

SCHEMA DI GRADIMENTO

Ho gustato il piatto all'extravergine del Sebino presso il Ristorante

Nome Ristorante: _____

Nome del Piatto: _____

ed esprimo il seguente giudizio:

ESAME VISIVO

() 6 () 8 () 10

ESAME OLFATTIVO

() 6 () 8 () 10

ESAME GUSTATIVO

() 6 () 8 () 10

GRADIMENTO COMPLESSIVO DEL PIATTO

() 6 () 8 () 10

elisse



I vincitori del concorso gastronomico verranno ufficialmente annunciati a Marone nel corso della manifestazione **"Pane e Olio in frantoio con sapori d'autunno"** in programma il **30 novembre 2008**

Informazioni

FIEPET - CONFESERCENTI

Via Emilio Salgari 2/6 - Tel. 030 2421697
www.gastronomiabresciana.it

Elisse Srl, Comunicazione ed Eventi

Via Belvedere 10/H - Tel. 030 3531950 - Fax 030 3531947



Diventa protagonista della ristorazione bresciana



partecipa al

Concorso Gastronomico A PARTECIPAZIONE POPOLARE



Concorso gastronomico riservato ai ristoranti e trattorie delle zone bresciane del Lago d'Iseo, Valcamonica, Franciacorta.



L'olio del Sebino è il protagonista di una nuova occasione di promozione del territorio bresciano. I ristoranti del lago, di Franciacorta e della Valcamonica sono stati invitati dalla FIEPET Confesercenti, in collaborazione con il Comune di Marone e Sebino Servizi, a presentare un piatto preparato con il prezioso alimento fornito dagli olivi secolari del Sebino che rendono il paesaggio piacevole e dolce attenuandone i rigidi tratti alpini.

Abbiamo proposto un concorso per fare in modo che l'impegno dei cuochi possa essere riconosciuto e valorizzato attraverso la partecipazione degli avventori che avranno modo, nel corso dei mesi estivi in cui potranno degustare le pietanze presentate, di esprimere la loro opinione.

La caratteristica principale che abbiamo voluto proporre per questa occasione di professionalità è infatti legata non solo al giudizio di una giuria tecnica formata da giornalisti e operatori del settore, che pure si esprimerà in una degustazione in occasione della manifestazione a Marone, ma soprattutto ed in modo principale al gradimento dei consumatori che sono chiamati a sancire con la loro valutazione il successo di una proposta.

Unica condizione che il comitato organizzatore ha preteso è che ogni pietanza partecipante avesse fra i suoi ingredienti l'olio extravergine del Sebino, eccellenza alimentare che si identifica pienamente con il territorio del lago d'Iseo e che dovrà diventare, grazie all'azione di valorizzazione e promozione di questi anni, il tratto identificativo di questa parte del territorio bresciano. Parlare di olio extravergine di oliva di qualità dovrà abbinare sempre più il riconoscimento, tra le varie e molte aree produttive italiane, anche della zona del lago d'Iseo come ambiente particolarmente vocato per la produzione di una qualità superiore.

L'impegno dei cuochi e ristoratori partecipanti al concorso, che hanno risposto numerosi all'invito, si tradurrà anche in strumento di promozione turistica di Marone e del lago d'Iseo, infatti è previsto dal regolamento che l'Amministrazione comunale possa utilizzare i piatti proposti per ricavarne un opuscolo di valorizzazione del prodotto e del territorio perseguendo così una efficace azione coordinata di salvaguardia ambientale, sostegno ai produttori e abbinamento gastronomia-territorio che costituisce una delle principali motivazioni di successo turistico.

Nel ringraziare i ristoranti che si sono messi in gioco e invitare avventori e turisti a partecipare numerosi a questa sorta di degustazione collettiva e concorso popolare, vogliamo confermare a nome della FIEPET Confesercenti e del Comitato Organizzatore l'impegno a proseguire nell'opera di valorizzazione dell'olio extravergine di oliva del Sebino anche al fine di salvaguardare la coltura di questa pianta millenaria, indissolubilmente legata al territorio e necessaria a mantenerne le pregevoli caratteristiche ambientali.



