

È un evento di



Comune di
ORZINUOVI
Provincia di Brescia



Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



inchiostro
cooperativa



FIERA
REGIONALE
DI ORZINUOVI

Nuova Orceania,

in occasione della Fiera Regionale di Orzinuovi 2019

organizza il

II FESTIVAL e il 2° CONCORSO PROVINCIALE dei CASONCELLI BRESCIANI



Nella rete del Casoncello Bresciano: non c'è bisogno di spiegare ai bresciani perché questo piatto della tradizione sia importante, ogni comune quasi, della nostra provincia, propone i propri casoncelli.

Questa specialità è, assieme allo spiedo, il piatto della festa, un piatto che ricorda gli avvenimenti più importanti della vita familiare e comunitaria. Vi sono molte Sagre dei casoncelli sparse nel nostro territorio, vi sono momenti in cui è quasi d'obbligo portarli in tavola, fatti dalla nonna, da un bravo artigiano o consumati al ristorante. Sappiamo benissimo che ogni zona propone un casoncello diverso in forma e ripieno, **ma la nostra idea è evidenziare la ricca fantasia che le donne bresciane, massaie o cuoche, hanno esercitato nel proporre i casoncelli secondo il loro estro.** Non c'è ricorrenza che non veda i casoncelli protagonisti, non c'è santo che non li porti in tavola: Sant'Antonio, San Faustino, Sant'Andrea, San Giovanni, San Vincenzo, Sant'Anna, San Bartolomeo...

Non vogliamo aprire nessun contenzioso con i cugini bergamaschi, che dividono con noi questa specialità, né rivendicare nessuna primogenitura, **a noi interessa il mantenimento di una antica tradizione e intravedere, con l'aiuto dei concorrenti, eventuali innovazioni.**

Con questo concorso non vogliamo "rinchiudere" i casoncelli in una tipologia anzi, vogliamo "aprirli" alla società contemporanea per recuperare modi antichi e proporre di moderni.

Chiediamo quindi alle cittadine e ai cittadini bresciani, di tutta la provincia, di mettersi in gioco, di provare e far provare la loro bravura. Il concorso è aperto a esperti (ristoratori, cuochi ecc.), scuole di cucina e appassionati senza un locale aperto al pubblico ma esclusivamente la loro cucina di casa.

NOVITÀ 2019:

- **3 date iPREfiera** - i giovani/scuole l'8 maggio presso Istituto Dandolo di Bargnano
 - i professionisti il 27 maggio presso enoteca Ottagono
 - i privati il 18 giugno presso Ente di Formazione InChioistro di Soncino
- **i concorrenti cucineranno e presenteranno personalmente la propria ricetta in gara;**
- **premiazioni domenica 1 settembre in Fiera nel Parco del Gusto;**
- **2° quaderno delle ricette in concorso;**
- **Nella rete del Casoncello** - piantina della Provincia con i luoghi dei Ristoratori e professionisti in gara.

Nuova Orceania s.r.l. (Società Gestione Servizi)

Piazza Garibaldi, 15 - 25034 Orzinuovi (Bs) - Tel. 030 9444136 - Fax 030 9941514 - Cell. 3348892022
e-mail • info@orceaniaservizi.it - fieradorzinuovi@orceaniaservizi.it - C.F. e P.IVA 030 55180982



