



Regione Siciliana



REGIONE SICILIANA  
Assessorato Agricoltura  
Sviluppo Rurale e Pesca  
Mediterranea



# SAGRA DEL PITURRO E DEL BIANCOMANGIARE

## *“I tesori del borgo”*

### 1a edizione

## REGOLAMENTO CONCORSO DI CUCINA

La Pro Loco di Sinagra, in collaborazione con il Comune di Sinagra, in occasione della “Sagra del Piturro e del Biancomangiare – I tesori del borgo”, indice un concorso di cucina finalizzato a promuovere i prodotti della tradizione di Sinagra, in correlazione tra produzione agroalimentare, trasformazione dei prodotti e realizzazioni enogastronomiche tipicizzate e dalla stretta relazione col territorio d’origine. Una iniziativa supportata da una forte azione promozionale in grado di fare risaltare il valore della dimensione rurale e artigianale, che ancora oggi si può trovare nel settore agro-produttivo e della trasformazione dei migliori prodotti tipici dell’agroalimentare siciliano.

Il **“Piturro”** è una ricetta tipica del territorio di Sinagra, simbolo di un’arte del fare, di tradizioni dalle radici profonde, di una cultura che non è solo gastronomica, ma anche simbolo di tantissimi prodotti enogastronomici identitari (come il “Biancomangiare” o i biscotti tradizionali) che sono frutto di un sapere antico che si tramanda. Nello specifico, si tratta di una pietanza ad alto contenuto di artigianalità che racchiude i frutti del territorio, dall’olio, ai prodotti ortofrutticoli o caseari, carni e pane tipico. Composta da prodotti enogastronomici identitari, la pietanza “du jornataru” (del lavoratore), “U piturru”, veniva un tempo preparata la sera prima dalle mogli con i prodotti di stagione, melanzane, peperoni, patate, basilico e pane, che venivano fritti in padella con abbondante olio di oliva e serviti in numerose varianti. Si tratta di un cibo popolare che si contrappone al “Biancomangiare” (in versione sia salata che dolce) che invece veniva servito sulle tavole degli abbienti, i grandi latifondisti ai quali apparteneva tutto.

Il “piturru sinarisi” oggi viene riscoperto ed è sempre più ricercato dai buongustai ed è una ricetta che è stata rivalutata in tutte le trattorie locali come specialità dell’antica enogastronomia sinagrese. L’intento del concorso è quello di tramandare questa tradizione stimolando nuove varianti e sapori legati a questa antichissima pietanza. Il Concorso contribuisce, altresì, a promuovere questo piatto antico ricalcando il tema della sostenibilità e dell’importanza del cibo a km 0 nell’epoca moderna.

### **Art. 1**

L'iniziativa è rivolta agli appassionati, ristoratori e cuochi professionisti o privati, che desiderano realizzare un piatto che abbia come base il "Piturro sinagrese", ma che dia spazio anche a una rivisitazione dell'antica pietanza sia nella forma che nella composizione. Verranno premiati tutti quei cuochi che, senza stravolgere completamente la ricetta, si distingueranno per maestria ed inventiva.

### **Art. 2**

I promotori del Concorso sono la Pro Loco di Sinagra e il Comune di Sinagra con la collaborazione dell'UNPLI e con il patrocinio della Regione Siciliana – Assessorato regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea- Dipartimento regionale dell'agricoltura.

### **Art. 3**

La partecipazione al concorso è completamente gratuita ed aperta a tutti i cuochi maggiorenni che verranno suddivisi in

- ✓ "amatoriali" (appassionati di cucina)
- ✓ "professionisti" (ristoratori o cuochi che negli ultimi tre anni abbiano lavorato in strutture ristorative od operato come chef con partita IVA anche occasionalmente).

Ogni concorrente può partecipare con un solo piatto che, come da art. 1, dovrà avere come base la ricetta del "Piturro sinagrese".

### **Art. 4**

I piatti devono essere realizzati con prodotti edibili, procurati personalmente, e saranno offerti a conclusione del passaggio della Giuria a tutti i presenti intervenuti.

