Il Comune di Villanovafranca con la collaborazione della Fondazione Villanovafranca e l'Associazione Enti Locali Per le Attività Culturali e di Spettacolo e il patrocinio di Zafferano Cortis, organizzano per il giorno 8 Novembre 2026, in occasione della manifestazione "Strade dello Zafferano di Sardegna DOP", il concorso gastronomico a premi sul tema "il secondo allo Zafferano". Il concorso ha lo scopo principale di valorizzare e promuovere l'utilizzo dello Zafferano in cucina.

REGOLAMENTO

1. Il concorso si svolgerà presso la Piazza Risorgimento il giorno domenica 8 novembre 2026, dalle ore 11.00 alle ore 12.30 con la preparazione e premiazione dei piatti partecipanti. Gli organizzatori metteranno a disposizione per ogni concorrente:
- Una postazione di lavoro completa di cucinetta a gas con due fornelli
- Lo Zafferano di Sardegna DOP offerto da Zafferano Cortis

I concorrenti dovranno fornirsi di tutte le altre attrezzature (tegami, piatto da portata, ecc.) e ingredienti necessari per poter cucinare e presentare il piatto.

2. In linea con il progetto che accomuna Villanovafranca, Turri e San Gavino, i concorrenti che parteciperanno alla manifestazione che si svolgerà a Villanovafranca, di cui il presente regolamento, dovranno preparare un piatto servibile come "seconda pietanza". La ricetta dovrà essere di almeno tre porzioni. Tutte le ricette dovranno avere come ingrediente fondamentale lo zafferano e utilizzare preferibilmente ingredienti del territorio.

3. Gli interessati al concorso dovranno presentare la scheda di partecipazione **compilata in ogni sua parte** con la presentazione e la descrizione della ricetta con le dosi di tutti gli ingredienti utilizzati per la realizzazione del piatto. La domanda dovrà essere consegnata a mano all'ufficio protocollo del Comune di Villanovafranca o inviata per e-mail a prot.villanovafranca@tiscali.it entro e non oltre **venerdì 6 Novembre.**

4. La partecipazione al concorso è gratuita ed è aperta a tutti, prioritariamente a donne e uomini amanti della buona cucina. **Per motivi organizzativi saranno ammesse al concorso sette domande tra quelle presentate, selezionate dagli organizzatori in base all'originalità della ricetta**. I cuochi saranno contattati entro sabato 7 Novembre per comunicare la conferma alla partecipazione del concorso.

5. La giuria sarà composta da esperti che saranno presenti durante tutto lo svolgimento della gara. Sarà allestito un tavolo giuria dove i componenti presenteranno e descriveranno i loro piatti ai giurati. Ciascun

giurato avrà a disposizione una scheda con 4 criteri di valutazione del piatto. Per ogni criterio il giurato assegna un punteggio da 01 a 10. Il punteggio sarà dato in base ai seguenti criteri: **Modalità Di Descrizione, Decorazione, Originalità e Gusto Della Pietanza**. Terminata la preparazione del piatto, il concorrente potrà presentarlo ai giurati descrivendone la realizzazione, le caratteristiche e tutti gli ingredienti utilizzati. La descrizione dovrà avvenire in un tempo massimo di cinque minuti.

6. Dopo la valutazione delle schede compilate dai giurati, gli stessi, procederanno ad indicare la graduatoria di merito dei partecipanti e all'assegnazione dei premi.

Per ulteriori informazioni rivolgersi all' Ufficio Amministrativo tel: 3407895354

Gli Organizzatori