



REGOLAMENTO IL PIATTO DI MONSELICE

1. “Il Piatto di Monselice” costituisce un premio gastronomico che si svolge ogni anno nella Città di Monselice, durante l’ultimo fine settimana del mese di agosto, collegato alla Giostra della Rocca. L’evento è promosso dal Comune di Monselice, Assessorato alla Giostra della Rocca, con la collaborazione del Comitato Giostra, Ascom, Pro Loco Monselice.
2. Ogni anno l’Assessorato alla Giostra della Rocca decide la realizzazione del Piatto di Monselice attribuendone il nome. Per il 2021 viene chiamato “Il piatto di Federico II”. Viene costituito il Comitato Organizzatore, in cui fanno parte di diritto: l’assessore alla Giostra della Rocca di Monselice, un rappresentante della Pro Loco, un rappresentante della Giostra, un rappresentante Ascom, un rappresentante gestore dei Beni della Rocca.
3. Le strutture ristorative atte a realizzare il piatto si ispirano al tema impartito annualmente valorizzando i prodotti del territorio ed esaltando la storicità.
4. Possono partecipare solamente le strutture ristorative che esercitano all’interno del territorio Comunale di Monselice. Le contrade della Giostra della Rocca, la Pro Loco e Ascom affiancheranno le strutture ristorative di Monselice.
5. I piatti preparati dalle strutture ristorative devono essere presentati corredati dalle ricette scritte. E’ data piena libertà di espressione ai cuochi delle strutture ristorative che intendono realizzare il Piatto. Per la realizzazione del Piatto di Federico II, gli ingredienti e i prodotti devono essere quelli presenti ai tempi dell’imperatore Federico II di Svevia, tra i secoli dodicesimo e tredicesimo, escludendo prodotti usati successivamente grazie alle scoperte di nuove terre. I cuochi hanno il supporto storico messo a disposizione dal Comitato Organizzatore.

6. Viene costituita una Giuria che valuta il “Piatto di Federico II” , composta da 7 membri scelti tra esperti cuochi, giornalisti enogastronomi, tecnici. Il presidente della giuria viene nominato dall’Assessore alla Giostra.
7. La giuria si riunisce per la semifinale durante l’ultimo venerdì di agosto al fine di giudicare i piatti che vengono presentati dai cuochi della ristorazione monselicense con la relativa ricetta. Attraverso una scheda tecnica di valutazione viene attribuito il voto ai piatti presentati e degustati dalla giuria. La classifica viene redatta per somma di punti; i primi tre piatti che ottengono il punteggio più alto partecipano alla selezione finale che si svolge il giorno successivo, sabato.
8. La finale si svolge l’ultimo sabato di agosto . La giuria valuta i tre piatti passati in finale. La giuria finalista è presieduta da un noto esperto nazionale nel campo della ristorazione/giornalismo, oltre che da tre cuochi esperti e dal presidente della giuria riunita per la semifinale. Nella finale viene proclamato vincitore “Il Piatto di Federico II” con una cerimonia ufficiale alla presenza di ospiti e autorità. Al piatto vincitore viene consegnato il trofeo de “Il Piatto di Federico II”. Alle strutture ristorative partecipanti viene assegnato un attestato di partecipazione.
9. “Il Piatto di Federico II” vincitore diventa bene comune di Monselice. La ricetta vincitrice viene consegnata all’Assessorato alla Giostra che la detiene nella sede comunale, a disposizione di tutti i ristoratori di Monselice che possono preparare il “Piatto di Federico II” nei loro locali per la clientela. Il Piatto di Federico II può essere degustato nelle attività ristorative del territorio. Viene dato ampio spazio comunicativo al vincitore e all’evento attraverso stampa, giornali, web, radio e tv.
10. Per il rispetto delle norme e del regolamento vigilerà il Comitato di cui al punto 2) che - di propria iniziativa o su formale richiesta di un aderente - può effettuare senza preavviso visite tendenti ad accertare la regolarità dei piatti. L’inosservanza delle norme, soprattutto quelle determinate al punto 5, comporta l’esclusione del piatto.
11. Il giudizio della Giuria è inappellabile.

Monselice, 16 agosto 2021