

## CONCORSO NAZIONALE DI PASTICCERIA A TEMA STORICO: “Il dolce di Lucrezia” Nepi, aprile-maggio 2022

L’Ente Palio da oltre venticinque anni organizza a Nepi, in provincia di Viterbo, il *Palio dei Borgia* facendo rivivere lo splendido borgo all’epoca rinascimentale, attraverso due protagoniste assolute: la celebre Lucrezia Borgia<sup>1</sup>, signora di Nepi che vi soggiornò nel 1500, e l’antica rivalità, mai sopita, delle quattro contrade: San Biagio, La Rocca, Santa Maria e Santa Croce ([www.paliodeiborgianepi.it](http://www.paliodeiborgianepi.it)).

**I festeggiamenti per la XXVI edizione si apriranno il 28 maggio 2022 e termineranno il 19 giugno**, tra le numerose manifestazioni, conferenze e mostre è prevista anche l’attribuzione del premio per il *Concorso nazionale di pasticceria a tema storico: “Il dolce di Lucrezia”* volto alla creazione di un dolce rinascimentale ispirato alla figura di Lucrezia Borgia. L’Ente Palio dei Borgia da tempo coltivava l’ipotesi di un concorso gastronomico in tema, a partire dall’idea lanciata da *Piero Brunetti*, rettore storico dell’ente recentemente scomparso, per celebrare la permanenza a Nepi di una delle figure più controverse ed affascinanti del Rinascimento. Idea sulla quale ha lavorato l’Ente Palio avvalendosi della collaborazione della dottoressa Sandra Ianni, storica della gastronomia e saggista, allo scopo di individuare un dolce commemorativo del borgo nepesino che possa venir diffuso, in futuro, sul territorio unitamente al logo, appositamente creato, e ad una brochure volta a ricordare l’evento.

### REGOLAMENTO

#### CONCORSO NAZIONALE DI PASTICCERIA A TEMA STORICO: “IL DOLCE DI LUCREZIA”

##### Art.1 – Organizzazione

L’Ente Palio dei Borgia di Nepi ha indetto il Concorso Nazionale di Pasticceria a tema storico, denominato: “Il dolce di Lucrezia”, al fine di individuare il dolce rinascimentale ispirato alla figura di Lucrezia Borgia. Dolce che costituirà un elemento commemorativo del borgo nepesino, da diffondersi sul territorio unitamente al logo, appositamente creato, e ad una brochure volta a ricordare l’evento storico e il vincitore del contest, prestandosi così a poter diventare una sorta di ricordo/souvenir della Città di Nepi.

---

<sup>1</sup> Lucrezia Borgia (Subiaco 1480 – Ferrara 1519) nobildonna italiana di origini spagnole figlia naturale, poi legittimata, di papa Alessandro VI, al secolo Rodrigo Borgia, e di Vannozza Cattanei, fu una delle figure più controverse e affascinanti del Rinascimento. Sposò appena tredicenne Giovanni Sforza, conte di Pesaro, da cui ottenne l’annullamento del matrimonio e pertanto, furono decise per lei nel 1498, le nozze con Alfonso d’Aragona, duca di Bisceglie e principe di Salerno. Nel 1499 Lucrezia venne nominata dal pontefice governatrice di Spoleto, Foligno, Assisi, Nocera, Sassoferrato, Visso, Gualdo, Bettona, Trevi, Bevagna, Montefalco, San Gemini ed Abbazia di Ferentillo. Dopo la morte, inaspettata e violenta, del marito Alfonso venne inviata il 31 agosto 1500 alla Rocca di Nepi, di cui era signora, per trascorrere in un luogo sicuro il periodo di lutto e dove rimase, forse, fino alla primavera dell’anno successivo. Nel 1502 Lucrezia raggiungerà a Ferrara il suo terzo marito Alfonso I d’Este, futuro duca di Ferrara, Modena e Reggio, a cui darà ben sette figli e dove acquisì fama di abile governatrice e accorta diplomatica, oltreché di attiva mecenate. Qualità non comuni a dispetto di quanti hanno voluto infangare la sua figura dipingendola come donna di facili costumi, avvelenatrice e protagonista di leggende nere come emerge dalla descrizione del personaggio nella tragedia di Victor Hugo e nell’opera di Gaetano Donizetti. Fortunatamente si assiste oggi ad una rilettura della figura della Borgia che ne evidenzia innegabili qualità nonché, come afferma la storica del costume, Elisabetta Gnignera, Lucrezia costituirà, tra l’altro, una vera e propria icona di stile, capace di influenzare gusti e dettare mode attraverso i suoi personali vezzi nel vestire, insomma anche una *influencer* si direbbe oggi.

## **Art. 2 - Procedura concorsuale**

Il concorso prevede **due fasi**:

- a)** l'invio, per posta elettronica all'indirizzo *palionepi@gmail.com*, **entro e non oltre il 25 aprile 2022** della richiesta di partecipazione (completa di notizie relative alla descrizione del dolce, degli ingredienti e delle modalità di preparazione) redatta secondo i modelli di domanda allegati al presente bando (*Allegato A / Allegato 2*).
- b)** Qualora ammessi al concorso i candidati dovranno inviare una **campionatura del dolce**, del peso complessivo di due chilogrammi, da sottoporre alla *Commissione di degustazione* che, ad insindacabile giudizio, eleggerà il miglior dolce ed attribuirà il riconoscimento **"Il dolce di Lucrezia"**.