Antipasti

RISTORANTE	PIATTO
Hostaria La Corte di Bacco Via Privata Mottinelli, 1/D Edolo Tel. 0364/72025 Giorno di chiusura: lunedì	Carpaccio di salmerino marinato all'olio extravergine del Sebino e sale affumicato su misticanza di stagione e maionese di pomodoro
La Corte Via San Pancrazio, 41 Palazzolo sull'Oglio Tel. 030/7402136 Giorno di chiusura: lunedì	Cappuccino di baccalà all'olio extravergine del Sebino con bastoncini di belgrano bresciano e spuma di patate
Osteria Ai Nidri Via Colombera, 2 - Iseo Tel. 030/980860 Giorno di chiusura: martedì	Insalata di tinca con olio extravergine del Sebino
Osteria La Cantina Viale Repubblica, 6/A - Iseo Tel. 030/9822041 Giorno di chiusura: giovedì e venerdì a pranzo	Insalata tiepida di luccio olio extravergine e aromi del Sebino
Sloppy & GO Via Montegrappa, 1 - Rogno (BG) Tel. 035/967091 Giorno di chiusura: sempre aperti	Millefoglie di patata e luccio mantecato all'olio extravergine del Sebino
Sloppy Joe Restaurant Via Saletti, 18 Darfo Boario Terme Tel. 0364/536563 Giorno di chiusura: sempre aperti	Carpaccio di salmerino con sorbetto all'olio extravergine del Sebino
Trattoria La Colombara Via Manzoni, 29 - Corte Franca Tel. 030/9884234 Giorno di chiusura: sempre aperti	Il pesce del lago d'Isèo e l'olio extravergine del Sebino
Vela Via Cristini, 5 - Marone Tel. 030/987173 Giorno di chiusura: sempre aperti	Millefoglie con trota affumicata e zucchine

Primi piatti

RISTORANTE	PIATTO
Alla Galleria Via Roma - Marone Tel. 030/987173 Giorno di chiusura: mercoledì sera	Tortelli di luccio in salsa ed erba cipollina
Dama Via Lungolago, 1 - Marone Tel. 030/9877861 Giorno di chiusura: mercoledì (tranne nel periodo estivo)	Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di lago
Dorada Lago Via Peschiera Maraglio, 170 Monteisola Tel. 030/9886424 Giorno di chiusura: martedì	Gnocchi misutin
Lambich Via Nazionale, 45 - Ceto Tel. 0364/434486 Giorno di chiusura: martedì sera	Scartoss di caprini con noci e olio extravergine del Sebino
Locanda al Lago Località Carzano, 38 Monteisola Tel. 030/9886472 Giorno di chiusura: sempre aperti	Spaghetti alla pescatora
Rosso di Sera Via Faede, 2 - Esine Tel. 0364/360904 Giorno di chiusura: giovedì	Ravioli ripieni di patate e pesto di basilico all'olio extravergine del Sebino con salmerino e pomodorini caramellati

Secondi piatti

RISTORANTE	PIATTO
La Storia Via Fontanelli, 1 - Darfo Boario Terme - Località Montecchio Tel. 0364/538787 Giorno di chiusura: mercoledì sera	Filetto di persico in crosta di patate di Monno; crema di asparagi e olio extravergine del Sebino crudo
San Marco P.le Europa, 18 - Pontedilegno Tel. 0364/91036 Giorno di chiusura: lunedì	Stinchetto d'agnello all'olio extravergine del Sebino con gnocchetti di polenta di bienno croccanti
Trattoria La Curt v. IV Novembre, 6 - Artogne Tel. 0364/590694 Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì	Tartare di manzo profumata all'arancia con cestinetto di insalatine e crostini e bicchierino con concassè d'arancio fiocchi di latte e olio extravergine del Sebino

Dessert

RISTORANTE	PIATTO
L'Uliveto di Villa Kinzika Via Provinciale, 1 Sale Marasino Tel. 030/9867102 Giorno di chiusura: lunedì a pranzo	Sinfonia di gusti
Trattoria La Cantina Via IV Novembre, 7 - Esine Tel. 0364/466411 Giorno di chiusura: mercoledì sera, tutti i giorni a pranzo, tranne sabato, domenica e festivi	Torta di mele noci e uvetta all'olio extravergine del Sebino

Se desidera partecipare all'estrazione finale di confezioni di olio extravergine di oliva Sebino La invitiamo a compilare la scheda:

nome _____

 indirizzo _____

 telefono _____

Nel caso risultasse fra gli estratti sarà nostra cura avvisarLa tempestivamente per il ritiro del premio che avverrà in occasione di **"Pane e Olio in frantoio con sapori d'autunno"** in programma il **30 novembre 2008**



Formula di acquisizione del consenso dell'interessato

Il/la sottoscritto/a, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, l'interessato:

- presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per i fini indicati nella suddetta informativa (qualora il trattamento non rientri in una delle ipotesi di esenzione di cui all'art. 24 del D.Lgs. 196/2003)
- presta il suo consenso per la comunicazione dei dati personali per le finalità ed ai soggetti indicati nell'informativa (nel caso in cui sia prevista la comunicazione dei dati e non rientri in una delle ipotesi di esenzione di cui agli artt. 61 e 86 del D.Lgs. 196/2003)
- presta il suo consenso per la diffusione dei dati personali per le finalità e nell'ambito indicato nell'informativa (nel caso in cui sia prevista la diffusione dei dati e non rientri in una delle ipotesi di esenzione di cui all'artt. 24 e 61 del D.Lgs. 196/2003)
- presta il suo consenso per il trattamento dei dati sensibili necessari per lo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa (nel caso in cui sia previsto anche il trattamento di dati sensibili)

_____ firma

La scheda deve essere inserita nell'urna disponibile all'interno del ristorante

