



COMUNE DI
VILLANUOVA SUL CLISI



COMUNE DI
PREVALLE

VsCEVENTI

1° CONCORSO DI SPIEDO VILLANOVESE

30 AGOSTO 2026

REGOLAMENTO

1. ORGANIZZAZIONE

Il comune di Villanuova sul Clisi in collaborazione con VsCEventi organizza il "1° Concorso di Spiedo Villanovese" che si terrà presso Piazza Roma Domenica 30 Agosto 2026.

2. FINALITA'

Lo spiedo è certamente la specialità culinaria più caratteristica del nostro territorio. Su tutta la provincia, in base alle diverse località, si sono sviluppate diverse varianti di questo piatto, dal sistema di cottura alla tipologia di carne utilizzata. Per questo motivo la competizione è scaturita dall'idea di poter mettere a confronto amichevole le diverse tipologie di questa particolare ricetta divenuta per i villanovesi simbolo di convivialità.

3. REGOLAMENTO

3.1. Per partecipare bisogna compilare il modulo di iscrizione allegato al presente regolamento;

3.2. Le iscrizioni dovranno pervenire a *whatsapp/mail* entro il giorno 10/08/2026;

3.3. La squadra dovrà essere composta da minimo 2 ad un massimo 4 partecipanti;

3.4. Per essere convalidata l'iscrizione ogni partecipante dovrà versare entro il 10/08/2026 una iscrizione di 100 (cento) euro al comitato VsCEventi che verranno restituiti come al punto 3.9;

3.5. L'iscrizione sancisce l'accettazione del presente regolamento;

3.6. Sono ammessi alla competizione: Privati, Associazioni Culturali o sportive, attività di ristorazione, aziende, gruppi in generale di tutto il territorio nazionale;

3.7. I partecipanti dovranno venire muniti di tutto l'occorrente per la preparazione dello spiedo (Tamburo, Carne, Spezie, carbone o legna, Burro o olio etc.), oltre al braciere, paletta per le braci ed un eventuale prolunga di scorta;

3.8. Durante l'iscrizione dovrà essere dichiarato il numero di prese del proprio spiedo. Viene fissato un minimo di 100 prese effettive (escluso patate/uccellini). Gli spiedi sotto questo numero non verranno presi in considerazione. Tutte le prese in cottura devono essere consegnate all'organizzazione;

3.9. E' obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, consegnare ai responsabili dell'organizzazione gli scontrini o ricevute della carne comperata al fine di avere la tracciabilità dei prodotti alimentari. La carne acquistata verrà rimborsata forfettariamente: per lo spiedo da 100 prese 40 euro di rimborso, per quelli più grandi 0.35 euro per ogni presa in più, oltre la restituzione della cauzione di iscrizione.

3.10. Le prese dovranno essere preparate a casa per fini logistici e sanitari;**3.10-bis:** Ogni squadra partecipante è direttamente responsabile della preparazione, conservazione, trasporto e manipolazione degli alimenti utilizzati per la realizzazione dello spiedo e si impegna ad operare nel rispetto delle vigenti disposizioni igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare previste dalla normativa nazionale e regionale applicabile. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali irregolarità riconducibili alle modalità di preparazione, conservazione o trasporto delle materie prime e dei prodotti alimentari da parte dei concorrenti.

3.11. Lo spiedo va obbligatoriamente cucinato negli spazi che l'amministrazione Comunale metterà a disposizione individuati nella zona retrostante la scuola primaria *con la relativa cucina*.

3.12. La legna o la carbonella sono a carico dei partecipanti così come i bracieri;

3.13. Nello spiedo dovranno essere presenti ai fini del giudizio: una presa di "Mombolini" di lonza, una coppa, una presa di pollo (coscia o ala indistintamente), una "costina" di maiale. Ogni altra tipologia di carne potrà essere inserita a piacere ma non costituirà elemento per il giudizio. Per gli uccellini vale la normativa vigente e comunque sarà da comprovare la provenienza e dovrà essere consegnata la copia della documentazione attestante la cessione e la comunicazione all'ATS anche in autocertificazione.

3.14. L'organizzazione mette a disposizione la struttura ai partecipanti a partire dalle 9.00 (se ci fossero esigenze diverse si prega di comunicarlo).

3.15. Lo spiedo verrà tolto dal tamburo alle ore 19:30, per tanto ogni partecipante dovrà organizzarsi autonomamente prevedendo il proprio tempo di cottura.

3.16. Alle 19.45 gli organizzatori ritireranno i piatti da sottoporre alla giuria che ogni squadra comporrà autonomamente con: mombolino lonza, mombolino coppa, presa di pollo e costina di maiale. Ogni altri elemento, inserito nel piatto, non soggetto di valutazione, porterà alla squalifica della squadra.

3.17. Le prese di spiedo non soggetta alla valutazione verranno distribuite ai partecipanti allo Spiedo nel Parco. *Ogni squadra dovrà porzionarle, come verrà stabilito, nei contenitori forniti dall'organizzazione*

3.18. *Fino ad un massimo di 2 partecipanti per squadra avranno diritto gratuitamente al posto allo Spiedo nel Parco.*



COMUNE DI
VILLANUOVA SUL CLISI



COMUNE DI
PREVALLE

VsCEVENTI

3.19. Ogni squadra avrà la prelazione per 10 posti paganti (oltre ai 2 al punto 3.18) per lo Spiedo nel Parco fino a 15 gg prima dell'evento. Dopo tale data i posti verranno assegnati ai primi che ne faranno richiesta .

4 .ORGANIZZAZIONE

Il Comune metterà a disposizione:

- Materiale elettrico per la connessione di motorini (escluse ciabatte e prolunghe)
- Assistenza durante tutta la fase di preparazione

5. CRITERI DI GIUDIZIO E GIURIA

5.1. Lo spiedo di ogni partecipante sarà valutato dalla giuria composta da dieci giurati a scelta dall'Amministrazione Comunale di Villanuova sul Clisi e da VsCEventi e che verranno comunicati soltanto il 30 agosto;

5.2. La giuria avrà a disposizione una scheda di valutazione per ogni partecipante con la quale assegnerà un punteggio da 1 a 10 per i parametri di: Cottura, Salatura, Sapore, Aspetto; il punteggio più alto si aggiudicherà il primo posto e via via fino al terzo posto;

5.3.

5.4. Nel caso di parità, il giudizio verrà decretato dal Presidente della Giuria. In Ogni caso il giudizio della giuria è Inappellabile.

6. PREMI

I premi saranno così suddivisi:

1 ° premio 500€

2° premio 300€

3° premio 150€

Ad ogni squadra partecipante verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

7. INFORMAZIONI

Per ogni informazione è possibile contattare il numero telefonico 379 3749695