

TERRE DI PISA CECINA CONTEST 2026

REGOLAMENTO

Art. 1 – Organizzazione del concorso e finalità

Il soggetto promotore del concorso “**Terre di Pisa Cecina Contest**” è la Camera di Commercio Toscana Nord Ovest

Con il concorso la Camera di Commercio Toscana Nord Ovest vuole valorizzare la cecina esaltando le imprese del territorio, promuovendone la conoscenza ed il consumo presso il pubblico.

Il concorso si svolgerà Domenica 18 ottobre 2026 dalle ore **17:00 alle 20:00** presso la sala Borsa Merci del MACC (Meeting Art Craft Center) della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest – Piazza V. Emanuele II – Pisa quale evento di chiusura della manifestazione “Terre di Pisa Food&Wine Festival 2026”.

Art. 2 – Modalità di svolgimento

Le pizzerie in gara delle Terre di Pisa sono chiamate a mettere in competizione la loro cecina. Le porzioni **verranno appositamente anonimizzati** prima di essere sottoposte alla degustazione dei giurati e saranno serviti sia ai membri della giuria tecnica che ai membri della giuria popolare.

Art. 3 – Giurie

La Giuria del concorso sarà composta da una giuria tecnica composta da 10 esperti indicati dalle Associazioni di Categoria agricole e del commercio della Provincia di Pisa, presidi Slow Food e dalla Camera di Commercio Toscana Nord Ovest, nonché da una giuria popolare composta da 60 persone che abbiano presentato apposita domanda di partecipazione registrandosi sul sito web della manifestazione www.pisafoodwinefestival.it oppure che – *previa residua disponibilità di posti* – ne abbiano fatto esplicita richiesta presso l’area accoglienza della manifestazione il giorno stesso della gara.

Nella giuria popolare non sono ammessi assaggiatori ufficiali.

La partecipazione nella giuria popolare è riservata ad un pubblico maggiore di 16 anni.

Art. 4 – Elementi di valutazione

Giuria tecnica

La cecina, appositamente anonimizzata, verrà valutata sulla base dei seguenti elementi:

- **Cottura e Trama** (da 1 a 10 punti)

Equilibrio tra la croccantezza della superficie (bordo dorato) e la cremosità dell'interno che deve risultare morbido e privo di parti gommose o crude

- **Profumo e Aromaticità** (da 1 a 10 punti)

Intensità olfattiva della farina di ceci tostata priva di note di rancido o di bruciato

- **Bilanciamento del Gusto** (da 1 a 10 punti)

Sapidità corretta, presenza bilanciata del pepe nero e assenza di retrogusti amarognoli

- **Qualità e Gestione dell'Olio** (da 1 a 10 punti)

Dosaggio dell'olio d'oliva in cottura;

la cecina deve presentarsi lucida ma mai eccessivamente unta o pesante al palato

- **Spessore e Omogeneità** (da 1 a 10 punti)

Uniformità della stesura nella teglia (il classico "testo") senza dislivelli visibili tra il centro e i bordi.

Max 50 punti

Giuria popolare

La giuria popolare valuterà sulla base dei seguenti elementi:

Il "Croc" Perfetto (da 1 a 10 punti)

La crostina esterna è croccante e saporita al punto giusto.

Scioglievolezza (da 1 a 10 punti)

L'interno è morbido, caldo e si scioglie in bocca.

Il Gusto Complessivo (da 1 a 10 punti)

Il sapore generale e l'armonia della cecina (effetto "una fetta tira l'altra").

Max 30 punti

Art. 5 – Valutazione della cecina e formazione della graduatoria finale

Giuria tecnica

I membri della giuria tecnica dovranno assegnare un punteggio, in accordo a quanto riportato all'art. 4, dove 1 è il valore che esprime un giudizio minimo.

A tale scopo dovrà essere compilata apposita scheda che verrà consegnata e che, una volta compilata, verrà raccolta da personale autorizzato della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest. Il medesimo personale provvederà a formare la graduatoria assegnando un punteggio finale totale calcolato nel seguente modo:

- Viene fatta la somma dei punteggi assegnati in ciascuna scheda per ogni crostino;
- Il risultato determinerà il punteggio finale della giuria tecnica.

Giuria popolare

I membri della giuria tecnica dovranno assegnare un punteggio, in accordo a quanto riportato all'art. 4, dove 1 è il valore che esprime un giudizio minimo.

A tale scopo dovrà essere compilata apposita scheda che verrà consegnata e che, una volta compilata, verrà raccolta da personale autorizzato della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest.

Il medesimo personale provvederà a formare la graduatoria assegnando un punteggio finale totale calcolato nel seguente modo:

- Viene fatta la somma dei punteggi assegnati in ciascuna cartolina.
- Il risultato determinerà il punteggio finale della giuria popolare

CALCOLO FINALE e GRADUATORIA

La graduatoria finale viene determinata combinando i punteggi assegnati dalla giuria tecnica e dalla giuria popolare, attribuendo alla valutazione della giuria tecnica un peso pari al 60% sul totale complessivo.

Il tempo massimo per la riconsegna della cartolina debitamente compilata è fissato per le ore 19,30.

Art. 6 – Premiazione

Al termine del concorso il Presidente di Giuria ed il Segretario Generale della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest conferiranno il premio del contest riservato all'azienda vincitrice che avrà totalizzato il punteggio più alto.