



GEMONA. FORMAGGIO... E DINTORNI

15^a edizione della fiera del formaggio
7 – 8 – 9 novembre 2014

CONCORSO TRA APPASSIONATI SCRITTORI DI CUCINA

In occasione della manifestazione “*Gemona. Formaggio... e dintorni*” l’Ecomuseo delle Acque con la collaborazione di **qbquantobasta rivista mensile di gusto e buon gusto nell’euroregione** promuovono un concorso per far conoscere diversità e qualità dei **formaggi a latte crudo** presenti nel Nordest d’Italia e nelle vicine Slovenia e Austria.

Con questo concorso si vuole motivare appassionati scrittori di cucina (*food blogger e food writer*) a confrontarsi con il formaggio, un prodotto che entra in numerose ricette sia della tradizione che dell’innovazione. Pochi però si pongono l’obiettivo di conoscere a fondo questa materia prima, spesso su riviste e web si leggono articoli che parlano della bontà del formaggio, delle sue proprietà, della sua duttilità ma pochi sono gli approfondimenti che valutano il prodotto a tutto tondo. Da dove arriva e come viene fatto quel tipo di formaggio? Perché è espressione di quel territorio e non di altri? Senza un buon latte si ottiene comunque un buon formaggio? Un buon formaggio ha necessità di additivi e conservanti? Perché i formaggi a latte crudo stanno scomparendo?

A queste e ad altre domande vuole dare risposta il concorso. Agli appassionati scrittori di cucina si chiede di andare oltre la ricetta raccontando non solo la preparazione ma anche la storia degli ingredienti e i loro luoghi di origine.

Per partecipare al concorso è richiesto un articolo inedito che descriva una ricetta della tradizione o una preparazione inedita con ingrediente principale un formaggio a latte crudo delle regioni italiane del Friuli Venezia Giulia, del Veneto, delle province autonome di Trento e Bolzano, della Slovenia, delle regioni austriache del Tirolo e della Carinzia e ne illustri caratteristiche e particolarità. A corredo dell’articolo andranno allegate foto e, se opportuno, documentazioni storiche e riferimenti bibliografici.

L’iscrizione è gratuita. Per partecipare al concorso è richiesto l’invio dell’articolo e degli allegati a info@ecomuseodelleacque.it entro le **ore 24 del 31 ottobre 2014**. All’articolo andrà allegato anche un breve profilo dell’autore.

Tutti gli articoli che verranno inoltrati dopo tale data o che risulteranno già pubblicati non verranno presi in considerazione ai fini del concorso.

Una giuria qualificata costituita da giornalisti professionisti e rappresentanti degli enti organizzatori valuterà gli articoli decretando i vincitori.

Dal 1 al 7 novembre i membri della giuria valuteranno in forma autonoma gli scritti e sulla base del punteggio assegnato a ciascun concorrente decreteranno il vincitore. Lo spoglio delle schede valutative e la premiazione avranno luogo domenica 9 novembre a Gemona del Friuli.

Tutti gli articoli pervenuti saranno pubblicati sul quotidiano on line www.qbquantobasta.it I primi tre classificati verranno premiati con una selezione di formaggi Presidi Slow Food presenti alla manifestazione e vedranno pubblicato il loro articolo sul mensile cartaceo qbquantobasta - gusto e buon gusto nell’euroregione.

info: ecomuseo delle acque [info@ecomuseodelleacque.it | 338 7187227]