

Regolamento e modalità di svolgimento della 1° edizione delle Tordelliadi
(Tordello della versilia)

Articolo 1 *definizione di tordello tradizionale versiliese.*

a) Si definisce tordello nell'eccezione versiliese e non tortello o altre denominazioni similari, il prodotto gastronomico tipico della tradizione gastronomica del territorio della cosiddetta "Versilia storica", comprendente i territori comunali di Stazzema, Seravezza, Pietrasanta e Forte dei Marmi.

Trattasi di prodotto gastronomico di pasta sfoglia con ripieno dalla caratteristica forma a semicerchio di varie dimensioni. La sfoglia è composta esclusivamente da farina di grano tenero, acqua, uova e sale. Il ripieno non è ad un solo componente, ma derivato da una amalgama variegato negli ingredienti, negli aromi e nelle quantità, in cui deve essere obbligatoriamente presente un macinato di carne bovina con la sola aggiunta non prevalente di carne suina, formaggi grattugiati derivati da latte ovi - caprino e/o bovino, verdure a foglia larga come bietola e/o spinacio, spezie e sale.

b) Gli aromi e le spezie utilizzate sono naturali e non di sintesi chimica e devono essere quelle tradizionali del territorio citato, coltivate o spontanee. Per quanto riguarda l'uso di spezie esotiche è ammesso il solo l'utilizzo di: pepe, cannella, noce moscata e chiodi di garofano.

c) Non è ammesso l'uso nel prodotto tordello e nei suoi condimenti, l'uso di esaltatori di sapidità di origine chimica o minerale, così come l'uso di oli non di oliva, mentre è ammesso l'uso di grassi animali non idrogenati.

Articolo 2 *modalità di preparazione del tordello.*

La pasta sfoglia di vario spessore, non superiore ai 0,5 centimetri, una volta pronta è ritagliata in dischi di pasta sfoglia rotondi con margini lisci e continui e dal diametro non inferiore ai 5 centimetri. Una volta posizionato al centro del disco di pasta sfoglia il ripieno, su di esso è ripiegata una sola volta la sfoglia, assumendo la tipica forma a semicerchio, il tutto richiuso e sigillato ai suoi

lombi esterni esclusivamente a mano per semplice pressione e con il solo utilizzo di una forchetta a tre rebbi.

Il tordello deve essere fresco e può essere stato oggetto di azioni di congelamento anche per breve periodo. La sua cottura deve avvenire in acqua bollente per il tempo ritenuto necessario, dopodiché il tordello cotto deve essere ancora integro nell'aspetto e consistenza dell'origine, senza aperture nella pasta o fuoriuscite di ripieno. Il prodotto può essere condito come da tradizione maggiore con un ragù di carne prevalentemente di origine bovina, pomodoro, aromi e spezie ed aggiunta di formaggi grattugiati come nel ripieno. Può essere ammessa come da tradizione, la variante al condimento con l'olio di oliva extravergine di varietà locali prodotto e confezionato nella Regione Toscana, burro e salvia, pommarola, il tutto con l'aggiunta q.b. di formaggio grattugiato come sopra.

Articolo 3 *scopo e svolgimento della manifestazione.*

a) Nella occasione della tradizionale fiera agro – zootecnica che si svolge intorno al 9 Settembre di ogni anno nell'abitato di Seravezza e denominata “Fiera dei becchi”. La locale Condotta Slow Food Terre Medicee e Apuane in collaborazione con la Proloco di Seravezza, indicano una competizione gastronomica denominata “Tordelliadi”. Il fine è quello di decretare tra i soggetti individuati nella successiva lettera b, quello che nell'anno produce, prepara e somministra direttamente il miglior tordello versiliese.

b) Lo scopo di questa manifestazione quello di far conoscere e valorizzare il prodotto della eccellenza gastronomica versiliese, nelle sue varie sfumature, così come realizzato e somministrato direttamente ai consumatori in maniera continua o periodica anche sotto forma di sagre paesani tradizionali, nelle varie attività commerciali (ristoranti e gastronomie) in forma giuridica di ditte individuali o società riconosciute ed associazioni dotate di un codice fiscale (o partita iva) e regolare atto costitutivo e statuto registrato con atto notarile o all'agenzia delle entrate, che hanno sede legale ed operano nel territorio della Versilia storica, così come identificato nell'articolo 1.

