



Accademia Italiana della Cucina
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Fondata da Orio Vergani nel 1953
Delegazione della Spezia



Pro Loco di Vezzano Ligure

Martedì 15 Agosto 2017 ore 10,30

*Sala del Centro Sociale di Vezzano Ligure
Via Giuseppe Verdi 29 - Vezzano Ligure
(parcheggio presso la Scuola)*

Prima Giornata di Studi Vezzanesi

Primo Concorso della

Torta di Riso Dolce di Vezzano Ligure

PROGRAMMA

- ore 10,30 **Presentazione**
Sig.ra Nadia Ferdeghini
Presidente Pro Loco di Vezzano Ligure

Dr.ssa Marinella Curre Caporuscio
*Delegata Accademia Italiana della Cucina
Delegazione della Spezia*

Avv. Giovanni Battista Spezia
Vezzanese
- ore 11,00 **Saluto delle Autorità**
- ore 11,15 Dott.ssa Barbara Bernabò
*L'antica terra di Vezzano dal Medioevo all'età
moderna: signori locali, feudalità, "uomini
d'intelletto"*
- ore 11,40 Prof. Egidio Banti
*Tra storia e leggenda:
la torta di riso dolce nella terra della Luna*
- ore 12,10 Presentazione del
Primo Concorso della torta di riso dolce
a cura della giornalista Gabriella Molli
- ore 12,20 Premiazione delle Torte di riso dolci
- ore 12,30 Degustazione e brindisi

a seguire **Conviviale**

presso il Ristorante "Locanda del Viandante"
p.zza Regina Margherita, 3 - Vezzano Ligure

Con il patrocinio di



Comune di Vezzano Ligure



REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Il Concorso ha lo scopo di recuperare la tradizione vezzanese di celebrare il Santo patrono, Santa Maria Assunta, con la torta di riso dolce.

Al Concorso sono ammessi i singoli cittadini ed è preclusa la partecipazione alle attività commerciali e a Società o associazioni, di qualsiasi forma giuridica.

Le torte di riso, di forma tonda e del diametro massimo di 40 centimetri, devono essere consegnate presso la sede del Centro Sociale dalle ore 17,00 alle ore 19,00 del giorno 14 agosto.

Al momento della consegna, le torte saranno impacchettate in modo anonimo e numerate; in un elenco a parte sarà abbinato il numero assegnato ai dati del partecipante che, a propria volta, riceverà il numero.

La giuria, composta da un componente della **Pro Loco**, un componente dell'**Accademia Italiana della Cucina Delegazione della Spezia** e da un giornalista, farà riferimento alla ricetta tradizionale.

Saranno premiate le prime tre torte che, a seguito di analisi visiva, olfattiva e gustativa, esprimeranno al meglio la ricetta tradizionale; il giudizio della giuria è insindacabile.

Agli autori delle prime tre torte classificate sarà consegnata una targa e un premio, offerti, per l'edizione 2017, dalla **Distilleria Varnelli S.p.A.**

Al termine del concorso, previa esibizione del numero, le torte saranno restituite ai concorrenti.

RINGRAZIAMENTI

