

# 3° CONCORSO DOLCE con le Mele

nell'ambito della 63ª Festa della Mela di Belfiore

*Regolamento*



Ogni concorrente dovrà portare **1 dolce**, in cui la mela sia l'ingrediente principale. I dolci dovranno essere consegnati **entro le ore 18.00 di sabato 04 ottobre 2014**, nella **palestra comunale di Belfiore** o al **Panificio Rossi di Belfiore**, insieme al modulo di partecipazione compilato.

*Giulia Popolare*

Parroco **Don Roberto**, Sidaco **Pagangriso Davide** e Dott.re **Parisi Filippo**



*Premiazioni*

Premio della manifestazione: **buono spesa di 200 €** spendibile presso i Supermercati IperFamilia

Le premiazioni verranno effettuate **sabato 04 ottobre 2014, alle ore 20.00**, presso la **palestra comunale**, durante l'inaugurazione della Fiera della Mela.

Il ricavato della vendita delle torte partecipanti sarà devoluto alla **Scuola per l'Infanzia S. Giovanni Bosco** di Belfiore

## INFORMAZIONI

Alberti S. (Gastronomia Damoli) Tel. 3462177824 / Panificio Rossi Tel. 3462177824 / Associazione Comunale di Belfiore Tel. 3462177824 / Comune di Belfiore Tel. 3462177824

## MODULO DI PARTECIPAZIONE, DA CONSEGNARE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE ASSIEME ALLE TORTE

Inserire i dati di chi ha realizzato i dolci. I dati riportati sono a solo uso interno per il concorso.

NOME E COGNOME \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_  
VIA \_\_\_\_\_ PAESE \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_  
NOME DELLE TORTE \_\_\_\_\_  
INGREDIENTI \_\_\_\_\_



La Comunità del Cibo  
del Melo Decio di Belfiore  
presenta

## Cena col Decio

a cura di  
Stefano Alberti



Una Cena di Gala fra le mele di Belfiore

Menù a tema con 10 Presidi Slow Food



I Presidi sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

**Belfiore** (Verona)

venerdì 3 ottobre 2014 ore 20:30

Prenotazioni presso:

Gastronomia Damoli, S. Bonifacio (Vr), Tel. 045 6103607

Panificio Rossi Massimo, Belfiore (Vr), Tel. 045 7640538

La Bottega del Buongustaio, Cerea (Vr), Tel. 0442 31266

Caprini Franco Alimentari, S. Giovanni Lupatoto (Vr), Tel. 045 545058

La Casara, Ronca Tel. 045 7460052, Soave Tel. 045 6190367, Verona Tel. 045 8344030, Legnago Tel. 0442 26131

Quota di partecipazione € 25 (€ 20 per i Soci Slow Food)

Menù al sito [www.comune.belfiore.vr.it](http://www.comune.belfiore.vr.it)

**BELFIORE**  
VERONA

**Piazza della Repubblica**  
**domenica 5 ottobre 2014**  
**dalle ore 10.00**

**MELASSAGGI**



IN COLLABORAZIONE  
CON LE  
**ASSOCIAZIONI**



**ARCOLE DOC**  
CONSORZIO TUTELA





*Le Mele*



*Grappa  
Gala*

**ASPETTO ESTERIORE**  
colorazione rossa con striature,  
dimensione media

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
polpa croccante, succosa e dolce

**PRINCIPALI UTILIZZI**  
mela precoce, consumo fresco,  
ideale per l'alimentazione  
dei bambini



*Stark,  
Red  
Delicious,  
Red Chief*

**ASPETTO ESTERIORE**  
colorazione rossa intenso  
lucido e uniforme,  
riconoscibile dalle cinque  
punte sulla parte inferiore

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
da croccante e succosa  
a morbida e aromatica  
a seconda della maturazione

**PRINCIPALI UTILIZZI**  
consumo fresco



*Granny  
Smith*

**ASPETTO ESTERIORE**  
colorazione verde intenso,  
dimensione medio-grande

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
croccante, molto succosa, acidula,  
aromatica e poco zuccherina

**PRINCIPALI UTILIZZI**  
consumo fresco,  
ottima nelle insalate, ideale per  
diete povere di zuccheri

*Degustazione  
Gratuita*



*Fuji*

**ASPETTO ESTERIORE**  
colorazione  
arancio brillante,  
forma tondeggianti

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
croccante, dolce e molto succosa

