

Festa dello spiedo 19 maggio 2019 in piazza Breganze



Regolamento gara:

- Iscrizione entro il 1 maggio 2019
- I concorrenti dovranno portare il proprio spiedo di dimensione massima 1200 mm, motore e supporti compresi, mentre l'Accademia del Toresàn fornirà le casette (vedi dimensioni nella foto).



- Pro Loco e Accademia forniranno: linea elettrica a 220 Volt, legna, carni e tavoli.

- Le carni miste (sovracosce di pollo, costine e coppa) verranno fornite in quantità uguali per tutti (6 kg) alle ore 6.00 del 19 maggio sul luogo di cottura in Piazza Mazzini a Breganze.
- Ogni concorrente dovrà infilare la propria carne sullo spiedo nelle modalità che preferisce, garantendo il rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.
- I concorrenti non potranno usare insaporitori (tipo Ariosto o altri) o dadi di qualsiasi genere, ma potranno aggiungere erbe e spezie a proprio gradimento.
- Prima dell'inizio della competizione, a ciascun concorrente verrà assegnato un orario preciso per la consegna del campione di carne su cui i giudici effettueranno la valutazione, indicativamente alle ore 12:00.
- Tutta la carne cotta verrà consegnata alla Pro Loco per la vendita.
- Durante la cottura un giudice verificherà il rispetto delle regole definite sopra, pena la squalifica in caso di infrazioni.
- Modalità di valutazione: aspetto dello spiedo, degustazione con metodo dei "5 sensi" da parte di una commissione composta da esperti dell'Accademia dello spiedo d'Alta Marca.
- Al termine della valutazione la commissione comunicherà il nominativo del miglior spiedatore e seguirà la premiazione ufficiale.

Per ulteriori informazioni telefonare a Gianni (cell: 338-3177907) o scrivere all'indirizzo e-mail dell'Accademia del Toresàn di Breganze (info@accademiadeltoresan.it).

Cordiali saluti,

Accademia del Toresàn

piazza Mazzini, 18

36042 Breganze, Vicenza

Sito: www.Accademiadeltoresan.it