



CHIUSA di SAN MICHELE



“Gusto di Meliga 2019”

domenica 15 settembre

13^a edizione del

CONCORSO

aperto a tutti

per il miglior

Pan ëd Melia dla Ciusa

Piazza della Repubblica (gradinata)



REGOLAMENTO – I concorrenti sono invitati a:

- preparare almeno 1/2 Kg di prodotto finito (sono ben accette quantità superiori); è essenziale che il pane
 - contenga i **5 ingredienti** base della ricetta tradizionale (farina di meliga, latte, zucchero, uva passa, semi di finocchio) e non più di **3 altri ingredienti** scelti in modo da non snaturarne il gusto
 - presenti la forma originale (stirottino)
- consegnare il Pan ëd Melia alle ore 14,30 della domenica, accompagnato da nome e cognome, indirizzo, telefono del concorrente ed elenco ingredienti impiegati: **il tutto in busta chiusa.**

Chi intende partecipare, è invitato a darne comunicazione
entro **giovedì 12 settembre** a Maria Pia (339 872 1176) o Maria (011 964 4379).

Verrà insediata una giuria popolare composta da 6 membri - 3 della Chiusa e 3 forestieri - scelti a caso fra il pubblico presente in piazza domenica alle ore 15,00; alla giuria popolare verrà affiancata una giuria tecnica; in caso di parità, il giudizio definitivo verrà emesso da quest'ultima.

Gli stirottini non utilizzati per il concorso, saranno distribuiti al pubblico dopo la premiazione.

I primi 3 classificati riceveranno in premio prodotti tipici della Valsusa.

Omaggi in tema a tutti i concorrenti.

Premiazione alle ore 17 circa in piazza della Repubblica.