

REGOLAMENTO DEL CONVIVIO

2020

Lo scopo del Convivium dei Terzieri è di mettere in tavola una cena ispirata alla cucina e alle ambientazioni conviviali in uso a cavallo tra la prima metà del XIII e la metà del XIV secolo. Nel far ciò l'evento ha cura di replicare cibi, utensili, dinamiche, preparazioni, allestimenti e ambientazioni capaci di riproporre una fedele ricostruzione di un banchetto delle classi medio-alte nell'Umbria del periodo suddetto. Fanno da base documentale di riferimento le Relazioni emesse dalla Commissione Artistica e dai suoi consulenti negli anni 2017-2019, la Lista delle Prescrizioni vigente, le proposte opportunamente documentate dalle commissioni di terziere e successivamente approvate dalla Commissione Artistica dell'Ente nonché il libro S. Bordoni, *Statuto Vetustiore*, Perugia 2019.

Tali documentazioni, infatti, devono essere ritenute a tutti gli effetti parte integrante del presente regolamento. Le riunioni, invece, hanno solo valenza esplicativa. I terziari, pertanto, dovranno realizzare i loro piatti sulla base di tali documentazioni o di altre da loro reperite, purché preventivamente e adeguatamente sottoposte alla Commissione Artistica e approvate dalla stessa.

I Terzieri sono anche tenuti a rilasciare la ricetta del piatto presentato insieme allo stesso, elencando ogni ingrediente usato, senza specificarne le quantità. Nella stessa andrà anche dichiarato il vino usato come accostamento e la località di produzione (non di imbottigliamento). La ricetta è un documento riservato e non dovrà essere divulgata in modo alcuno. Viene consegnata in forma cartacea dai servitori, vagliata dalla giuria e ritualmente bruciata al termine del giudizio.

I Terzieri che omettessero di consegnare la ricetta riceveranno 0 punti a tavolino. L'uso di ingredienti non dichiarati, inoltre, comporta una penalità di 20 punti. Nel caso di mancata partecipazione del Terziere alla competizione, lo stesso riceverà una sanzione di un minimo di 5000€ a un massimo di 10.000€. L'Ente Palio è l'unico beneficiario della stessa, qualora non dovesse pervenire la cifra stabilita agirà per far revocare la licenza dell'apertura della taverna al/ai Terziere/i interessato/i per l'anno successivo.

La giuria ha il compito di giudicare la congruità del Convivio dal punto di vista storico. Nel fare ciò, è tenuta ad applicare esclusivamente i regolamenti, le direttive e le deroghe emesse dalla Commissione Artistica del Palio dei Terzieri di Trevi.

SINTESI TEMPISTICHE

DATA	COSA
31 MARZO	INDICAZIONI FORNITE DAI CONSULENTI
STABILITA OGNI ANNO DAL CONSIGLIO DIRETTIVO	I° MOMENTO DI CONFRONTO CON I CONSULENTI
ENTRO 7 GIORNI	RISPOSTA CONSULENTI
STABILITA OGNI ANNO DAL CONSIGLIO DIRETTIVO	II° MOMENTO DI CONFRONTO CON I CONSULENTI
ENTRO 7 GIORNI	RISPOSTA CONSULENTI
STABILITA OGNI ANNO DAL CONSIGLIO DIRETTIVO	III° MOMENTO DI CONFRONTO CON I CONSULENTI
ENTRO 7 GIORNI	RISPOSTA CONSULENTI

Il giudizio della giuria sarà espresso in relazione a 6 differenti punti:

V1: valutare la correttezza della ricetta medievale (20 pt).

V2: Bontà del piatto proposto (10 pt)

V3: Valutare la correttezza dei manufatti usati sulla tavola o per la presentazione dei prodotti (20 pt).

V4: Valutare la correttezza dell'allestimento della tavola (20 pt).

V5: Valutare la correttezza dell'attività, del portamento e dell'abbigliamento dei servitori (20 pt).

V6: Valutare l'adeguatezza dell'ambientazione e dell'atmosfera (10 pt).

