2024

**SPIEDO, POLENTA, VINO,
UOVA E SALAME**

€ 20,00 A PERSONA

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO IL 13 APRILE**

PER INFO E PRENOTAZIONI:

328-92625215

349-4010126

340-2341946

WWW.MONTICHIARI.IT