È un evento di



Comune di
ORZINUOVI
Provincia di Brescia



Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



inchiostro
cooperativa



FIERA
REGIONALE
DI ORZINUOVI

2° Concorso Provinciale Casoncelli Bresciani Fiera di Orzinuovi 2019



REGOLAMENTO

- Il concorso “**Casoncelli Bresciani - Festival**” avrà cadenza annuale.
 - Sono ammesse tre categorie di partecipanti (professionisti, privati, giovani, scuole di cucina) abitanti nella provincia di Brescia e il voto verrà espresso separatamente, si avranno dunque tre vincitori, uno per categoria.
 - I concorrenti dovranno fornire la ricetta scritta dei loro casoncelli per 4 persone, se il concorrente lo desidera, può aggiungere i nomi dei fornitori degli ingredienti usati.
 - Il concorrente dovrà firmare una liberatoria per poter pubblicare le ricette in un libretto che può essere fatto nella prima edizione o nelle successive, dipenderà dal numero dei concorrenti. Due copie della pubblicazione saranno consegnate ai concorrenti che hanno partecipato.
 - Nella preparazione dei casoncelli devono essere usati **solo prodotti locali della provincia di Brescia** (verdure, formaggi, condimenti, carni, insaccati, pesci), sono ammesse le spezie e le erbe aromatiche desiderate, sono vietati prodotti di mare o di zone lontane.
 - **Eccezionalmente alla categoria giovani e scuole fino ai 25 anni è concesso di esercitare la creatività con prodotti di altre zone e presentare la pasta in forme creative.**
 - È ammesso l'abbattimento della temperatura in positivo (+3°C) per i casoncelli con carne o pesce.
 - I casoncelli saranno da considerare quelli da servire asciutti e cotti in acqua.
 - Le quantità dei casoncelli sono: n° 80 con relativo condimento in proporzione.
 - **NOVITÀ:** concorrenti dovranno presentarsi nei luoghi delle rispettive categorie con i vassoi dei casoncelli crudi e relativo condimento nell'orario di accoglienza indicato.
 - **GIOVANI/SCUOLE - mercoledì 8 maggio 2019 - accoglienza dalle 9:00 alle 9:30 presso Istituto Agrario-Albergo Dandolo di Bargnano - inizio gara alle 9:45.**
 - **PROFESSIONISTI - lunedì 27 maggio 2019 - accoglienza dalle 17:30 alle 18:00 presso l'Enoteca Ottagono Orzinuovi - inizio gara alle 18:15.**
 - **PRIVATI - martedì 18 giugno 2019 - accoglienza dalle 17:30 alle ore 18:00 presso l'Ente di Formazione InChioistro Soncino - inizio gara alle 18:15.**
 - **NOVITÀ:** ogni concorrente sarà chiamato a cuocere e servire i casoncelli alla giuria, eventualmente sottolineandone brevemente le caratteristiche. Le strutture ospitanti metteranno a disposizione la cucina, il pentolame, piatti e bicchieri per la giuria. Tutti gli ingredienti sono a carico dei concorrenti.
 - Si avranno dunque tre vincitori, uno per categoria.
 - La giuria sarà composta da 12 persone (chef, giornalisti enogastronomici, appassionati) e sarà guidata da **Marino Marini** che spiegherà le caratteristiche del concorso e della votazione 30 minuti prima dell'assaggio. Chi desidera partecipare come giurato si deve iscrivere almeno una settimana prima dell'assaggio.
 - **Nuova Orceania** consegnerà gli attestati di partecipazione a tutti i concorrenti e **tre targhe** per i vincitori.
 - **BBuono** (azienda on-line di prodotti tipici bresciani) metterà a disposizione dei vincitori tre confezioni di prodotti tipici bresciani.
 - Le iscrizioni al concorso si accettano tramite compilazione del modulo che sarà inviato ai richiedenti.
 - L'organizzazione si riserva, al fine di tutelare la varietà delle preparazioni, di esercitare la scelta dei concorrenti in modo di avere il giusto equilibrio tra le categorie e le varie zone bresciane.
 - **Le iscrizioni si chiudono 5 giorni prima della data prevista per ogni categoria.** Dopo questa data ai concorrenti sarà confermata la loro partecipazione e ricordate le norme di organizzazione.
- Le premiazioni si svolgeranno domenica 1 settembre 2018 alle ore 17:30 nel “Parco del Gusto”, l'area agroalimentare/enogastronomica della Fiera.**



Nuova Orceania s.r.l. (Società Gestione Servizi)

Piazza Garibaldi, 15 - 25034 Orzinuovi (Bs) - Tel. 030 9444136 - Fax 030 9941514 - Cell. 3348892022
e-mail• info@orceaniaservizi.it - fieradiorzinuovi@orceaniaservizi.it - C.F. e P.IVA 030 55180982