La V2 rappresenterà un punteggio bonus, modulato da 0 a 10, del quale gioveranno solo i terziari che otterranno un punteggio di 20/20 nella V1. Il giurato, dunque, non potrà tener conto del gusto dei piatti a meno che non si verifichi la condizione di cui sopra.

La Giuria sarà composta da 3 membri esterni, nel campo dell'alimentazione alimentare, archeologico, e del costume. Il suo lavoro sarà coadiuvato da un cancelliere, che redigerà i conteggi, annoterà le penalità riscontrate dalla giuria, brucerà le ricette al termine del vaglio e dichiarerà il punteggio al Podestà il quale proclamerà il vincitore leggendo non solo i punteggi, ma anche le motivazioni. Queste verranno trasmesse successivamente dalla Commissione artistica dell'ente ai tre Terzari.

La prova avrà come unica sede le rispettive taverne dei terziari. Il voto dei giurati, modulato in centesimi, sommato insieme, costituisce il punteggio finale della competizione. Vince il terziario che raggiunge il numero più alto. Il voto verrà espresso su apposite schede sotto riportate, le quali dovranno essere interamente compilate e controfirmate. La valutazione, a partire da un punteggio massimale, sarà basata sulle eventuali penalità assegnate dal giurato, il quale dovrà inderogabilmente registrarle nell'apposito campo della scheda. Ogni elemento mancante o erroneo comporterà una penalità di **4 punti** del relativo campo, nel caso dei campi di valutazione da 20 pt, e **2 punti**, nei casi ove il punteggio massimale fosse di 10. La decurtazione del punteggio sulla base di tali penalità procederà fino all'eventuale azzeramento. Pertanto, nell'apposito campo note dovranno esclusivamente comparire gli elementi che hanno influito negativamente nella valutazione, senza l'applicazione di bonus.

In caso di ex equo sarà il presidente di Giuria, precedentemente scelto tra i tre giurati con estrazione a sorte, a esprimersi a favore di uno o dell'altro Terziere. Qualora uno dei giurati non fosse disponibile e lo comunicati nei giorni precedenti l'Ente si impegnerà a trovarne un sostituto, nel caso ciò avvenisse poco prima della gara o a gara iniziata sarà il Presidente dell'Ente Palio a sostituirlo.

La valutazione dei giurati è personale e non può considerarsi un giudizio collegiale.

Spetta, invece, ai consulenti:

- Selezionare e istruire tempestivamente i giurati alle regole della competizione rispetto al giorno della competizione.
- Rigirare ai giurati le schede trovare non opportunamente compilate o non firmate affinché le reintegrino.
- Sottoporre al giurato il regolamento in caso di palese negligenza o dimenticanza.
- Comunicare alla giuria le eventuali deroghe concordate con i terzi.
- Fare da supporto alla giuria per ogni richiesta inerente il regolamento, purché ciò non si configuri come una richiesta di valutazione.

Spetta a un unico rappresentante della Commissione Convivio di ciascun terziere restare a disposizione della Giuria e dei consulenti per ciascuna richiesta di chiarimenti in merito al lavoro svolto. Il rappresentante del terziere resterà in rigoroso silenzio fintanto che non verrà interpellato dalla Giuria. Qualora volesse segnalare qualcosa, pertanto, si rivolgerà ai consulenti senza causare disordini. Il nome del responsabile incaricato dovrà essere comunicato con almeno un giorno di anticipo rispetto alla competizione. In caso di azioni di disturbo, presenza di persone diverse dal rappresentante o interventi non richiesti durante la gara, il relativo terziere subirà la squalifica e una sanzione di 200,00 euro. Per eventuali proteste dei referenti della commissione dei Terzieri o di figuranti degli stessi a fine proclamazione del Palio rivolti alla Giuria è prevista una sanzione di €100,00.

A seguito della competizione nelle taverne, la giuria si riunirà in camera di consiglio, dove stilerà un *memorandum* che verrà consegnato al massimo il giorno successivo. Il giudizio della giuria è insindacabile. I giurati hanno facoltà di fare riprese fotografiche degli elementi che hanno influito nella valutazione, al fine di rendicontare compiutamente il proprio giudizio.

