21° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno
MARRONI, CASTAGNE E FARINA DI CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI

Il giorno sabato 24 ottobre, presso il Comune di Marciana, Isola d'Elba si svolgerà il 21° Concorso Nazionale Dolci Castagne Marroni e Farina di castagne. Sono previste 2 categorie: **Professionisti**, con pasticceri, forni, ristoranti e studenti dell'Istituto Alberghiero che giungeranno da tutta Italia, e **Non Professionisti**. Invitiamo tutta la popolazione a mettersi in gioco e a partecipare sottoponendo i propri prodotti "fatti in casa" ad una giuria dedicata.

Il concorso si propone di contribuire a divulgare le peculiarità delle produzioni tipiche, allo scopo di risvegliare l'interesse dei consumatori, ristoratori, gastronomi, pasticceri ecc. e conseguentemente elevare il livello di conoscenze gastronomiche e delle potenzialità delle produzioni locali. Il concorso si prefigge inoltre di valorizzare le ricette pervenute promuovendone la loro diffusione.

REGOLAMENTO
Art.1Tema
Tema del concorso gastronomico per l'edizione 2026 è: "I DOLCI" realizzati con marroni, castagne e farina di castagne.

Art.2 Partecipazione
La partecipazione è gratuita. Possono partecipare singoli, associazioni o altri enti, ristoranti, chef, pasticcerie, ecc. Si possono presentare massimo **tre dolci**, con ricette tradizionali o elaborazioni personali.
È obbligatorio indicare: nome cognome indirizzo e cell. del proponente dolce, la lista completa degli ingredienti e la ricetta, che deve essere fornita al momento dell'iscrizione unitamente al dolce presentato.

Art. 3 Categorie
Le categorie a cui potranno iscriversi i partecipanti sono le seguenti:
· categoria PROFESSIONISTA
· categoria NON PROFESSIONISTA
I dolci presentati saranno suddivisi in due sezioni:
• **DOLCI AL CUCCHIAIO** (es. Semifreddo, Mousse, Gelato, Crema, Monte Bianco, Zuccotto, Torta di marroni, Tronco, Budino, Meringata, Praline…)

DOLCI LIEVITATI E DA FORNO (es. Torte, Crostate, Torte soffici, Mantovana, Castagnaccio, Frittelle, chiacchiere, pasticcini, Strudel, biscotti.)

Art. 4 Invio dei dolci
I dolci dovranno pervenire dalle ore 9:30 entro le 11:30 del 24 ottobre presso la palestra della plesso scolastico di Marciana in via dei Monti 3

Le degustazioni delle Giurie avranno inizio dalle ore 12.00 subito dopo la scadenza delle consegne dei dolci.

Art. 5 Giuria e criteri di giudizio
I preparati e le ricette saranno valutate da due apposite Giurie (professionisti e non professionisti), formate ciascuna da 3 membri (esperti gastronomi, giornalisti del settore, rappresentanti dell'Associazione Nazionale Città del Castagno e rappresentanti dell'Organizzazione).
La Giuria a proprio insindacabile giudizio valuterà la presentazione, gli aspetti gustativi e **l'intensità della percezione della castagna in base ad appositi criteri e punteggi indicati nelle schede di valutazione.**

Art. 6 Premiazioni
La premiazione avverrà subito dopo la fine dei lavori delle giurie circa a partire dalle ore 16:00 in piazza For di Porta. .
Saranno premiati i primi tre classificati di ogni categoria e a tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Art. 7 Diritti
I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione Città del Castagno tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale, le fotografie, ecc. anche per eventuali pubblicazioni.

Art. 8 - Iscrizione
Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre le ore 12.00 di mercoledì 21 ottobre 2026 al il seguente indirizzo:
Ivo Poli: ivo.poli@tin.it o presidente@associazionenazionalecittadelcastagno.it
Contatti: Ivo Poli - Tel. 333.3119780