



REGOLAMENTO UFFICIALE DI GARA

Gara Culinaria: "Sapori di tradizione - La pasta fatta a mano e i dolci del territorio"

Nell'ambito della Manifestazione "Montopoli in Festa - San Michele 2026"

Comune di Montopoli di Sabina – Domenica 20 settembre 2026



Comune di
Montopoli di Sabina



REGIONE
LAZIO

Art. 1 – Finalità dell'iniziativa

La gara culinaria è inserita all'interno del progetto "Montopoli in Festa - San Michele 2026" ed è finalizzata a valorizzare il patrimonio gastronomico locale, la memoria storica del territorio e la trasmissione intergenerazionale dei saperi culinari, con particolare riferimento alla pasta fatta a mano e ai dolci tipici. In linea con le politiche di salvaguardia dei beni culturali immateriali, l'iniziativa mira a documentare e archiviare le tecniche tradizionali attraverso registrazioni multimediali, garantendone la trasmissione alle future generazioni.

Art. 2 – Sezioni di Gara e Numero Chiuso

La competizione si articola in due categorie distinte. Le iscrizioni sono a numero chiuso e verranno accettate in ordine cronologico di arrivo:

- **Sezione A: Primi Piatti della Tradizione (Massimo 5 partecipanti)** – Focus sulla pasta fresca fatta a mano (es. sfoglia tirata al mattarello, formati tipici sabini).
- **Sezione B: Dolci Tradizionali (Massimo 15 partecipanti)** – Focus sui dolci tipici del territorio e della memoria festiva locale.

Art. 3 – Requisiti e Modalità di Iscrizione

La partecipazione è gratuita e aperta a tutti i cittadini residenti a Montopoli di Sabina e nei comuni limitrofi (amatori e appassionati, esclusi professionisti della ristorazione in attività e non).

Il modulo di iscrizione (Allegato A – Modulo di Iscrizione e Dichiarazione di Manleva) deve pervenire tassativamente entro e non oltre **martedì 15 settembre 2026** tramite i canali ufficiali del Comune ufficio.protocollo@comune.montopolidisabina.ri.it indicando all'oggetto ISCRIZIONE ALLA GARA CULINARIA DEL 20 SETTEMBRE 2026, oppure consegnato a mano all'ufficio protocollo. Contestualmente all'iscrizione, i partecipanti dovranno sottoscrivere obbligatoriamente la dichiarazione di consenso e la manleva per l'utilizzo e la diffusione delle proprie immagini e delle registrazioni audio/video effettuate durante l'evento per le finalità culturali descritte all'Art. 1.

Art. 4 – Gestione Logistica, Quantità Richieste, Dimostrazione Pratica e Utilizzo della Cucina Condivisa

Al fine di garantire la massima sicurezza, la qualità organolettica dei piatti e la valorizzazione della maestria artigianale, l'organizzazione dispone le seguenti regole.

- **Sezione A (Pasta):** La pasta (già stesa/tagliata a casa) deve essere portata cruda. Ciascun partecipante ha l'obbligo di portare una quantità di pasta cruda sufficiente a garantire almeno 5 assaggi completi per la Giuria Tecnica (circa 400-500 grammi totali). In aggiunta, ciascun partecipante ha l'obbligo di portare un panetto di impasto fresco aggiuntivo per la fase dimostrativa pubblica (vedere Art. 8). La fase dimostrativa sarà interamente documentata tramite riprese video professionali a cura dell'organizzazione, volte a costituire un archivio storico delle tecniche locali.
- **Gestione Condimenti:** I condimenti espressi (es. cacio e pepe, gricia, pomodoro fresco) devono essere preparati al momento con ingredienti crudi. È eccezionalmente consentito portare da casa condimenti che richiedono lunghe cotture tradizionali (es. ragù), a patto che



Comune di
Montopoli di Sabina



REGIONE
LAZIO

vengano trasportati in idonei contenitori termici a norma igienico-sanitaria e utilizzati esclusivamente per il riscaldamento, la mantecatura e l'impiattamento nei tempi assegnati.