In linea di massima, la valutazione dovrebbe rispecchiare le seguenti descrizioni, pur con dei possibili aggiustamenti e varianti.

Voce della valutazione	Griglia di valutazione
<p>V1 - Coerenza dei cibi al periodo storico (20 punti).</p> <p>Ogni elemento negativo annotato sulla scheda comporta un decurtazione del punteggio di 5 punti.</p>	<p>0 – Nessuna attenzione ai cibi diffusi nel periodo storico in oggetto. Si è fatto uso reiterato di ingredienti non disponibili all'epoca. I piatti sono stati pensati secondo istanze totalmente contemporanee e senza studio alcuno (composizioni ardite o "artistiche", cibi di produzione evidentemente non artigianale, indistinguibili da quelli industriali oggi commerciati).</p> <p>5 – Attenzione marginale alla realtà storica in oggetto. Uso, anche sporadico, di cibi non diffusi nel periodo in oggetto. Interpretazione delle ricette improntata alla cucina moderna/industriale, pur con qualche</p>

	<p><i>elemento “artigianale”.</i></p> <p>10 – <i>Attenzione alla realtà alimentare del periodo in oggetto, pur con alcuni errori. Compaiono solo cibi in uso all’epoca, sebbene ci sia l’uso marginale di un ingrediente non diffuso nell’epoca in oggetto. Le ricette mostrano qualche tentativo progettuale di aderire alla cucina medievale, pur con la presenza di prodotti non artigianali.</i></p> <p>15 – <i>Buon rispetto dell’alimentazione storica del periodo in oggetto. Gli ingredienti usati sono appropriati. I piatti sembrano opportunamente ispirarsi alle prescrizioni, pur con la presenza di un prodotto evidentemente non artigianale o idoneo.</i></p> <p>20 – <i>Ottimo rispetto dell’alimentazione storica del periodo in oggetto. Gli ingredienti usati sono appropriati e dimostrano studio e attenzione ai particolari. I piatti si ispirano minuziosamente alle prescrizioni e rifuggono prodotti non artigianali o non idonei.</i></p>
<p>V2- Bontà del Piatto (applicare solo se nel V1 si raggiunge il massimo del punteggio, ossia 20 punti)</p>	<p>Punteggio soggettivo da 0 a 10.</p>
<p>V3- Coerenza dei manufatti da mensa al periodo storico (20 punti)</p> <p>Ogni elemento negativo annotato sulla scheda comporta un decurtazione del punteggio di 5 punti.</p>	<p>0 – <i>Non vi è alcuna attenzione alle prescrizioni. I manufatti, palesemente moderni, non sono appropriati all’epoca in oggetto. Compaiono materiali e tipologie non attinenti, come le plastiche, e manufatti non coerenti. Tutti gli utensili risultano evidentemente di produzione industriale. Non vi è attenzione alcuna nel mascherare elementi moderni.</i></p> <p>5– <i>Scarsa attenzione alle prescrizioni. Alcuni manufatti, pur ispirati a una generica idea del “Medioevo”, non sono appropriati all’epoca in oggetto. Compaiono tipologie non attinenti, come le ceramiche invetriate, anche se i manufatti paiono superficialmente ispirarsi a stereotipi sul Medioevo. Buona parte degli utensili risulta di produzione industriale. Gli elementi moderni vengono mascherati, ma in modo non convincente o inappropriato.</i></p> <p>10 – <i>Sufficiente attenzione alle prescrizioni. Alcuni manufatti, tuttavia, non corrispondono pienamente alle prescrizioni, sebbene diano prova di aderirvi in qualche parte. Alcuni utensili risultano di produzione industriale. Gli elementi moderni vengono mascherati, ma in modo non convincente o inappropriato.</i></p> <p>15 - <i>Buona attenzione alle prescrizioni. I manufatti corrispondono pienamente alle prescrizioni e non compaiono tipologie non presenti nel periodo in oggetto. Quasi nessun utensile risulta di produzione industriale. Gli elementi moderni vengono mascherati in modo convincente ed appropriato.</i></p> <p>20 – <i>Ottima attenzione alle prescrizioni. Tutti i manufatti sono fedelmente ispirati a quelli diffusi nel Medioevo, sia per le forme che per le tipologie, che per le classi di materiale. Non vi sono oggetti che risultino di produzione industriale. Gli elementi moderni, pochissimi, sono mascherati talmente bene da risultare impercettibili.</i></p>

