



**1° PREMIO NAZIONALE
"DOLCE CON NOCCIOLA ROMANA"**

INVITO a partecipare alla 1° edizione del Premio Nazionale del "Dolce con Nocciola Romana".
Il Premio si svolgerà a Ronciglione (VT) presso il Palazzo delle Maestranze il giorno 7 e 8 novembre 2009
(in allegato regolamento del concorso).
Il Premio di rilevanza nazionale porterà senz'altro valore aggiunto all'attività da Voi intrapresa, oltre alla visibilità per un intero anno sia sul sito dell'organizzazione, sia su tutti i possibili mezzi d'informazione. Saranno presenti oltre la giuria di esperti, professionisti del settore, illustri personalità pubbliche. Sicuri di un positivo riscontro in merito porgiamo i più cordiali saluti.

Associazione 1728 e Comitato organizzatore



SEDE DEL PREMIO

"PALAZZO DELLE MAESTRANZE"

**1° Premio Nazionale " del Dolce con Nocciola Tonda Gentile Romana"
Ronciglione, 7 e 8 Novembre 2009**

L'Associazione 1728 Città di Ronciglione insieme ad un comitato scelto, Con il patrocinio del Ministero del Turismo, Regione Lazio, Comune di Ronciglione, Comune di Corchiano, Comune di Nepi, Corriere di Viterbo, AOP Nociola Italia, Apronvit, Apnal, Nocciola Romana, Assofrutti, Tuscia DOC. Presenta il premio nazionale "Dolce con Nocciola Tonda Gentile Romana" unico in Italia. L'obiettivo della manifestazione, che si svolgerà nel seicentesco "Palazzo delle Maestranze" in Ronciglione, nei giorni, sette e otto novembre 2009 è quello di rivalutare la nocciola tonda gentile romana, valorizzare la risorsa "nocciolo". Scopo della manifestazione sarà inoltre quello di incrementare l'attività di promozione presso le imprese di filiera, dei sistemi di certificazione di qualità e tipicità, favorire la valorizzazione commerciale della produzione della nocciola, come elemento del territorio da promuovere. S'intende poi individuare ed incentivare le azioni strategiche

per promuovere le risorse produttive del territorio dei Cimini. La manifestazione sarà di sicuro interesse per la Regione Lazio, Provincia di Viterbo, Comunità Montana dei Cimini e per tutti i comuni interessati dalla coltivazione della nocciola tonda gentile romana: Bassano Romano, Bassano in Teverina, Blera, Bomarzo, Calcata, Canepina, Carbognano, Capranica, Caprarola, Castel S'Elia, Civita Castellana, Corchiano, Fabbrica di Roma, Gallese, Monterosi, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Ronciglione, Faleria, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa San Giovanni in Tuscia, Vitorchiano, Viterbo; interesse anche economico, considerato il fatturato che produce tale coltura, sia turistico, considerato il bellissimo contesto geografico che fa da cornice alla produzione. La partecipazione al concorso è completamente gratuita, potranno partecipare soltanto professionisti (pasticceri, panettieri, cuochi, istituti professionali, ecc.) in rappresentanza dei loro laboratori, ristoranti, alberghi. Saranno ammessi solo dolci originali e dovranno contenere la nocciola tonda gentile romana, essere scenografici e creati ad hoc dall'artigiano pasticciere. La torta preparata dovrà essere di forte impatto visivo. Ogni partecipante sarà tenuto a preparare due dolci: il primo servirà da esposizione, il secondo dovrà avere le stesse caratteristiche e servirà da assaggio per la giuria. I dolci potranno essere preparati con qualsiasi tecnica.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere commestibili (salvo eventuali intelaiature per lavorazioni particolari).

La manifestazione si aprirà Sabato 31 Ottobre alle ore 10 con una Mostra "Immagini, attrezzi agricoli e tecniche di raccolta del passato" presso la sala conferenze della BCC di Ronciglione. Sabato 7 alle ore 10:30-12:30 ci sarà la presentazione dei prodotti in gara (Palazzo delle Maestranze), alle ore 15:30 conferenza (Utilizzo del cippato, concimazioni, storia del nocciolo) e in seguito alle ore 18 la premiazione dei vincitori presso il Palazzo delle Maestranze. Domenica 8 i dolci che hanno concorso saranno esposti al pubblico per tutta la giornata (Palazzo delle Maestranze).