**PRINCIPALI UTILIZZI**  
consumo fresco e "da viaggio"  
per la sua grande resistenza agli urti



*Golden  
Delicious*

**ASPETTO ESTERIORE**  
colorazione da verdognolo  
a giallo paglierino  
a seconda della maturazione,  
classica forma allungata

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
polpa croccante, soda e succosa

**PRINCIPALI UTILIZZI**  
consumo fresco, macedonie



*Morgenduft*

**ASPETTO ESTERIORE**  
colorazione rossa uniforme con  
striature, forma schiacciata

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
sapore fresco, agrodolce  
dalla polpa fine e compatta

**PRINCIPALI UTILIZZI**  
ideale per dolci,  
creme e succhi di frutta

PRESIDIO SLOW FOOD

*Mela Decia di Belfiore*

Il Melo Decia è la testimonianza di una melicoltura antica: nel XVI secolo lo storico fiorentino Francesco Bacchi scrisse che il *Melo d'Ezio* (nome che si modificò con l'uso in *Decia*) venne portato da Roma ad Adria durante la campagna contro gli Unni, condotta dal generale Ezio nei dintorni di Padova.

**MORFOLOGIA DEL FRUTTO** pezzatura medio-piccola circa 100 gr; forma sferoidale, un po' schiacciata, peduncolo medio-lungo, sezione sottile; cavità peduncolare mediamente profonda; calice chiuso, inserito in una leggera cavità; buccia liscia e spessa; colore di fondo da verde a giallo-verdognolo, sovracoloro rosa slavato che si estende sul 20%-30% della superficie, rugginosità al peduncolo e al calice di tipo fine.

**CARATTERI DELLA POLPA** colore bianco, sapore dolce, profumata e squisita, farinosa a maturazione.

Venerdì 3 ottobre - ore 19.00

Sala Consigliere del Comune di Belfiore (VR)

presso Tavola Rotonda e dibattito su

**IL MERCATO  
DELLE MELE 2014...  
CRITICITÀ-OPPORTUNITÀ**

Interverranno:

**Direttore COB Belfiore:** Lorenzo Zumerle

**Titolare European Fruit Group:** Renato De Tomi

**Presidente FEDAGRI:** Primo Anselmi

**Sindaco di Belfiore:** Davide Pagangriso

**Ass. all'Agricoltura del Comune di Belfiore:** Flavio Tebaldi



DURANTE LA MANIFESTAZIONE

**VENDITA PROMOZIONALE**

delle Mele A KM 0

CAMPIONATO NAZIONALE

*di Cuccagna*

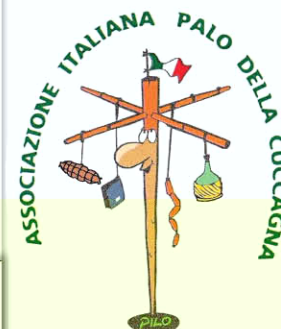
Domenica 5 ottobre 2014 ore 16.30

in Piazza a Belfiore

Il gioco della Cuccagna è promosso dalla **Associazione Sportiva CAMPAGNOLI**, squadra professionistica più giovane d'Italia. Le squadre che partecipano sono 4 formate da 5 componenti ognuna e sono CAMPAGNOLI, TUCANI, PANOCE, EDERE; e l'albero della cuccagna sarà alto 14 metri.

I giochi antichi sono i giochi dei nostri nonni, giochi che si facevano per strada, spontanei e semplici; erano il modo in cui tutti i ragazzini passavano le loro giornate, "buttati" per strada, sfidandosi tra loro in queste "discipline" che poco hanno da invidiare ai videogiochi e ai passatempi di oggi.

L'albero della cuccagna è un gioco popolare i cui partecipanti devono cercare di prendere dei premi posti in cima ad un palo. Solitamente il palo viene ricoperto di grasso o altra sostanza che renda difficile l'arrampicata da parte dei concorrenti.



*così  
raggiungerci*

**IN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO A TUTTI  
COLORO CHE HANNO COLLABORATO**

**INFORMAZIONI**

**TEBALDI FLAVIO** Cell. 3491869518 / flavio.tebaldi@massa1904.com

**ALBERTI STEFANO** Cell. 3462177829 / damolii@libero.it

Si declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose, durante la manifestazione.

La manifestazione è  
realizzata aderendo  
al programma



Ente di Bacio VR4