<p>V4- Coerenza della tavolata al periodo storico (20 pt)</p> <p>Ogni elemento negativo annotato sulla scheda comporta un decurtazione del punteggio di 5 punti.</p>	<p>0- <i>Non vi è alcuna attenzione alle prescrizioni. I tessuti della tovaglia sono palesemente industriali, utilizzano materiali non appropriati per l'epoca di riferimento (fibre sintetiche, cotone, velluto, etc.) e sono decorate da motivi accesi e coloranti non idonei. La decorazione della tavola è improntata a istanze moderne o non presenta alcuno studio. La disposizione delle stoviglie non ricorda quella prescritta. L'illuminazione della tavola è palesemente moderna e non rende alcuna idea dell'atmosfera medievale. Il tavolo stesso sul quale viene organizzato il banchetto è palesemente non attinente il periodo in oggetto.</i></p> <p>5- <i>Sporadica attenzione alle prescrizioni. I tessuti della tovaglia, pur appropriati all'epoca di riferimento sono decorate da motivi e colori non idonei. La decorazione della tavola è improntata a stereotipi del Medioevo liberamente interpretati o tratti da periodi non attinenti. La disposizione delle stoviglie, pur tenendo conto di alcune prescrizioni, presenta imprecisioni evidenti. L'illuminazione della tavola fa uso di materiali non appropriati, quali candele di cera o illuminazione elettrica a "finto antico". Il tavolo sul quale viene organizzato il banchetto, pur cercando di dare un'idea di "rustico", non si avvicina molto ai modelli diffusi nel Medioevo.</i></p> <p>10- <i>Sufficiente attenzione alle prescrizioni. I tessuti della tovaglia e le sue decorazioni sono idonei all'epoca di riferimento, sebbene siano evidentemente industriali. La decorazione della tavola è sobria e risulta abbastanza credibile, sebbene compaia un elemento non attinente o non presente nell'epoca in oggetto. La disposizione delle stoviglie è abbastanza in linea con le prescrizioni, sebbene sia manchevole di qualche elemento. L'illuminazione della tavola fa uso di materiali non appropriati, quali candele di cera. Il tavolo sul quale viene organizzato il banchetto cerca di approssimarsi ai modelli diffusi nel Medioevo.</i></p> <p>15- <i>Buona attenzione alle prescrizioni. I tessuti della tovaglia e le sue decorazioni sono idonei all'epoca di riferimento e di produzione artigianale. La decorazione della tavola è sobria e risulta credibile. La disposizione delle stoviglie è in linea con le prescrizioni, con appena qualche inesattezza. L'illuminazione della tavola fa uso di materiali appropriati, quali lucerne a olio. Il tavolo sul quale viene organizzato il banchetto cerca di approssimarsi ai modelli diffusi nel Medioevo.</i></p> <p>20- <i>Ottima attenzione alle prescrizioni. I tessuti della tovaglia e le sue decorazioni sono idonei all'epoca di riferimento e di produzione artigianale. La decorazione della tavola è sobria e risulta credibile. La disposizione delle stoviglie è perfettamente in linea con le prescrizioni. L'illuminazione della tavola fa uso di materiali appropriati, quali lucerne a olio. Il tavolo sul quale viene organizzato il banchetto rispecchia fedelmente i modelli diffusi nel Medioevo.</i></p>
<p>V5 - Coerenza storica dei servitori della tavolata (20 pt)</p> <p>Ogni elemento negativo annotato sulla scheda comporta un decurtazione del</p>	<p>0- <i>I servitori non sono vestiti in modo consono ai modelli del periodo in oggetto. Sono evidenti elementi contemporanei o non medievali di abbigliamento, gioielleria, tatuaggi, acconciatura, trucco e quant'altro non rispetti i canoni parimenti validi per le Scene di vita medievale o il corteo. L'atteggiamento e le mansioni dei servitori non rispettano le prescrizioni, così come per l'attribuzione dei ruoli ai due sessi.</i></p>