### **Art. 5**

Gli interessati dovranno compilare la scheda allegata e inviarla - debitamente compilata - per comunicare l'iscrizione entro e non oltre il 12/10/2024 all'indirizzo e-mail: [prolocosinagra@gmail.com](mailto:prolocosinagra@gmail.com) inserendo in oggetto: ISCRIZIONE 1° CONCORSO **La Sagra del Piturro e del Biancomangiare. "I tesori del borgo"**.

### **Art. 6**

Ogni concorrente può partecipare anche con entrambe le pietanze (dolce o salato).

Le pietanze dovranno essere preparate in casa/ristorante.

La consegna dovrà avvenire entro le ore 17.00 del giorno 12 ottobre 2024 in Piazza San Teodoro n.1 Sinagra (ME).

### **Art. 7**

Le pietanze verranno numerate in ordine di arrivo e verranno votate da una giuria di esperti (composta da tre a cinque membri) che terrà conto dell'aspetto, della creatività e del gusto.

Tutte i piatti presentati saranno soggetti all'assaggio prima della Giuria e poi dei presenti intervenuti. Il Giudizio della Giuria è insindacabile.

### **Art. 8**

A conclusione del concorso avverrà la proclamazione dei primi tre classificati per ogni categoria:

- 1° premio: Coppa/Targa
- 2° premio: Coppa/Targa
- 3° premio: Coppa/Targa

E' possibile che gli Organizzatori, a proprio insindacabile giudizio, possano concedere riconoscimenti e menzioni legate ad aspetti di particolare pregio del piatto in concorso (Premio speciale Giuria, Premio Speciale Territorio, ecc.).

#### **Art. 9**

Anche la premiazione avverrà il 12/10/2024. A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

#### **Art. 10**

Le pietanze in concorso, dopo la premiazione, verranno distribuite ai presenti. E' gradita la presentazione, assieme al piatto, di una scheda informativa che ne illustra la genesi, il procedimento, gli ingredienti, le qualità organolettiche e la storia. La Giuria ne terrà conto.

#### **Art. 11**

Si informa che in conformità a quanto deliberato dall'art. 10 legge 675/96. "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali" e successiva modifica con D. Lgs. 10 agosto 2018, n. 101 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679, i dati personali forniti dai concorrenti con la compilazione della scheda di iscrizione, raccolti e trattati con strumenti informatici, saranno utilizzati per individuare i vincitori e per identificare gli autori delle pietanze. Il concorrente ha il diritto di accedere ai dati che lo riguardano e di esercitare i diritti di integrazione, rettifica, cancellazione ecc. garantiti dalla sopra citata legge, al titolare del trattamento. Il conferimento dei dati ed il consenso al relativo trattamento sono condizioni necessarie per partecipare al concorso. Il Titolare del trattamento dati è la Pro Loco Sinagra APS, Contrada Vecchia Marina, prolocosinagra@gmail.com, 0941-630228, 3358432665. Per partecipare, occorre che il partecipante prenda visione dell'"Informativa Privacy", "Allegato B".

#### **Art. 12**

L'Organizzazione si riserva il diritto di fotografare, filmare e pubblicare le foto e/o i video dei partecipanti e di utilizzare, per finalità connesse al concorso, le ricette e le foto dei piatti realizzati.

L'Organizzazione declina ogni responsabilità relative a smarrimenti, danneggiamenti o quant'altro per le attrezzature e per i materiali di proprietà dei concorrenti utilizzati durante le prove concorsuali.

Ogni partecipante si assume la responsabilità del piatto presentato relativamente ai prodotti utilizzati.

L'organizzazione è sollevata da ogni responsabilità relativa al consumo dei piatti.

**Pro Loco Sinagra**

## Scheda di iscrizione Concorso “I Tesori del Borgo”

1° Edizione

Sagra del Piturro e del Biancomangiare 2024

Nome\*

Cognome\*

Codice Fiscale\*

Indirizzo residenza\*

Città/Comune\*

Provincia\*

Telefono\*

E-mail\*

**Chiedo Di Partecipare Al Concorso di Cucina correlata alla Sagra del Piturro e del Biancomangiare. “I Tesori del Borgo”**

**DICHIARO** DI (spuntare con una “x”):

\_\_\_ Non svolgere attività lavorative che riguardano la ristorazione e di voler partecipare al concorso come appassionato/a e cuoco/a amatoriale.

