



GEMONA. FORMAGGIO... E DINTORNI

16a edizione della fiera del formaggio 16-17-18 ottobre 2015

CONCORSO PER... APPASSIONATI SCRITTORI DI CUCINA **RACCONTATE IL VOSTRO FORMAGGIO DEL CUORE**

In occasione della manifestazione "Gemona. Formaggio... e dintorni" l'Ecomuseo delle Acque e la Condotta Slow Food "Gianni Cosetti", 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 invogliare 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 dunque 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 rivisitata o una preparazione personale avente come ingrediente principale un formaggio a latte crudo delle regioni italiane del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, delle province autonome di Trento e Bolzano, della Slovenia, delle regioni austriache del Tirolo e della Carinzia che abbiano peculiarità particolari o siano a rischio di estinzione (vedi i prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food) e ne illustri caratteristiche, territorio e modalità di produzione.

A corredo dell'articolo andranno allegate foto e opportune 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 10 ottobre 2015. 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.

Dall'11 al 17 ottobre 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 18 ottobre 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*. Al primo classificato viene offerto un soggiorno per due persone nell'Ecomuseo delle Acque del gemonese.

info: Ecomuseo delle Acque 338 7187227