La competizione fra le realtà imprenditoriali ed associative anzidette è quella di determinare ogni anno quale è il migliore tordello della versilia storica, secondo i principi e nel rispetto del presente regolamento.

c) A tal fine la Condotta Slow Food Terre Medicee e Apuane in collaborazione con la Proloco di Seravezza nomina una giuria di qualità composta da cinque membri di specchiata moralità ed esperti ed operatori del settore gastronomico di elevata competenza e conoscenza del territorio e delle generali e variegata caratteristiche del tordello versiliese e nelle sue modalità di preparazione e degustazione. La giuria al suo interno nominerà un presidente di giuria che coordinerà i lavori della

giuria stessa. In caso di non accordo tra i membri sulla nomina del presidente, sarà cura della pro-loco indicarne uno tra i membri scelti.

Nel caso di assenza, impedimento o rinunce dei membri il presidente della pro – loco di Seravezza procederà alla nomina di un nuovo membro.

I componenti di suddetta commissione non potranno avere conflitti di interessi personali, di lavoro dipendente o collaborazioni professionali, nonché vincoli di parentela fino al terzo grado con i titolari o legali rappresentanti delle attività commerciali, così come non potranno essere dipendenti, collaboratori, né membri dei consigli direttivi ed amministrativi di società private, miste pubblico - private ed associazioni partecipanti.

d) Entro 15 gg prima dell'evento la pro-loco di Seravezza con vari mezzi di stampa, media e social network renderà pubblico l'apertura del bando per la domanda e le modalità di partecipazione di quei soggetti che hanno i requisiti previsti nel presente regolamento.

Chi vuole partecipare dovrà fare richiesta direttamente alla pro-loco a mezzo di modulo allegato ed inviato via mail ai seguenti recapiti

terremediceapuane@gmail.com

info@prolocoseravezza.it

oppure anche contattato direttamente la pro-loco stessa. La partecipazione è gratuita.

e) I soggetti partecipanti oltre ad avere i requisiti anzidetti dal momento della richiesta di partecipazione fino allo svolgimento della gara, dovranno essere ed operare direttamente o con ausilio di dipendenti, collaboratori e volontari, all'interno di strutture ed attrezzature in regola in materia di sicurezza generale dei locali ad uso cucina collettiva e nel rispetto degli adempimenti e delle norme igienico sanitarie e dei luoghi di lavoro.

Articolo 4 *modalità di partecipazione*

a) I soggetti partecipanti entro le ore 12 del giorno designato nel modulo di iscrizione dovranno portare all'interno di un contenitore isoteramico idonei al trasporto ed al contenimento di alimenti, i tordelli già preparati e cotti da far partecipare alla gara. Il quantitativo da consegnare previsto è in peso di circa 0,5 KG netto.

Il suddetto contenitore dovrà essere consegnato agli operatori autorizzati dalla proloco, i quali provvederanno a riconoscere ed identificare con un proprio numero o codice il partecipante ed il suo tordello, dopodiché il prodotto in apposito locale sarà sottoposto in maniera anonima all'assaggio della giuria.

b) La giuria a suo autonomo ed insindacabile giudizio procederà all'assaggio ed alla valutazione del prodotto che seguirà i seguenti criteri di valutazione generale sulla base dei seguenti criteri: il rispetto di quanto previsto dal presente regolamento e nel caso di non rispetto l'esclusione dalla

gara, l'aspetto e lo stato di cottura, le sensazioni olfattive e gustative. Ad ognuna dei tre criteri ogni commissario di giuria darà dato un punteggio che va da un minimo di 1 ad un massimo di 10 punti, fino ad un punteggio massimo atteso di 30 punti.

