



## PRO LOCO VALMOREA –APS

Sede legale: c/o Municipio di Valmorea, via Roma 85, 22070 Valmorea

Sede operativa: Via XXV Aprile, 162/22 – 22070 Valmorea

www.prolocovalmorea.it - [info@prolocovalmorea.it](mailto:info@prolocovalmorea.it)

P.IVA/Codice Fiscale 02702390135

### CONCORSO PER LA REALIZZAZIONE DEL BISCOTTO “I MORONCINI DI VALMOREA”

#### REGOLAMENTO

##### PREMESSA

La Pro Loco Valmorea APS, volendo promuovere le peculiarità del proprio territorio, ha individuato nella pasticceria un'arte capace di valorizzare un prodotto tipico locale: il cosiddetto “**morone**”, frutto della pianta del **gelso**. Tale albero, soprattutto in passato, era molto diffuso sul territorio, perchè le sue foglie venivano utilizzate per l'allevamento dei bachi da seta, attività predominante dell'economia del paese.

Non a caso, sia sullo stemma del Comune che su quello della Pro Loco di Valmorea, sono raffigurati alcuni rametti di gelso e i relativi frutti: delle belle more nere.

Al fine di far riscoprire e apprezzare questo frutto, identitario del territorio, viene indetto il presente concorso.

##### ART. 1 – OGGETTO

La Pro Loco Valmorea APS indice un concorso finalizzato alla realizzazione di un **biscotto** che possa diventare “simbolo” di Valmorea, avente come **ingrediente caratterizzante i “frutti del gelso” (moroni) o, in alternativa, le more**. Per tale motivo, si è deciso di denominare il prodotto che verrà creato “**I moroncini di Valmorea**”.

##### ART. 2 – PARTECIPANTI

Il concorso è aperto a TUTTI (privati cittadini, professionisti, aziende, ecc..) – fatta eccezione per i membri della Commissione Giudicatrice - e la partecipazione è completamente gratuita.

Ogni partecipante può concorrere con un solo prodotto.

##### ART. 3 – INDICAZIONI AI PARTECIPANTI

I concorrenti dovranno affrontare il concorso con spirito innovativo, possibilmente andando un po' oltre ricette già esistenti, senza però essere stravaganti.

I biscotti devono essere pensati come una proposta tipica, utile a promuovere la cultura de “I moroncini di Valmorea” quale prodotto identitario di Valmorea e del suo comprensorio.

I biscotti devono:

- contenere **OBBLIGATORIAMENTE** come ingrediente il “**frutto del gelso**” (**moroni**) o, in alternativa, le **more**, anche nelle loro possibili trasformazioni (es. confetture, succhi,...)
- essere composti da materie prime semplici, tipiche del territorio e facilmente reperibili in commercio;
- essere preferibilmente privi di conservanti ed emulsionanti artificiali
- essere di facile realizzazione da parte di tutti in tutto il periodo dell'anno
- poter essere conservati per un minimo di 10 (dieci) giorni



## PRO LOCO VALMOREA –APS

Sede legale: c/o Municipio di Valmorea, via Roma 85, 22070 Valmorea

Sede operativa: Via XXV Aprile, 162/22 – 22070 Valmorea

www.prolocovalmorea.it - [info@prolocovalmorea.it](mailto:info@prolocovalmorea.it)

P.IVA/Codice Fiscale 02702390135

### ART. 4 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare al concorso, è necessario iscriversi **entro e non oltre martedì 30 giugno 2026**, utilizzando l'allegata "Scheda di iscrizione" (scaricabile anche dal sito [www.prolocovalmorea.it](http://www.prolocovalmorea.it)).

Tale scheda, compilata e firmata, dovrà essere trasmessa via mail all'indirizzo [info@prolocovalmorea.it](mailto:info@prolocovalmorea.it), indicando nell'oggetto: *Iscrizione al concorso "I moroncini di Valmorea"*.

Successivamente, gli iscritti al concorso dovranno ritirare il **"Kit di partecipazione"** (contenitore e modulistica) presso la sede operativa della Pro Loco Valmorea di Via XXV Aprile, 162/22 nei seguenti giorni e orari:

- tutti i mercoledì sera del mese di settembre 2026, dalle ore 20.30 alle ore 22.00
- sabato 19 settembre 2026, dalle ore 09.00 alle ore 12.00

oppure contattando la Pro Loco Valmorea all'indirizzo mail [info@prolocovalmorea.it](mailto:info@prolocovalmorea.it)

I partecipanti dovranno far pervenire i biscotti realizzati il **giorno venerdì 09 ottobre 2026, dalle ore 17.00 alle ore 20.00** presso la sede operativa della Pro Loco Valmorea di Via XXV Aprile, 162/22 con le seguenti modalità:

- i biscotti, in numero minimo di 15 (quindici), dovranno essere inseriti nel contenitore anonimo, fornito precedentemente dalla Pro Loco Valmorea; non dovranno essere presenti, in alcun modo, scritte o contrassegni che possano identificare chi li ha realizzati.
- all'interno del contenitore, oltre ai biscotti, dovrà essere inserita la ricetta e una busta chiusa sigillata (fornita dalla Pro Loco) contenente il nominativo del partecipante. Al fine di garantire il perfetto anonimato dei partecipanti, tale busta verrà aperta solo alla conclusione dei lavori, nel momento in cui verrà proclamato il vincitore.

La proclamazione del vincitore avverrà alle ore **16.00 di domenica 11 ottobre 2026**, in luogo da definirsi.

