



COMUNE DI VILLA D'ALMÈ

cap. 24018

PROVINCIA DI BERGAMO

Tel. 035/63.211.11

Cod. Fisc. e Part. IVA n. 0057 9560 160

Fax 035/63.211.99

CONCORSO "QUANTO SIAMO BUONI..."

Il Comune di Villa d'Almè (BG) organizza la **II Edizione del Concorso "Quanto siamo buoni..."** allo scopo di promuovere la produzione di prodotti alimentari locali, da condividere ed assaggiare insieme all'interno dell'iniziativa "Gustiamo il Territorio".

Il concorso è riservato ai **cittadini residenti nel Comune di Villa d'Almè** e si divide in sue sezioni:



SEZIONE A

"Frutto del tuo frutto" – La miglior confettura di frutta di Villa d'Almè

Ogni partecipante deve consegnare due barattoli della confettura o marmellata prodotta da 200 grammi cadauno per la prova della Giuria d'assaggio.

I barattoli devono essere consegnati, insieme alla scheda A allegata debitamente compilata, con affrancata l'etichetta adesiva fornita anch'essa debitamente compilata, entro il 17 settembre 2011 presso uno dei seguenti panifici aderenti all'iniziativa o presso la segreteria del Comune:

- Panificio De Leidi di via Roma n.2
- Panificio Fratelli Gotti di via Mazzini n.73
- La Bottega del pane di via Mazzini n.24
- Panificio F.Ili Rinaldi via Ripa n.73

1° premio: corso "Degustazione olii extravergine d'oliva"

2° premio: buono acquisto da € 50,00 presso uno dei panifici aderenti

3° premio: buono acquisto da € 30,00 presso uno dei panifici aderenti

La Giuria di gara è composta da esperti del settore.



SEZIONE B:

“Il nettare della tua vigna” - Il miglior vino di Villa d’Almé.

Il concorso è riservato a tutti i produttori di vino residenti a Villa d’Almé con produzione a consumo personale.

Ogni partecipante deve consegnare n.3 bottiglie di vino da ml 750 per la prova della Giuria d’assaggio.

Il vino deve essere consegnato, insieme alla scheda B allegata debitamente compilata, con affrancata l’etichetta adesiva fornita anch’essa debitamente compilata, entro il 17 settembre 2011 presso uno dei seguenti panifici aderenti all’iniziativa o presso la segreteria del Comune:

- Panificio De Leidi di via Roma n.2
- Panificio Fratelli Gotti di via Mazzini n.73
- La Bottega del pane di via Mazzini n.24
- Panificio F.Ili Rinaldi via Ripa n.73

1° premio: cena per due persone presso l’Osteria della Brughiera

2° premio: buono acquisto da € 50,00 presso uno dei panifici aderenti

3° premio: buono acquisto da € 30,00 presso uno dei panifici aderenti

La Giuria di gara è composta da esperti del settore.

La partecipazione al concorso è completamente gratuita.

Ogni partecipante può concorrere con un massimo di tre tipi differenti di confetture o vini.

I prodotti devono essere consegnati in una scatola rigida accuratamente sigillata.

La partecipazione ad una sezione non esclude la partecipazione all’altra.

I partecipanti sono invitati a consegnare liberamente un numero di confezioni superiore a quelle richieste dal bando di concorso, in modo che i loro prodotti vengano gustati insieme nel corso della giornata “Gustiamo il territorio”, che si terrà domenica 25 settembre 2011. Sulle marmellate e sul vino verranno indicati i nominativi dei produttori.

La premiazione dei vincitori verrà svolta sempre nell’ambito dell’iniziativa “Gustiamo il territorio” nella giornata del 25 settembre 2011.

I concorrenti accettano l’osservanza delle disposizioni di questo regolamento e autorizzano il trattamento dei loro dati personali per le finalità connesse al presente concorso. Qualsiasi mancato adempimento del presente regolamento è motivo di esclusione dal concorso.

Per informazioni www.comune.villadalme.bg.it oppure 035/6321111.



COMUNE DI VILLA D'ALMÈ

cap. 24018

PROVINCIA DI BERGAMO

Tel. 035/63.211.11

Cod. Fisc. e Part. IVA n. 0057 9560 160

Fax 035/63.211.99

SCHEDA A

Modulo di adesione da compilare:

"QUANTO SIAMO BUONI?"



SEZIONE A – "FRUTTO DEL TUO FRUTTO" – la migliore confettura di frutta di Villa d'Almè

Nome: _____

Cognome: _____

via: _____ n. _____

telefono fisso: _____ cellulare: _____

INGREDIENTI:

Frutta utilizzata: _____ (es: prugne)

Quantità di zucchero: _____ (per kg di frutta)

Acidificante (se usato): _____ (es: limone, acido citrico, ecc.)

Pectina (se usata): _____ (es: acquistata, mela o altro)

Altro: _____

Tipologia della pentola: _____

(es: alta, bassa, acciaio, rame, alluminio)

Tempo di cottura della frutta: _____

Data di produzione: _____

Breve descrizione del procedimento di produzione e di confezionamento:

Firma _____

SCHEDA B

Modulo di adesione da compilare:

“QUANTO SIAMO BUONI?”



SEZIONE B – “IL NETTARE DELLA TUA VIGNA” – Il miglior vino di Villa d’Almè

Nome: _____
Cognome: _____
via: _____ n. _____
telefono fisso: _____ cellulare: _____

DATI DEL PRODOTTO:

Località o frazione del vigneto: _____
Anno di produzione: _____
Nome del vino: _____
Tipologia di uva: _____ (es: barbera, schiava, merlot, ecc.)
Gradi alcolici: _____
Età della vite: _____
Numero brentine (litri 49,29) raccolte: _____

Fermentazione avvenuta in:

- Tini di legno Acciaio Cemento
 Vetro resina Damigiana

Temperatura di fermentazione: _____ Giorni di fermentazione: _____

Affinamento:

- in botti da 225 litri in botti da 500 litri
 in acciaio altro contenitore _____

Firma _____