Ogni membro comunicherà al presidente della commissione il proprio punteggio globale del risultato dell'assaggio, il presidente esprimerà la propria valutazione e procederà alla sommatoria finale del punteggio attribuiti da ogni membro.

Sarà giudicato miglior tordello versiliese dell'anno quello che raggiungerà il punteggio più alto ed il presidente comunicherà il risultato al presidente della pro-loco e al fiduciario della Condotta Slow Food il quale dichiarerà pubblicamente il vincitore. E' facoltà della giuria di motivare con un breve encomio, le motivazioni che hanno indotto alla dichiarazione del tordello vincitore.

c) In caso di parità di valutazione tra i due migliori prodotti partecipanti, il presidente chiederà ai commissari anche tramite la ripetizione di prove di assaggio, di procedere ad una votazione a maggioranza relativa per semplice alzata di mano quale tordello è il vincitore, non è ammessa l'astensione al voto di nessuno dei membri. In caso di più di due migliori partecipanti a parità, è ammessa una valutazione comparativa sui tre criteri sopra individuati, sempre a maggioranza relativa e per alzata di mano tra i vari tordelli preparati dai partecipanti, al fine di stilare una classifica di quello migliore e dichiarare il vincitore.

Nel caso di ulteriori indecisione e impossibilità a dichiarare l'effettivo tordello vincitore fra due o più partecipanti, il presidente a sua insindacabile decisione, potrà procedere al sorteggio del vincitore nelle modalità ritenute più opportune, nell'assoluto rispetto dell'anonimato.

Articolo 5 *avvertenze e norma di salvaguardia*

a) Il non rispetto dei partecipanti alle condizioni del presente regolamento, comporta l'immediato esclusione dalla competizione e nel caso alla revoca del titolo.

b) Nel caso di comprovate e dimostrate incompatibilità di uno o più membri della giuria, così come identificate nell'articolo 3. lettera c) e in caso di controversie all'interno della giuria che impediscano lo svolgimento della gara o la dichiarazione del vincitore. Il presidente della pro-loco in accordo con il Fiduciario Slow Food, potrà procedere alla rimozione e sostituzione di uno o più membri della giuria affinché si giunga alla dichiarazione di un vincitore. nell'edizione delle tordelliadi.

c) Nel caso di dimostrate incompatibilità di uno o più membri così come definite nell'articolo 3, lettera c) dopo la proclamazione del vincitore o non rispetto dell'anonimato dei partecipanti alla competizione o qualsiasi altro fatto che possa avere inficiato il regolare svolgimento della gara, è facoltà dei partecipanti in forma singola o associata, presentare ricorso al consiglio di amministrazione della pro – loco di Seravezza, durante la gara e entro e non oltre una settimana

dalla dichiarazione del vincitore. Il consiglio di amministrazione, valutati i fatti e sentite le parti a suo insindacabile giudizio potrà accettare o respingere il ricorso, revocare o confermare la nomina del vincitore, annullare o fare ripetere la gara nelle modalità e nei tempi ritenuti più opportuni.

d) La pro-loco di Seravezza e la condotta Slow Food Terre Medicee e Apuane non sono responsabili nei confronti dei i soggetti partecipanti alla competizioni di ogni problematica derivata da qualsiasi inadempienza normativa. Esse non danno garanzie sulla conservazione e mantenimento delle caratteristiche organolettiche ed igienico sanitarie dei prodotti preparati dai partecipanti alla competizione gastronomica. Così come declinano ogni responsabilità sulla incolumità, furti e danni a cose o persone, presenti e usati dai partecipanti durante la manifestazione e la competizione.

e) La pro – loco di Seravezza e la condotta Slow Food Terre Medicee e Apuane non sono responsabili per la non ammissione o esclusione alla competizione o la sua non vincita e che questo possa in qualche modo danneggiare economicamente o l'immagine e la reputazione dei soggetti commerciali ed associativi.