



# La disfida del Bardiccio



## LA DISFIDA DEL BARDICCIO DI PONTASSIEVE

Con l'intento di valorizzare e promuovere uno dei tipici prodotti territoriali, ovvero il **BARDICCIO**, salsiccia tipica dell'antica cucina delle nostre zone preparata con gli scarti della lavorazione del maiale e del manzo (un tempo anche con abbondanti interiora e frattaglie) drogata con un mix di aromi e finocchietto selvatico.

Il Comune di Pontassieve, con la collaborazione del Corteo Storico di Pontassieve e gli amici dell'Accademia italiana del Bardiccio organizza:

la "**Disfida del Bardiccio**" 2019, competizione dedicata proprio a questa salsiccia tipica della cucina contadina che vedrà in lizza i macellai della Valdisieve.

Questo piatto povero tornerà sulle tavole dei buongustai grazie alle ricette dei macellai (fra loro sempre diverse e spesso tramandate di generazione in generazione), alla maestria e all'originalità degli chef che le cucineranno.

Per completare il piatto ogni produttore di Bardiccio abbinerà un vino proveniente dai nostri territori.

Al termine della degustazione verrà premiata la miglior interpretazione del Bardiccio in relazione anche all'abbinamento Bardiccio/Vino.

La gara di cucina si svolgerà nell'ambito della Festa Rinascimentale, domenica 8 dicembre in Piazza Vittorio Emanuele II a partire dalle ore 15.00 (in caso di maltempo la manifestazione si svolgerà all'interno del Comune, Sala del Consiglio, Sala delle Eroine).

### Le regole della Disfida del Bardiccio 2019

Ciascun produttore di Bardiccio iscrivendosi al concorso indicherà lo chef che cucinerà il proprio piatto in quantità non inferiore ai 3 kg, dei quali 5 porzioni saranno destinate alla Giuria Tecnica, mentre le altre saranno distribuite tra il pubblico gratuitamente.

Lo chef indicato potrà essere un professionista o un cuoco dilettante appassionato di cucina che desidera cimentarsi nella preparazione di piatti a base di Bardiccio.

I produttori dovranno presentarsi al concorso muniti di tutto l'occorrente per poter cucinare il piatto: ingredienti, piastre, pentole, mestoli, etc.

Gazebi, energia elettrica, piatti per servire i piatti creati, saranno forniti dal Comune di Pontassieve.

Il piatto da realizzarsi dovrà essere dichiarato all'iscrizione. Al momento della degustazione la ricetta dovrà presentare dosi, ingredienti, procedimento e specificare il produttore di Bardiccio, sia esso macelleria o salumificio, nonché il produttore di vino.

La Giuria tecnica sarà composta da cinque giurati i quali valuteranno in una scala da uno a 10, su apposite schede e a loro insindacabile giudizio:

- Aspetto visivo
- Profumo ed aroma
- Originalità della ricetta
- Gusto e sapore
- Utilizzo dei prodotti a KM0 o a filiera corta
- Importanza dell'ingrediente Bardiccio nella ricetta
- Miglior abbinamento vino/Bardiccio

Il primo classificato tra i produttori di Bardiccio si aggiudicherà il “**il Palio della disfida del Bardiccio 2019**” realizzato da un artista del territorio che potrà esporre nel proprio esercizio. A tutti i concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

**La quota di iscrizione è stabilita in € 30 da versarsi entro il 2 dicembre sul cc/ bancario presso BCC Pontassieve del Corteo Storico Castel Sant'Angelo di Pontassieve IT78V0873638010000000074630.**

Si ricorda che è vietato l'utilizzo di qualunque sostanza emulsionante, edulcorante, colorante, conservante o additivo chimico, nonché prodotti contenenti qualsiasi traccia di OGM, di preparati e semilavorati di tipo industriale.

Per ogni ulteriore informazione e/o delucidazione rivolgersi a: Corteo Storico Pontassieve tel. 335 5412732.