



Comune di Ospitaletto

25035 Ospitaletto (BS) Via Rizzi, 24 C.F. e P.IVA 00796430171
www.comune.ospitaletto.bs.it comune.ospitaletto@legalmail.it

INIZIATIVA “GNOCCHI DI SAN GIACOMO 2026”

PREMESSA

Il Comune di Ospitaletto promuove l’iniziativa “GNOCCHI DI SAN GIACOMO” al fine di valorizzare il prodotto artigianale per la ricorrenza dei festeggiamenti del Santo Patrono.

ISTRUZIONI

PUNTO 1 – Oggetto e modalità di partecipazione.

L’ iniziativa è rivolta alla realizzazione dei tradizionali Gnocchi preparati per i festeggiamenti della festa patronale di San Giacomo.

Possono partecipare i privati cittadini che vogliono dilettarsi in campo culinario.

Ogni partecipante dovrà realizzare gnocchi di produzione propria che preveda l’ utilizzo degli ingredienti base indicati in ricetta di origine naturale con una ricerca degli ingredienti di una volta e con sapori ben definiti. L’ impasto dovrà essere in un contenitore chiuso accompagnato da un condimento a scelta libera sempre conservato in un contenitore sigillato. Per maggiori dettagli e informazioni potrà essere contattato il numero di telefono 3923620000.

PUNTO 2 – Iscrizione.

L’ iscrizione è necessaria al fine di partecipare all’ iniziativa medesima;

L’ iniziativa è a partecipazione gratuita;

Saranno accettate le prime 15 iscrizioni in ordine cronologico di presentazione;

*Per iscriversi è necessario compilare tutti i campi previsti dalla prima parte del modulo “allegato 1” (fino al tratteggio) L’ adesione dovrà pervenire entro e non oltre **Venerdì 17 Luglio 2026** attraverso l’ utilizzo della mail commercio@comune.ospitaletto.bs.it;*

PUNTO 3 - Durata del concorso e modalità.

Il piatto realizzato dovrà essere consegnato dalle ore 17.00 alle ore 18.00 del 25 luglio 2026 presso l'oratorio "San Giovanni Bosco" di Ospitaletto, in Piazza San Rocco, nell'area attrezzata e predisposta al ricevimento dell'impasto in un contenitore e alla persona delegata al ritiro identificata con cartellino di riconoscimento. La consegna a persona non incaricata ed in orari e luoghi diversi da quello sopra indicato comporterà l'automatica esclusione dall'iniziativa.
L'Organismo di valutazione appositamente nominato effettuerà la propria valutazione e sceglierà i primi tre classificati. La proclamazione avrà luogo il 25 luglio 2026 presso PIAZZA MERCATO, alle ore 20.30 ca, prima del tradizionale concerto serale offerto dall'Amministrazione Comunale.

PUNTO 4 - Modalità di consegna.

Unitamente alla consegna del prodotto artigianale dovranno essere indicati gli ingredienti secondo le regole di legge per l'esposizione degli ingredienti indicando i relativi allergeni come da normativa.

Al prodotto realizzato dovrà essere attribuito un nome specifico.

I contenitori, per impasto e condimento consegnati, dovranno essere anonimi e verranno presentati alla giuria in un'unica confezione, che provvederà a numerarli con l'assegnazione di un numero.

L'impasto degli gnocchi che non rispetteranno le indicazioni contenute nel presente articolo non saranno presi in considerazione dall'organismo di valutazione.

PUNTO 5 – Premi.

L'esito sarà pubblicizzato sul sito istituzionale dell'Ente. Ai primi tre classificati sarà attribuito un riconoscimento.

PUNTO 6 – Valutazione.

La valutazione del piatto sarà demandata ad un organismo di valutazione composto da professionisti del settore della ristorazione.

Il Comune di Ospitaletto potrà integrare i componenti dell'organismo di valutazione con tre giudici popolari aggiunti. La decisione è presa a maggioranza dei componenti.

All'organismo di valutazione gli gnocchi devono essere presentati senza nomi o con decorazioni che riportino indicazioni di chi li ha preparati.

All'organismo di valutazione è riservato il diritto di non procedere alla premiazione nel caso non ci sia rispondenza ai requisiti base di cui la Punto 1, agli ingredienti obbligatori indicati o si riscontrino, e si abbia prova che il piatto non sia stato prodotto dal produttore.

PUNTO 7 - Condizioni di partecipazione e responsabilità del produttore.

Ogni partecipante è unico responsabile del prodotto artigianale realizzato e consegnato così come delle indicazioni fornite per la conservazione e obbligatoria tabella degli ingredienti redatta in ordine decrescente di peso e con evidenziati in grassetto gli allergeni presenti, così come prevede la norma.

PUNTO 8 - Tutela della privacy.

I dati raccolti saranno trattati ai sensi della vigente normativa in tema di privacy e trattamento dati (ex D. Lgs 196/03 e Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR)). Essi saranno utilizzati dal Comune al fine del corretto svolgimento dell'iniziativa. I dati raccolti nell'ambito della presente iniziativa possono essere trattati ai soli fini istituzionali.

PUNTO 9 – Accettazione delle regole.

La partecipazione all'iniziativa implica automaticamente l'accettazione del regolamento senza possibilità di contraddittorio.

PUNTO 10 - Annullamento dell'iniziativa.

L'Ente si riserva di rimandare/annullare l'iniziativa, a proprio insindacabile giudizio nel caso si verificano difficoltà non dipendenti dall'organizzazione.

Oggetto: INIZIATIVA "GNOCCHI DI SAN GIACOMO" – iscrizione.

Il/la sottoscritto/a _____ in qualità di
_____ residente
a _____, via _____, indirizzo email
_____, recapito telefonico _____, con la presente chiede di
partecipare all'iniziativa di cui in oggetto.

Dichiara di aver preso visione delle disposizioni delle istruzioni.

Dichiara, altresì, di acconsentire, ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE n. 679/2016, al trattamento dei dati personali per ogni esigenza connessa con l'espletamento dell'iniziativa.

Ospitaletto, _____

FIRMA

da consegnare insieme al piatto

INGREDIENTI:

TABELLA DEGLI ALLERGENI:

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

