



Comune di Ronco Scrivia

GARA GASTRONOMICA TORTA DI RISO COMUNE RONCO SCRIVIA

REGOLAMENTO

I – NORME GENERALI

- 1) Ogni partecipante alla gara riproduce in casa la ricetta originale della **TORTA DI RISO**, tratta dalla tradizione culinaria locale. La ricetta è libera e potrà essere preparata con gli ingredienti ritenuti più idonei dal concorrente, purchè venga mantenuta la tipicità, l'identità e le caratteristiche tradizionali della torta di riso locale. La torta dovrà avere un diametro di 30 cm, in teglia usa e getta di alluminio e non avere decorazioni.
- 2) Al fine di promuovere l'inclusione e consentire la partecipazione anche a concorrenti che realizzino una torta di riso idonea all'alimentazione per celiaci, è istituita una specifica sezione dedicata alla **Torta di riso per celiaci**. Le torte presentate in tale sezione dovranno essere preparate esclusivamente con ingredienti privi di glutine e/o certificati senza glutine, nel rispetto delle buone pratiche volte a evitare contaminazioni. La sezione dedicata non concorre alla graduatoria finale della competizione. Le torte verranno comunque valutate dalla giuria secondo i criteri previsti dal regolamento e verrà riconosciuto al concorrente un omaggio simbolico per la partecipazione e la qualità della proposta.
- 3) La gara si svolge **venerdì 28 agosto** presso **l'aula espositiva della Biblioteca Comunale T. Marangoni** (ex Sottostazione).

II – SELEZIONE E COMPOSIZIONE DELLA GIURIA

- 3) I piatti in gara sono sottoposti alla valutazione di una **giuria composta da 4 membri**. Tre membri, aventi residenza e/o domicilio al di fuori del Comune di Ronco Scrivia, che abbiano conoscenze del prodotto culinario di riferimento e un ulteriore membro rappresentato dal vincitore/vincitrice dell'edizione dell'anno precedente. I componenti della giuria scelgono tra loro il Presidente.
- 4) La giuria, una volta composta, ha il compito di valutare la proposta culinaria in gara secondo precisi criteri disciplinati all'interno della **"scheda di valutazione"**: aspetto, qualità aromatica, intensità aromatica, cottura e sapidità.

III – SVOLGIMENTO DELLA GARA

- 5) La gara si svolge in modo segreto. Ogni piatto è associato al proprio cuoco con il nome nascosto nella parte sottostante il piatto e con un riferimento numerico del piatto visibile a tutti.
- 6) Sono **ammessi numero 10 massimo di partecipanti**. La candidatura verrà aperta **lunedì 10 agosto 2026 alle ore 8.00** e si chiuderà **alle ore 12.00 di mercoledì 26 agosto 2026** e dovrà essere presentata via mail a protocollo@comune.roncoscrivita.ge.it o tramite consegna a mano presso l'ufficio Protocollo del Comune di Ronco Scrivia. Le domande verranno accettate secondo la modalità a sportello.
- 7) Al termine della presentazione della ricetta, ogni membro della giuria procede alle operazioni di valutazione in modo autonomo, procedendo alla visione della pietanza, all'assaggio della stessa e alla



Comune di Ronco Scrivia

compilazione, secondo le modalità descritte nell'art. 10, dell'apposita scheda di valutazione, contrassegnata solamente con il riferimento numerico del piatto.

8) A valutazione eseguita, la scheda debitamente sottoscritta viene inserita in una busta chiusa, sigillata e consegnata al Presidente della giuria. Questi, una volta raccolte le buste procede alla loro chiusura, unitamente alla busta contenente l'elenco dei numeri di associazione piatto/cuoco, in un'altra busta sigillata, che viene controfirmata dal Presidente stesso e dagli altri membri della giuria.

9) Tutte le buste vengono aperte al momento della proclamazione del vincitore.

IV – CRITERI DI GIUDIZIO

10) Ogni giurato deve elaborare la propria valutazione assegnando una valutazione numerica su ognuna delle seguenti voci:

a) **ASPETTO**: si valuta l'aspetto della pietanza prima di essere servita, con una valutazione da 1 a 5;

b) **QUALITA' AROMATICA**: si valuta la presenza degli aromi che compongono la ricetta, con una valutazione da 1 a 5;

c) **INTENSITA' AROMATICA**: si valuta l'intensità degli aromi presenti nella pietanza, con una valutazione da 1 a 5;

d) **COTTURA**: si valuta il grado di cottura della pietanza e la riconoscibilità delle materie prime utilizzate, con una valutazione da 1 a 5;

e) **SAPIDITA'**: si valutano la gradevolezza della pietanza, l'armonia dei sapori, la quantità e l'equilibrio dei condimenti, la freschezza e la finezza aromatica della pietanza, con una valutazione da 1 a 10.

Non sono ammessi i mezzi voti. La valutazione numerica espressa su ognuna delle voci sopra elencate può essere accompagnata da una sintetica motivazione che faccia riferimento anche al criterio di valutazione seguito.

11) La somma aritmetica dei giudizi dei membri della giuria determina il punteggio complessivo ottenuto dalla torta di riso in concorso. Vince la gara gastronomica la torta di riso che ottiene il punteggio più alto.

12) In caso di punteggi ex equo, solamente le torte di riso a pari punti vengono riclassificate sulla base del giudizio espresso dal Presidente di giuria. Nell'ipotesi in cui vi sia punteggio ex equo anche nel giudizio del Presidente di giuria, la classifica viene stabilita sulla base del voto da questi assegnato alla voce di cui al punto e) dell'art. 10.

13) Ogni ulteriore questione non disciplinata dal presente regolamento è sottoposta alla insindacabile decisione dell'Ente, da assumere a maggioranza assoluta.

Al termine della gara le torte di riso vengono riconsegnate ai rispettivi cuochi che le hanno prodotte.



Comune di Ronco Scrivia

GARA GASTRONOMICA: SCHEDA DI VALUTAZIONE

PIATTO N. ____

GIURATO (nome e cognome) _____

A) ASPETTO (l'aspetto della pietanza prima di essere servita)

VOTO (da 1 a 5): ____

MOTIVAZIONE (facoltativo):

B) QUALITA' AROMATICA (la presenza degli aromi che compongono la ricetta)

VOTO (da 1 a 5): ____

MOTIVAZIONE (facoltativo):

C) INTENSITA' AROMATICA (l'intensità degli aromi presenti nella pietanza)

VOTO (da 1 a 5): ____



Comune di Ronco Scrivia

MOTIVAZIONE (facoltativo):

D) COTTURA (il grado di cottura della pietanza e la riconoscibilità delle materie prime utilizzate).

VOTO (da 1 a 5): _____

MOTIVAZIONE (facoltativo):

E) SAPIDITA' (la gradevolezza della pietanza, l'armonia dei sapori, la quantità e l'equilibrio dei condimenti e delle salse)

VOTO (da 1 a 10): _____

MOTIVAZIONE (facoltativo):

TOTALE: _____

IL GIURATO