Città di Gemona del Friuli

PRO GLEMONA

ECOMUSEO DELLE ACQUE DEL GEMONESE

Slow Food® Condotta "Gianni Cosetti" Carnia_Tarvisiano_Gemonese

q.b.

"GEMONA, FORMAGGIO E DINTORNI"

CONCORSO PER… APPASSIONATI SCRITTORI DI CUCINA

RACCONTATE IL VOSTRO FORMAGGIO DEL CUORE

L'Ecomuseo delle Acque del Gemonese, in collaborazione con la Condotta Slow Food Gianni Cosetti e la rivista *q.b. quantobasta*, con il patrocinio del Comune di Gemona del Friuli e della Pro Glemona, promuove 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 sesta edizione, vuole invogliare gli 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 premurano 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 sono pochi 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 necessita 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 Presìdi e 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 **20 ottobre 2021**. 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 avrà luogo il 5 novembre quando, sulla base del punteggio complessivo assegnato a ciascun concorrente, sarà decretato il vincitore. La premiazione avrà luogo domenica 14 novembre 2020 a Gemona del Friuli. Tutti gli articoli pervenuti saranno pubblicati sul sito *www.qbquantobasta.it*.
I primi tre classificati verranno premiati con una selezione di formaggi Presìdi Slow Food. L'articolo vincitore sarà pubblicato sulla rivista *q.b. quantobasta*.

segreteria del concorso
Ecomuseo delle Acque del Gemonese
tel +39 338 7187227 - info@ecomuseodelleacque.it