\_\_\_ Svolgere attualmente la mia attività lavorativa (oppure di averla svolta in uno dei tre anni 2022, 2023, 2024), presso una struttura ristorativa – ristorazione tradizionale, alberghiera, agrituristica; veloce, collettiva, ecc..

Luogo di lavoro \_\_\_\_\_

\_\_\_ Svolgere l’attività di cuoco (oppure di averla svolta in uno dei tre anni 2022, 2023, 2024), come lavoratore autonomo in possesso di partita IVA

Luogo di lavoro \_\_\_\_\_

\_\_\_ Consenso alla diffusione del materiale audiovisivo e fotografico che verrà realizzato durante lo svolgimento del Concorso sul sito internet [www.prolocosinagracentofontane.it](http://www.prolocosinagracentofontane.it) e sui Social di Pro Loco Sinagra, nonché su quelli dei promotori e in tutte le iniziative dagli stessi promosse o alle quali partecipano. Ne vieto l'uso in contesti che ne pregiudichino la propria dignità personale ed il decoro.

Il partecipante

---

## INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Gentile interessato che fornisce alla Pro Loco di Sinagra i suoi dati personali, desideriamo informarLa che il “Regolamento Europeo 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al Trattamento dei Dati Personali, nonché alla libera circolazione di tali dati” (da ora in poi GDPR) prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. La Pro Loco, in qualità di “Titolare” del trattamento, ai sensi dell'articolo 13 del GDPR, pertanto, Le fornisce le seguenti informazioni:

### FINALITÀ DEL TRATTAMENTO

La Pro Loco tratterà i dati personali del concorrente del concorso di cucina.

### MODALITÀ DI TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali da Voi forniti formeranno oggetto di operazioni di trattamento nel rispetto della normativa sopracitata e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività della Pro Loco. Tali dati verranno trattati sia con strumenti informatici sia su supporti cartacei sia su ogni altro tipo di supporto idoneo, nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal GDPR.

### OBBLIGATORIETÀ O MENO DEL CONSENSO

Il conferimento dei Suoi dati è facoltativo. Il mancato consenso non permetterà la partecipazione al concorso per le finalità sopra indicate.

### COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE DEI DATI

Nei limiti pertinenti alle finalità di trattamento indicati.

### TITOLARE E RESPONSABILI DEL TRATTAMENTO

Titolare del trattamento dati è la Pro Loco di Sinagra, C/da Vecchia Marina, 98069 Sinagra (ME)

Email: [prolocosinagra@gmail.com](mailto:prolocosinagra@gmail.com)

Tel. 0941.630228

Cell. 3358432665

### RESPONSABILE PROTEZIONE DATI PERSONALI

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è la Pro Loco di Sinagra

Email: [prolocosinagra@gmail.com](mailto:prolocosinagra@gmail.com)

Tel. 0941.630228

Cell. 3358432665

### DIRITTI DELL'INTERESSATO

In ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi degli artt. da 15 a 22 e dell'art. 34 del GDPR.

### PERIODO DI CONSERVAZIONE

I dati raccolti verranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati (“principio di limitazione della conservazione”, art.5, GDPR) e/o per il tempo necessario per obblighi di legge. La verifica sulla obsolescenza dei dati conservati in relazione alle finalità per cui sono stati raccolti viene effettuata periodicamente.

I dati personali comunicati con la presente liberatoria saranno trattati con modalità cartacee e telematiche nel rispetto della vigente normativa e dei principi di correttezza, trasparenza e riservatezza. In tale ottica i dati personali forniti verranno utilizzati esclusivamente per finalità strettamente connesse e strumentali all'attività indicate in liberatoria. In qualsiasi momento è possibile esercitare il diritto di cancellazione o rettifica dei dati inviando comunicazione scritta come da Legge 163/2017 e regolamento UE 679/2016).

- Ho preso visione dell'informativa allegata (ALLEGATO B)

Il partecipante

---