



## II° CONCORSO

### IL FRUSTINGO E LE SUE EVOLUZIONI

#### REGOLAMENTO DEL CONCORSO

##### Art.1 Finalità

L'Associazione Centopercento organizza all'interno delle manifestazioni "Natale al Centopercento", il secondo concorso a premi "IL FRISTINGO E LE SUE EVOLUZIONI".

L'iniziativa vuole coinvolgere le massaie e le attività commerciali ed artigianali al fine di incentivare la tradizionale preparazione del Dolce Natalizio più antico e tipico delle Marche, con l'obiettivo di portare Montepandone ad esserne il centro più rappresentativo.

##### Art.2 Partecipanti

Sono invitati a partecipare tutte le massaie e tutte le attività artigianali e commerciali, Ai fini della premiazione, i partecipanti al concorso sono pertanto divisi in due sezioni:

- Massaie
- Operatori commerciali ed artigianali

In caso di partecipazione di minorenni è necessario il consenso di almeno un genitore o di chi ne fa le veci mediante sottoscrizione della scheda di partecipazione.

##### Art.3 modalità di partecipazione

Il concorso è aperto a tutte le massaie residenti nella Regione Marche e a tutte le attività commerciali ed artigiani aventi sede legale nella Regione Marche.

-la partecipazione al concorso è gratuita

##### Per partecipare al concorso occorre:

- Realizzare un frustingo o un dolce affine secondo la propria personale ricetta adoperando esclusivamente prodotti italiani, privilegiando quelli del nostro territorio.
- Scaricare il modulo di iscrizione su [www.associazionecentopercento.it](http://www.associazionecentopercento.it) o richiederlo all'ingresso del **Rifugio di Babbo Natale**, o presso la **sede IAT di Montepandone**.
- Consegnare il Dolce unitamente al modulo compilato in ogni sua parte presso la sede dello IAT sita in Piazza dell'Aquila a Montepandone il giorno Venerdì 20 Dicembre dalle ore

15:00 alle ore 19.00 e il giorno Sabato 21 Dicembre dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15:00 alle ore 19:00.

- Partecipare alla festa del frustingo Domenica 22 Dicembre dalle ore 16:00 al Centro Storico di Monteprandone per una tavola rotonda :”Il fascino dei dolci tradizionali nella tavola del Natale ,la successiva designazione dei vincitori e gli assaggi liberi dei dolci a concorso .

#### **Art.4 composizione della giuria e criteri di valutazione**

- I frustingo verranno assaggiati e valutati da una qualificata giuria composta da 5 elementi:
- La giuria valuterà dando rilevanza al gusto e tenendo in considerazione l'estetica del dolce.
- La giuria premierà i primi due dolci di ciascuna sezione.
- Il giudizio della giuria è insindacabile e inappellabile.

❖ **I nomi dei giurati verranno resi noti il giorno 22 dicembre 2019-**

#### **Art.5 premi**

##### **Premiazione “il frustingo tradizionale ” sezione massaie**

*1° premio*

Super cesto gastronomico.

*2° premio*

Buona cena per due persone presso un ristorante del paese.

##### **Premiazione “dolce affine ” sezione massaie**

*1° premio*

cesto gastronomico.

*. 2° premio*

Buona cena per due persone presso un ristorante del paese.

##### **Premiazione “il frustingo tradizionale ” sezione operatori**

*1° premio*

Pacchetto pernottamento per due persone (con prima colazione e accesso spa).

Valore commerciale 150 euro

*2° premio*

Buona cena per due persone presso un ristorante del paese.

**Premiazione “dolce affine ” sezione operatori**

*1° premio*

Buono viaggio con destinazione a scelta

valore commerciale 100 euro.

. 2° premio

Buono cena per due persone presso un ristorante del paese.