## **Art. 3 - Caratteristiche del dolce**

Il "Dolce di Lucrezia" dovrà essere necessariamente un **prodotto artigianale** da forno o di pasticceria con i seguenti requisiti:

- a)** possedere una shelf-life di almeno sette giorni e poter essere conservato al di fuori del frigorifero. Il dolce deve appartenere a quella categoria definita *gâteaux de voyage*, ovvero dolci da viaggio o "da credenza", in modo da poter essere facilmente conservato e trasportato.
- b)** **non prevedere** per la realizzazione l'impiego di ingredienti che non erano disponibili in Italia tra la fine del XV secolo e il primo ventennio del Cinquecento (come ad esempio: *peperoncino, caffè, cioccolato, tè, patate, fecola di patate, olio di mais o di girasole, vaniglia, arachidi, zucchero di barbabietola, lievito chimico, lievito di birra, aromi sintetici, aromi artificiali, coloranti alimentari non naturali<sup>2</sup>, ecc. ecc.*)

## **Art. 4 - Soggetti ammessi al concorso**

Per essere ammessi al Concorso occorre rientrare in una delle seguenti categorie professionali: *pasticcieri, cuochi, fornai*, o collaboratori a livello professionale delle sopramenzionate figure<sup>3</sup>.

Nell'ambito del Concorso è istituita un'apposita *sezione emergenti* dedicata agli *studenti degli istituti alberghieri* del Lazio, i quali potranno partecipare al concorso singolarmente, come classe o istituto.

## **Art. 5 – Clausole di esclusione dal concorso**

Saranno esclusi dal concorso i candidati che:

- non rientrino nelle categorie previste dall'art. 4 del presente regolamento;
- presentino domande incomplete e/o prive di accettazione delle condizioni previste nel modello di domanda allegato al regolamento;
- presentino dolci, o relative descrizioni, che prevedano ingredienti non presenti nel periodo storico di riferimento (fine XV secolo- 1520);
- faranno pervenire la domanda di partecipazione o la campionatura del dolce oltre i tempi stabiliti dal presente regolamento, o da successive comunicazioni da parte dell'Ente Palio;
- presenteranno dichiarazioni mendaci.

## **Art. 6 - Modalità di espletamento del concorso**

L'Ente Palio dopo aver verificato le domande di partecipazione pervenute comunicherà ai concorrenti per posta elettronica, e con la massima sollecitudine, l'ammissione, o meno, al concorso e le indicazioni per

---

<sup>2</sup> Ad eccezione dei coloranti alimentari oro e argento.

<sup>3</sup> Per i collaboratori è necessario allegare alla domanda una dichiarazione del titolare attestante che il candidato presta la propria attività lavorativa in azienda.

l'inoltro della campionatura del dolce da sottoporre alla Commissione di degustazione. Il dolce dovrà essere inviato a mezzo corriere, o consegnato di persona, a proprie spese, presumibilmente nei primi giorni di maggio, all'indirizzo e nel lasso temporale che verrà comunicato dall'Ente Palio ai candidati ammessi alla seconda fase per un quantitativo complessivo minimo di un chilogrammo.

La Commissione di Degustazione, composta da professionisti e comunicatori del mondo della gastronomia, esprimerà il proprio insindacabile giudizio avvalendosi di una scheda a punteggio messa a punto dall'*Accademia Enogastronomica Internazionale EPULAE* ([www.epulaenews.it](http://www.epulaenews.it)). Scheda che terrà in considerazione i seguenti parametri: *emozioni olfattive* (max 20/100), *aspetto visivo* (max 20/100), *sensazioni gustative* (max 40/100) ed *espressione creativa* (max 20/100). La sopracitata Commissione terminate le operazioni concorsuali, verificherà l'identità del partecipante e fornirà all'Ente Palio i soli nominativi dei due vincitori del Concorso e la relativa motivazione. Al fine di ottemperare ad una politica contro lo spreco alimentare è previsto il riutilizzo delle eccedenze dei dolci rimasti come donazione e/o come degustazione, presso lo stand dell'Ente Palio in occasione di una manifestazione enogastronomica che si terrà a Nepi nei primi giorni di maggio.

#### **Art. 7 - Nomina del vincitore**

La nomina del vincitore del Concorso verrà comunicata tempestivamente, appena espletate le procedure concorsuali, e la notizia riportata sul sito dell'Ente Palio ([www.paliodeiborgianepi.it](http://www.paliodeiborgianepi.it))

#### **Art.8 - Premio**

Al vincitore del Concorso verrà consegnata una targa ed attribuita la massima pubblicità della paternità della ricetta, attraverso organi di stampa e comunicati, nonché fornita adeguata visibilità su tutte le confezioni del *Dolce di Lucrezia* che saranno realizzate e/o commercializzate con tale denominazione, dietro espressa autorizzazione dell'Ente Palio e con rilascio del logo ufficiale. Sul logo e/o sulla brochure che accompagnerà il dolce verrà riportata la titolarità dell'autore della ricetta, senza avere nulla a pretendere, una breve descrizione del dolce e notizie della presenza a Nepi di Lucrezia Borgia.

Il vincitore del contest e relativo accompagnatore saranno ospitati a Nepi per effettuare una visita turistica guidata del territorio, assistere ai festeggiamenti del Palio 2022 e alla cerimonia pubblica di premiazione del Concorso. Al vincitore, o a due rappresentanti, della *sezione emergenti*, espressamente dedicata agli Istituti alberghieri del Lazio, sarà consegnata la relativa targa di riconoscimento, attribuita la massima pubblicità attraverso gli organi di stampa, nonché assicurata l'ospitalità a Nepi per assistere al Palio.

LA RETTRICE DELL'ENTE PALIO  
F.to *prof.ssa Simona Benedetti*

*Nepi, 31 marzo 2022*

***Allegato A - professionisti del settore - Concorso nazionale di pasticceria a tema storico: "Il dolce di Lucrezia"***

***Allegato 2 -istituti alberghieri - Concorso nazionale di pasticceria a tema storico: "Il dolce di Lucrezia"***