



COMUNE DI VILLAR FOCCHIARDO
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO
Via Conte Carroccio, 30

telefono 0119645025 - fax 0119646283
sito internet: www.comune.villarfocchiardo.to.it
e-mail: sindaco@comune.villarfocchiardo.to.it
pec: villar.focchiardo@pec.comune.villarfocchiardo.to.it
partita IVA: 01375740014

UN DOLCE PER IL VILLAR – SECONDA EDIZIONE

REGOLAMENTO

Art. 1 – Finalità

Il Comune di Villar Focchiardo organizza, in occasione della 64° Sagra del Marrone Valsusino, la seconda edizione del concorso **“Un Dolce per il Villar”**, con l’obiettivo di valorizzare la creatività, la tradizione e la qualità della produzione dolciaria e di individuare un dolce che possa rappresentare Villar Focchiardo.

Il **marrone**, in una delle sue forme (crudo, cotto, secco, farina di castagne, ecc.), deve essere l’**ingrediente caratterizzante del dolce** e dovrà essere riconoscibile e adeguatamente valorizzato nella preparazione.

Art. 2 – Requisiti e modalità di partecipazione

Il concorso è aperto a tutti, senza distinzione tra residenti e non residenti.

La partecipazione è gratuita e ogni partecipante potrà presentare **un solo dolce**.

Il dolce dovrà essere originale e realizzato artigianalmente. Non saranno ammessi prodotti industriali o confezionati.

Le iscrizioni dovranno essere effettuate utilizzando l’apposito modulo, disponibile presso gli uffici comunali e scaricabile dal sito istituzionale del Comune di Villar Focchiardo.

Il modulo, debitamente compilato, dovrà essere **trasmesso all’indirizzo indicato nel modulo di iscrizione** oppure consegnato presso gli uffici comunali entro lunedì 12 ottobre 2026.

Con l’iscrizione, ogni partecipante concorre automaticamente a tutti e tre i premi previsti dal presente regolamento.

Art. 3 – Modalità di consegna e presentazione del dolce

Il dolce dovrà essere consegnato **sabato 17 ottobre 2026, dalle ore 14.30 alle ore 15.30**, presso la **palestra della Scuola Primaria di Villar Focchiardo**.

Per i dolci che si prestano a essere presentati in porzioni individuali o al cucchiaino, dovranno essere predisposte **6/7 porzioni di assaggio**. Per i dolci da tagliare, come torte e crostate, sarà invece sufficiente presentare il dolce intero; il taglio e la preparazione delle porzioni per la degustazione saranno effettuati dall'organizzazione.

Il dolce dovrà essere presentato su un unico piatto o vassoio di portata, di dimensioni non superiori a **30 x 40 cm** oppure, se di forma rotonda, a **35 cm di diametro**.

Il dolce dovrà essere idoneo alla conservazione e alla presentazione a temperatura ambiente. **Non saranno pertanto ammessi dolci che necessitino di essere conservati in frigorifero.**

Al momento della consegna dovrà essere fornita anche la ricetta, completa dell'elenco degli ingredienti e delle modalità di preparazione.

A ogni dolce verrà assegnato un **numero identificativo**, al fine di garantire l'anonimato durante la valutazione.

La degustazione e la valutazione da parte della giuria avranno inizio alle ore **15.30** e si svolgeranno indicativamente fino alle ore **18.30**.

La premiazione si terrà alle ore **20.30 di sabato 17 ottobre 2026**, nel **piazzale del Salone Polivalente**. I vincitori saranno preventivamente contattati telefonicamente dagli organizzatori, così da consentire loro di essere presenti alla cerimonia di premiazione.

Art. 4 – Giuria e criteri di valutazione

La giuria sarà composta da **esperti del settore gastronomico e rappresentanti locali**.

Ogni dolce sarà valutato attraverso una scheda di giudizio, per un punteggio massimo complessivo di **100 punti**, secondo i seguenti criteri:

Criterio	Punteggio massimo
Gusto e qualità complessiva	30 punti
Valorizzazione del marrone	25 punti
Originalità e creatività	20 punti
Presentazione	5 punti
Tradizione – recupero e reinterpretazione	20 punti
TOTALE	100 punti

Gusto e qualità complessiva – 30 punti

Saranno valutati il gusto, l'equilibrio dei sapori, la consistenza e la riuscita complessiva del dolce.

Valorizzazione del marrone – 25 punti

Saranno valutate la presenza del marrone quale ingrediente caratterizzante, la sua riconoscibilità e la capacità di valorizzarne il gusto e le caratteristiche all'interno della preparazione.

Originalità e creatività – 20 punti

Saranno valutate l'originalità e la personalità dell'idea, la scelta e l'abbinamento degli ingredienti, l'interpretazione del marrone, la forma e la presentazione del dolce e la capacità di distinguersi per creatività.

Presentazione – 5 punti

Saranno valutati l'aspetto estetico, la cura e l'ordine della presentazione e l'armonia complessiva.

Tradizione – recupero e reinterpretazione – 20 punti

Sarà valutata la capacità di richiamare, recuperare o reinterpretare una ricetta, una preparazione o un uso della tradizione, mantenendone riconoscibili gli elementi caratteristici, anche attraverso un'interpretazione personale e contemporanea.

Art. 5 – Premi

Sono previsti **tre premi**, assegnati a **tre dolci diversi**. Tutti i partecipanti concorrono automaticamente a tutti e tre i premi.

Il Dolce del Villar

Il premio sarà assegnato al dolce che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto** nella scheda di valutazione.

In caso di parità nel punteggio complessivo, si procederà secondo il seguente ordine di precedenza:

1. maggior punteggio in **Gusto e qualità complessiva**;
2. maggior punteggio in **Valorizzazione del marrone**;
3. maggior punteggio in **Originalità e creatività**;
4. maggior punteggio in **Tradizione – recupero e reinterpretazione**;
5. maggior punteggio in **Presentazione**.

Il Dolce più Originale

Il premio sarà assegnato, tra i dolci **non risultati vincitori de “Il Dolce del Villar”**, a quello che avrà ottenuto il punteggio più alto nel criterio **Originalità e creatività**.

In caso di parità, si procederà secondo il seguente ordine di precedenza:

1. maggior **punteggio complessivo**;
2. maggior punteggio in **Valorizzazione del marrone**;
3. maggior punteggio in **Gusto e qualità complessiva**;
4. maggior punteggio in **Presentazione**.

Il Dolce della Tradizione

Il premio sarà assegnato, tra i dolci **non risultati vincitori dei due premi precedenti**, a quello che avrà ottenuto il punteggio più alto nel criterio **Tradizione – recupero e reinterpretazione**.

In caso di parità, si procederà secondo il seguente ordine di precedenza:

1. maggior **punteggio complessivo**;
2. maggior punteggio in **Valorizzazione del marrone**;
3. maggior punteggio in **Gusto e qualità complessiva**;
4. maggior punteggio in **Presentazione**.

Ogni vincitore riceverà un **cestino di prodotti locali**, il cui contenuto sarà definito dall'organizzazione.

Art. 6 – Responsabilità

Con la partecipazione al concorso, il partecipante garantisce la correttezza e la completezza della ricetta presentata e si assume la responsabilità in merito agli ingredienti utilizzati, compresi eventuali allergeni.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dal consumo dei prodotti presentati al concorso.

Art. 7 – Accettazione del regolamento

La partecipazione al concorso comporta l'accettazione integrale del presente regolamento.