- **Cucina condivisa:** I partecipanti avranno accesso alla cucina condivisa nelle vicinanze dello spazio di gara secondo turni scaglionati di 20 minuti assegnati dall'organizzazione. La cucina dovrà essere utilizzata esclusivamente per la cottura espressa, il riscaldamento/mantecatura dei sughi e l'impiattamento caldo.
- **Sezione B (Dolci):** I dolci devono essere portati da casa già pronti, finiti e idoneamente coperti per l'esposizione. Ciascun partecipante deve consegnare **un dolce intero** (o un numero minimo di 10 monoporzioni) che sia sufficiente sia per l'assaggio dei 5 giurati sia per la successiva distribuzione gratuita al pubblico.

Art. 5 – Obbligo di Elenco Ingredienti, Allergeni e Tracciabilità delle Uova

Per ciascun piatto o dolce presentato in gara, il partecipante ha l'obbligo tassativo di consegnare la scheda scritta dei componenti (**Allegato B – Scheda Ingredienti, Allergeni e Tracciabilità**), contenente l'elenco completo di tutti gli ingredienti utilizzati, specificando chiaramente l'eventuale presenza di allergeni (es. glutine, uova, frutta a guscio, lattosio, ecc.).

Per tutte le preparazioni che prevedono l'impiego di uova, è fatto obbligo assoluto di dichiararne la provenienza commerciale e di esibire la documentazione o l'etichettatura che ne attesti la tracciabilità a norma di legge. È severamente vietato e comporta l'esclusione immediata l'utilizzo di uova di produzione propria (es. pollaio domestico), al fine di garantire i necessari standard di sicurezza alimentare. La mancanza di tale elenco o della documentazione di tracciabilità comporterà l'esclusione immediata dalla gara per motivi di sicurezza alimentare e tutela dei giurati.

Art. 6 – Sostenibilità Ambientale e Impiattamento

In conformità con i criteri ecologici del bando, è severamente vietato l'uso di contenitori, piatti o posate in plastica monouso. I materiali per la presentazione alla Giuria saranno messi a disposizione dall'organizzazione secondo le seguenti modalità:

- **Sezione A (Pasta):** L'organizzazione fornirà a ciascun partecipante i piatti in ceramica necessari per il servizio e la presentazione della pasta calda alla Giuria Tecnica.
- **Sezione B (Dolci):** Sia per la valutazione della Giuria che per la successiva distribuzione gratuita al pubblico, verranno utilizzati esclusivamente materiali di consumo biodegradabili e compostabili forniti dall'organizzazione.

Art. 7 – Giuria e Modalità di Assaggio "Espresso"

La Giuria Tecnica sarà composta da un numero dispari di **5 membri**, scelti tra i ristoratori di Montopoli di Sabina (La Taverna dei Corsari, I Granari) ed esperti del territorio. Ciascun giurato assegnerà un punteggio da 1 (insufficiente) a 10 (eccellente) per quattro criteri prestabiliti, per un **totale massimo di 40 punti** per concorrente.

- **Sezione A (Pasta) – Valutazione Palese:** Data la natura della prova, la valutazione non sarà anonima poiché i giurati assisteranno sia alla dimostrazione pratica in piazza che alle fasi di cottura. I criteri di valutazione sono:
 1. *Dimostrazione Pratica (Sfogliata):* Manualità nella stesura al mattarello, precisione del taglio e padronanza del gesto.



Comune di
Montopoli di Sabina



REGIONE
LAZIO

2. *Consistenza e Cottura della Pasta*: Rispetto del punto di cottura (al dente), masticabilità e spessore della sfoglia.
 3. *Equilibrio del Condimento*: Qualità del sugo, temperatura di servizio e capacità di mantecatura.
 4. *Gusto e Fedeltà alla Tradizione*: Sapore complessivo e aderenza alla memoria gastronomica sabina.
- **Sezione B (Dolci) – Valutazione Anonima**: A tutela dell'assoluta imparzialità del voto al buio, al momento dell'accoglienza a ciascun dolce verrà assegnato un **numero identificativo anonimo non associato al nome del concorrente**. La Giuria valuterà i dolci disposti sul tavolo espositivo senza conoscere l'identità dei preparatori. I criteri di valutazione, riallineati alla scheda ufficiale di 40 punti massimi, sono:
 1. *Aspetto Visivo e Presentazione*: Cura dei dettagli, estetica del dolce intero esposto e pulizia del taglio.
 2. *Consistenza e Struttura*: Giusta consistenza al palato (es. fragranza della frolla, sofficità, umidità interna).
 3. *Gusto ed Equilibrio*: Armonia complessiva dei sapori e corretto dosaggio dello zucchero.
 4. *Valore Culturale e della Memoria*: Aderenza alle ricette storiche del territorio e legame con le festività locali.
 - **Gestione degli Ex Aequo (Parità)**: In caso di parità di punteggio sul podio, la Giuria decreterà il vincitore confrontando le note tecniche e le osservazioni scritte sui fogli di valutazione. In caso di ulteriore persistenza dello stallo, il voto espresso dal Presidente di Giuria sarà considerato decisivo e varrà doppio.