### ART. 5 – RIEPILOGO TEMPISTICA DEL CONCORSO

- martedì 30 giugno 2026: termine per l'iscrizione al concorso
- mese di settembre 2026: ritiro "Kit di partecipazione" (contenitore e modulistica)
- venerdì 09 ottobre 2026, dalle ore 17.00 alle ore 20.00: consegna dei biscotti
- domenica 11 ottobre 2026, ore 16.00 (in luogo da definirsi): proclamazione del vincitore

### ART. 6 – COMMISSIONE GIUDICATRICE

I biscotti saranno valutati da un'apposita Commissione Giudicatrice, così composta:

- n. 2 componenti della Pro Loco Valmorea
- n. 1 rappresentante dell'Amministrazione Comunale di Valmorea
- n. 3 tecnici esperti del settore, individuati dalla Pro Loco Valmorea.

Il Presidente e la Segretaria della Pro Loco Valmorea seguiranno le diverse fasi del concorso, per garantirne la correttezza e la regolarità, senza diritto di voto.

I membri della Commissione non potranno partecipare al concorso.

Il giudizio della Commissione sarà insindacabile e terrà conto dei seguenti parametri: bontà – forma del biscotto – tipicità degli ingredienti – facilità di realizzazione.

Per la valutazione di ogni biscotto, ciascun membro della Commissione avrà a disposizione massimo 100 punti, così distinti:

- Gusto/bontà: massimo 40 punti
- Forma: massimo 25 punti
- Tipicità: massimo 20 punti
- Facilità di realizzazione: massimo 15 punti.

Risulterà vincitore il biscotto che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato



## PRO LOCO VALMOREA –APS

Sede legale: c/o Municipio di Valmorea, via Roma 85, 22070 Valmorea

Sede operativa: Via XXV Aprile, 162/22 – 22070 Valmorea

www.prolocovalmorea.it - [info@prolocovalmorea.it](mailto:info@prolocovalmorea.it)

P.IVA/Codice Fiscale 02702390135

Tutta la procedura verrà svolta con modalità tali che i componenti della Commissione Giudicatrice non conosceranno i nomi dei partecipanti fino alla conclusione del loro lavoro.

Al fine di garantire l'anonimato, i contenitori, consegnati dai partecipanti, verranno contraddistinti solo da un numero, assegnato, in modo casuale, dal Presidente e dalla Segretaria della Pro Loco

I lavori della Commissione avverranno a porte chiuse.

Alle ore 16.00 di domenica 11 ottobre 2026, in luogo da definirsi, avverrà la proclamazione ufficiale del vincitore.

### ART. 7 – RICONOSCIMENTI

Al vincitore spetterà un riconoscimento del valore di € 500,00 e una targa ricordo.

Tutti i concorrenti riceveranno un attestato di partecipazione.

I risultati del concorso verranno pubblicizzati sulla stampa locale, sul sito internet delle Pro Loco Valmorea e dell'Amministrazione Comunale di Valmorea e attraverso i canali social.

### ART. 8 – DESTINAZIONE DELLA RICETTA VINCITRICE

La Pro Loco Valmorea APS diventerà titolare della ricetta vincitrice, che sarà riconosciuta ufficialmente come "I moroncini di Valmorea", riservandosi tutta l'attività di promozione e divulgazione. Tale ricetta potrà essere replicata da ciascuna realtà produttiva, a livello domestico e professionale, e sarà identificata come "I moroncini di Valmorea".

### ART. 9 – CONSENSO E AVVERTENZE

Ciascun partecipante autorizza espressamente la Pro Loco Valmorea APS a trattare i dati personali trasmessi ai sensi e nel rispetto del GDPR - Regolamento generale sulla protezione dei dati (UE/2016/679).

### ART. 10 – INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

Per ulteriori informazioni e chiarimenti è possibile rivolgersi alla Pro Loco Valmorea APS, scrivendo all'indirizzo mail: [info@prolocovalmorea.it](mailto:info@prolocovalmorea.it)

Valmorea, 07 dicembre 2025

IL CONSIGLIO DIRETTIVO  
della Pro Loco Valmorea APS



## PRO LOCO VALMOREA –APS

Sede legale: c/o Municipio di Valmorea, via Roma 85, 22070 Valmorea

Sede operativa: Via XXV Aprile, 162/22 – 22070 Valmorea

www.prolocovalmorea.it - [info@prolocovalmorea.it](mailto:info@prolocovalmorea.it)

P.IVA/Codice Fiscale 02702390135

### CONCORSO PER LA REALIZZAZIONE DEL BISCOTTO “I MORONCINI DI VALMOREA”

## **SCHEDA DI ISCRIZIONE**

*(da far pervenire alla Pro Loco Valmorea entro e non oltre il 30.06.2026 via mail  
al seguente indirizzo: [info@prolocovalmorea.it](mailto:info@prolocovalmorea.it) )*

IL/LA SOTTOSCRITTO/A:

(Cognome/Nome o Denominazione) \_\_\_\_\_

Comune di residenza / sede \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

presenta la propria iscrizione al concorso indetto dalla Pro Loco Valmorea APS per la realizzazione del biscotto “I MORONCINI DI VALMOREA” e, allo scopo:

- attesta la veridicità dei dati sopra dichiarati;
- accetta il Regolamento in ogni suo punto
- autorizza la pubblicazione e la diffusione della propria ricetta
- autorizza il trattamento dei suoi dati personali, ai sensi del del GDPR - Regolamento generale sulla protezione dei dati (UE/2016/679)

Data \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_