



GEMONA, FORMAGGI E DINTORNI

9-10-11 novembre 2018

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 il Comune di Gemona del Friuli, con la collaborazione della rivista *q.b. quantobasta* e il patrocinio di Pro Glemona e Slow Food FVG promuovono il concorso "Raccontate il vostro formaggio del cuore", per far conoscere diversità e qualità dei formaggi a latte crudo prodotti in Italia e nelle vicine Austria e Slovenia.

Il concorso, giunto alla quarta edizione, vuole invogliare appassionati scrittori di cucina (*food blogger e food writer*) a confrontarsi con il formaggio, che entra in numerose ricette sia della tradizione che dell'innovazione. Pochi però si pongono l'obiettivo di conoscere a fondo questo prodotto, spesso su riviste e web si leggono articoli che parlano della bontà del formaggio, delle sue proprietà, della sua duttilità in cucina 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? La salute e il benessere degli animali influisce sulla qualità del formaggio? A queste e ad altre domande il concorso chiede di dare risposta. Gli "appassionati scrittori di cucina" vengono invitati ad andare oltre la ricetta raccontando non solo la preparazione di un piatto a base di formaggio ma anche la storia di quel formaggio, il suo luogo di origine e le persone che ne tramandano la tradizione.

Per partecipare al concorso è richiesto l'invio di un articolo inedito che descriva un formaggio a latte crudo delle regioni italiane, dell'Austria o della Slovenia, che abbia peculiarità particolari o sia a rischio di estinzione (come i Presidi o i prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food), e ne illustri caratteristiche, territorio e modalità di produzione.

Il testo, della lunghezza massima di 5000 caratteri spazi compresi, potrà essere presentato in lingua italiana, tedesca o slovena. A corredo dell'articolo andranno allegate foto, documentazioni storiche, riferimenti bibliografici e una ricetta della tradizione rivisitata o una preparazione personale avente come ingrediente principale il formaggio a latte crudo oggetto della descrizione.

L'iscrizione è gratuita. Articolo e allegati dovranno essere trasmessi via mail all'indirizzo info@ecomuseodelleacque.it entro le ore 24 del **15 ottobre 2018**. All'articolo andrà aggiunto un breve profilo dell'autore.

Gli articoli che verranno inoltrati dopo tale data o che risulteranno già pubblicati non saranno presi in considerazione. La giuria sarà costituita da giornalisti professionisti, esperti del settore lattiero caseario e rappresentanti degli enti organizzatori. I membri della giuria valuteranno in forma autonoma gli scritti. Lo spoglio delle schede di valutazione si svolgerà il 5 novembre quando, sulla base del punteggio complessivo assegnato a ciascun concorrente, sarà decretato il vincitore. La premiazione avrà luogo domenica 11 novembre 2018 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 "Gemona, formaggio e dintorni". L'articolo vincitore sarà pubblicato sul mensile *q.b. quantobasta*.

segreteria del concorso

Ecomuseo delle Acque del Gemonese

tel +39 338 7187227 - info@ecomuseodelleacque.it