Info: Fabio Troncarelli 3288485399

www.associazione1728.it

REGOLAMENTO DEL PREMIO NAZIONALE "DOLCE CON NOCCIOLA TONDA GENTILE ROMANA"

La partecipazione al concorso è gratuita. Essa è riservata soltanto a professionisti (pasticceri, panettieri, cuochi, istituti alberghieri, ecc.) in rappresentanza dei loro laboratori, ristoranti, alberghi. Saranno ammessi soltanto dolci originali contenenti la nocciola tonda gentile romana, dovranno essere scenografici e creati ad hoc dall'artigiano pasticciere; il dolce preparato dovrà essere di forte impatto visivo.

Ogni partecipante sarà tenuto a preparare due dolci: il primo servirà da esposizione, il secondo servirà da assaggio per la giuria scelta composta da professionisti del settore e personaggi pubblici.

I dolci potranno essere preparati con qualsiasi tecnica ed i prodotti utilizzati dovranno tutti essere commestibili (salvo eventuali intelaiature per lavorazioni particolari). Nell'area dedicata all'esposizione non ci sono spazi refrigerati, i dolci dovranno quindi essere: uno da esposizione non destinato all'assaggio di dimensioni massime pari a 60x60cm, e uno da assaggio per la giuria di dimensioni massime di 30x30cm. I dolci dovranno essere preparati direttamente nei propri laboratori e portati presso la sede della gara (Palazzo delle Maestranze via Roma 41 Ronciglione) sabato 7 novembre dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e posizionati su tavoli neutri messi a disposizione dall'organizzazione e dovranno rimanere in sede fino alla fine della manifestazione. Durante il concorso i dolci saranno numerati ed esposti in forma anonima, dalle ore 14.30 la giuria valuterà i preparati e dopo essersi riunita, alle ore 18.00, verranno proclamati i vincitori che saranno premiati dalla giuria e dalle autorità con un premio (artistico) e diploma.

L'esposizione verrà aperta al pubblico il giorno 8 novembre e ad ogni dolce verrà aggiunto il nome dell'artefice.

Le domande di partecipazione dovranno pervenire sia via e-mail, sia tramite posta per mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, alla quale dovrà essere allegata, poiché ne è fatto

obbligo per i concorrenti ammessi al concorso, (documento di identità, visura camerale o atto equipollente della società-ditta-attività con indicata la partita iva, breve curriculum del candidato) entro il più breve tempo possibile dal ricevimento della comunicazione di partecipazione. Il mancato invio della predetta documentazione, che dovrà essere esibita in originale in giorno dell'inizio del concorso, sarà motivo di esclusione dal concorso. La scelta dei candidati avverrà secondo l'ordine di prenotazione, soltanto i primi 30 iscritti potranno partecipare al concorso. La partecipazione dovrà essere confermata entro e non oltre il 15/10/2009, via e-mail e per mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno agli indirizzi sotto indicati.

Associazione 1728 Città di Ronciglione, Via Giulio II , 1 01037 Ronciglione (vt) Email , associazione1728@libero.it per la selezione (Max 30 concorrenti) faranno fede la data di spedizione della raccomandata, per ulteriori informazioni Dott.sa Simona Gatto tel. 3314083651 – Sig. Fabio Troncarelli 3288485399. (www.associazione1728.it)

L'accettazione al concorso sarà comunicata via mail e telefonicamente ai diretti interessati dopo il 25 ottobre 2009.

n.b. Nel caso in cui il candidato avesse difficoltà nel reperire la nocciola tonda gentile romana, essa potrà essere spedita dall'organizzazione (le spese di spedizione e del prodotto non sono incluse).

I concorrenti con l'invio della domanda, qualora scelti per la partecipazione, e con la successiva conferma avente scadenza il 15.10.2009, accettano le condizioni, tutte, di cui al presente regolamento esonerando, sin dalla data appena indicata, l'organizzazione da ogni responsabilità per danni da loro provocati a terzi anche derivanti dall'ingestione dei dolci preparati garantendo la genuinità e commestibilità di tutti gli ingredienti utilizzati. Qualora dovesse verificarsi qualche problema a terzi inerente la commestibilità degli alimenti da loro preparati si obbligano a manlevare l'organizzazione, se quest'ultima chiamata a risponderne, da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale. L'esonerazione di responsabilità opera anche per quel che concerne i rapporti tra il concorrente e l'organizzazione.

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare il dolce preparato per fini propagandistici rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento del danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

Le parti concorrenti si obbligano il giorno 7-8 novembre 2009, dal momento che hanno inviato missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto. In difetto potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione, dal concorso senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.

Autorizziamo espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiamo conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs 196/2003.

Firma