Art. 8 – Cronoprogramma della Giornata (Domenica 20 Settembre)

La manifestazione si svilupperà secondo una precisa scansione oraria che unisce la competizione mattutina alla festa comunitaria del tardo pomeriggio:

- **Ore 09:30 – 10:30 | Accoglienza, Allestimento e Verifica Tracciabilità**: Arrivo dei concorrenti in Piazza Comunale. Consegna obbligatoria delle schede ingredienti/allergeni e dei documenti di tracciabilità delle uova. Posizionamento dei 15 dolci (Sezione B) sul tavolo espositivo.
- **Ore 10:30 – 11:00 | Dimostrazione Pratica della Sfoglia (Sezione A - Pasta)**: I concorrenti della Sezione A si esibiranno pubblicamente nella Piazza Comunale, mostrando la tecnica tradizionale di stesura al mattarello e taglio manuale del panetto di pasta portato da casa. L'intera prova sarà oggetto di ripresa video per finalità d'archivio.
- **Ore 11:00 – 12:20 | Turni di Cottura e Assaggio Espresso (Sezione A - Pasta)**: Apertura della cucina condivisa. I 5 concorrenti accedono ai fuochi per turni di 20 minuti e servono il piatto caldo alla Giuria non appena terminata la cottura (un assaggio ogni 10 minuti, a partire dalle ore 11:40). In questa fase o in differita, i concorrenti verranno intervistati singolarmente per la registrazione dei contributi tecnici sulla loro preparazione e per spiegare la tecnica utilizzata.

Iniziativa realizzata con il contributo finanziario della Regione Lazio



Comune di
Montopoli di Sabina



REGIONE
LAZIO

- **Ore 12:25 – 13:10 | Assaggio in Sequenza (Sezione B - Dolci):** La Giuria valuta l'aspetto visivo e procede all'assaggio in sequenza dei 15 dolci esposti.
- **Ore 13:15 | Chiusura Sessione Mattutina:** Consegna dei faldoni dei voti secretati e riordino della piazza. I dolci restano in custodia all'organizzazione.
- **Ore 20:00 | Premiazione:** Proclamazione e consegna dei premi sul palco principale, durante il Concorso canoro "Voci di Montopoli".

Ciascuna scheda degli ingredienti e degli allergeni sarà esposta sul tavolo in corrispondenza del dolce di riferimento, a tutela della salute dei cittadini.

Art. 9 – Premi e Riconoscimenti

I voti verranno scrutinati in forma riservata al termine degli assaggi. I premi per i primi tre classificati di ciascuna sezione (Pasta e Dolci) consisteranno in:

- **1° Classificato:** Targa istituzionale di "Miglior Sfoglina/Pasticcere di Montopoli 2026" + Buono cena per due persone presso i ristoranti della giuria (La Taverna dei Corsari / I Granari).
- **2° Classificato:** Attestato di merito + 5 litri di Olio DOP della Sabina.
- **3° Classificato:** Attestato di merito + 2 litri di Olio DOP della Sabina.

A tutti i partecipanti non inseriti sul podio verrà consegnato un Attestato di Partecipazione ufficiale.

Si allegano al presente Regolamento:

- **Allegato A:** Modulo di Iscrizione e Dichiarazione di Manleva
- **Allegato B:** Scheda Ingredienti, Allergeni e Tracciabilità delle Uova