



Comune di Sant'Antonino di Susa

REGOLAMENTO CONCORSO "PERSI PIEN" – 1 SETTEMBRE 2019 – 1^ EDIZIONE

L'Amministrazione comunale di Sant'Antonino di Susa indice ed organizza il concorso denominato "PERSI PIEN 2019", che avrà luogo nell'ambito della Festa Patronale.

- 1) Il concorso è libero e aperto a tutti i privati e le associazioni di Sant'Antonino di Susa.
 - 2) L'iscrizione è **gratuita**. Ogni iscritto può partecipare con due tipologie di "Persi Pien":
 - 1) realizzati con la ricetta tradizionale (allegata)
 - 2) realizzati con ricetta propria
 2. Possono partecipare al concorso tutti i residenti di Sant'Antonino di Susa, mediante iscrizione da compiersi entro il **29 agosto alle ore 14,00** o utilizzando l'apposito modulo disponibile:
 - in **formato cartaceo** presso la sede del Comune
 - in **formato elettronico scaricabile dal sito** del Comune di Sant'Antonino di Susa www.comune.santantoninodisusa.to.it
- Il modulo di iscrizione dovrà essere trasmesso, compilato in ogni parte, all'indirizzo e-mail comune.santantoninodisusa.to@legalmail.it oppure consegnato a mano presso l'ufficio segreteria o commercio al primo piano.**
- La partecipazione al Concorso "Persi Pien" è gratuita.
3. Ogni iscritto può partecipare con le due specialità:
 - con la ricetta tradizionale indicata
 - con la ricetta propria
 4. Saranno giudicati come "Persi Pien" **tradizionali** quelli realizzati con la ricetta tradizionale allegata al presente regolamento.
 5. Saranno giudicati come "Persi Pien" **non tradizionali** quelli ottenuti con altri ingredienti.
 6. La consegna dei "Persi Pien" dovrà avvenire dalle ore 14,30 alle ore 15,30 in piazza Libertà presso lo stand della ProLoco.
 7. La Giuria qualificata è composta da esperti, ristoratori e pasticceri, un componente della ProLoco e un rappresentante dell'Amministrazione comunale.
 8. Tutte le teglie contenenti i "Persi Pien" saranno dotate di un numero al momento dell'iscrizione e saranno presentate in forma anonima alla Giuria, la quale valuterà con un voto da 1 a 10, seguendo i seguenti criteri:
 - aspetto (colore e forma), fragranza (percezione degli ingredienti), consistenza (preparazione del prodotto), sapore.
 9. La sommatoria dei punteggi parziali fornirà il totale del punteggio assegnato al concorrente e determinerà la graduatoria.
Il giudizio della giuria sarà **inappellabile**.
Nessun iscritto al concorso potrà far parte della commissione giudicatrice.
 10. Saranno premiati:
 - un partecipante della categoria privati
 - un partecipante della categoria associazioni

I premi saranno offerti dall'Amministrazione comunale.

11. La premiazione avrà luogo domenica 1 settembre alle ore 18,30 **in piazza Libertà nel contesto della festa patronale.**

12. Auspicando nella presenza di tutti i partecipanti verranno premiati i vincitori e tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.

13. La partecipazione al presente concorso implica l'accettazione incondizionata, da parte di ogni concorrente, di tutte le norme del bando di concorso.

ALLEGATI:

- 1) Modulo di iscrizione
- 2) Ricetta tradizionale

Ricetta per 6 persone

6 pesche (varietà spaccatella, detta anche reginella) di medie dimensioni:

500 grammi di amaretti secchi

1 cucchiaio colmo di cacao amaro

1 uovo intero

2 cucchiari di zucchero

vino marsala ½ bicchierino da liquore

12 ciuffetti di burro salato

Tagliare in due le pesche ed eliminare il nocciolo

Scavare con un cucchiaino la polpa delle pesche lasciando uno strato interno di circa un centimetro. Conservare la polpa per dopo.

Frantumare con le mani gli amaretti in modo da ridurli in piccoli pezzi ma non polverizzarli, per mantenere granuloso l'impasto.

Aggiungere il cacao, l'uovo intero, lo zucchero, il liquore ed una piccola parte della polpa scavata dalle pesche e ridotta in poltiglia. Amalgamare velocemente l'impasto e aggiungere un po' di polpa avanzata delle pesche fino a raggiungere una consistenza morbida dell'impasto ma non troppo bagnata.

Con un cucchiaino riempire le pesche, disporle in una teglia capiente, sulla sommità dell'impasto di ogni pesca aggiungere un ciuffetto di burro e infornare a 180 gradi per circa 25/30 minuti.

Controllare a 20 minuti l'andamento della cottura, poiché la durata può variare in funzione della dimensione delle pesche e della quantità di ripieno.

Si deve formare una crosticina ma senza bruciare.

Sfornare, lasciare raffreddare e conservare in frigo.

Le pesche vanno servite fredde e, possibilmente, cucinate il giorno precedente e lasciate una notte in frigorifero, perché diventino più buone.



Comune di Sant'Antonino di Susa

MODULO DI ISCRIZIONE CONCORSO "PERSI PIEN 2019" – 1^ EDIZIONE

Il/La sottoscritto/a _____
Nato/a il _____ a _____ prov. _____
Residente in Via/Piazza _____ n. _____
Comune _____ c.a.p. _____ prov. _____
cell. _____ email _____

CHIEDE

di partecipare al concorso "**PERSI PIEN 2019**" con la realizzazione di:

- "persi pien 2019" tradizionali: n. ____ teglie
- "persi pien 2019" non tradizionali: n. ____ teglie

DICHIARA

Di accettare integralmente tutti i contenuti del bando di concorso e il giudizio finale della giuria, di avere preso visione dell'informativa art.13 D. Lgs.196/2003 sulla privacy e di esprimere il proprio consenso per i trattamenti indicati e la diffusione dei dati per le finalità specificate.

Inoltre il partecipante esonera l'organizzatore da ogni e qualsiasi responsabilità e/o obbligazione anche nei confronti dei terzi che dovesse derivare dalla partecipazione al concorso.

Sant'Antonino, il _____

FIRMA