<p>punteggio di 5 punti.</p>	<p><i>5- I servitori sono vestiti sufficientemente in linea coi modelli del periodo in oggetto. È evidente appena un elemento contemporaneo o non medievale di abbigliamento, gioielleria, tatuaggi, acconciatura, trucco e quant'altro non rispetti i canoni parimenti validi per le Scene di vita medievale o il corteo. L'atteggiamento e le mansioni dei servitori rispettano sufficientemente le prescrizioni, applicando stereotipi del mondo medievale, così come per l'attribuzione dei ruoli ai due sessi.</i></p> <p><i>10- I servitori sono vestiti sufficientemente in linea coi modelli del periodo in oggetto. È evidente appena un elemento contemporaneo o non medievale di abbigliamento, gioielleria, tatuaggi, acconciatura, trucco e quant'altro non rispetti i canoni parimenti validi per le Scene di vita medievale o il corteo. L'atteggiamento e le mansioni dei servitori rispettano sufficientemente le prescrizioni, pur con qualche stereotipo, così come per l'attribuzione dei ruoli ai due sessi.</i></p> <p><i>15- I servitori sono vestiti in linea coi modelli del periodo in oggetto. Non si ravvisa alcun elemento contemporaneo o non medievale di abbigliamento, gioielleria, tatuaggi, acconciatura, trucco e quant'altro non rispetti i canoni parimenti validi per le Scene di vita medievale o il corteo. L'atteggiamento e le mansioni dei servitori rispettano discretamente le prescrizioni, così come per l'attribuzione dei ruoli ai due sessi, i quali sono fedelmente applicati. Inoltre si segnala anche qualche tentativo di rendere la scena più verosimile.</i></p> <p><i>20- I servitori sono vestiti perfettamente in linea coi modelli del periodo in oggetto e sono ben diversificati tra loro. Non si ravvisa alcun elemento contemporaneo o non medievale di abbigliamento, gioielleria, tatuaggi, acconciatura, trucco e quant'altro non rispetti i canoni parimenti validi per le Scene di vita medievale o il corteo. L'atteggiamento e le mansioni dei servitori rispettano discretamente le prescrizioni, così come per l'attribuzione dei ruoli ai due sessi, i quali sono fedelmente applicati. Si segnalano anche attività supplementari rispettose del mondo medievale, che rendono la scena ulteriormente verosimile.</i></p>
<p>V6 - Coerenza dell'atmosfera della Taverna al periodo storico (10 pt)</p> <p>Ogni elemento negativo annotato sulla scheda comporta un decurtazione del punteggio di 3 punti.</p>	<p><i>1- Nessuna attenzione nel creare un'atmosfera di sapore medievale. L'illuminazione è prettamente moderna e dalla luminosità eccessiva. Non vi è cura nel mascherare elementi moderni. Chi serve a tavola, o gli altri che svolgono mansioni nel Terziere, veste quasi senza attenzione alcuna al periodo storico, indossando qualsiasi tipo di oggettistica o acconciatura moderna, senza alcun riguardo. Gli arredi sono privi di affinità con il mondo medievale.</i></p> <p><i>4- Scarsa attenzione nel creare un'atmosfera di sapore medievale. L'illuminazione è prettamente moderna. Vi è cura saltuaria nel mascherare elementi moderni. Chi serve a tavola, o gli altri che svolgono mansioni nel Terziere, veste quasi senza attenzione alcuna al periodo storico, aggiungendo solo elementi stereotipati e fuorvianti come casacche e bandane e, peraltro, molti di loro indossano oggettistica moderna e acconciature non adeguate. Gli arredi sono quasi privi di affinità con il mondo medievale ed si ispirano solo a stereotipi fuorvianti sul mondo medievale.</i></p> <p><i>7- Discreta attenzione nel creare un'atmosfera medievale.</i></p>

	<p><i>L'illuminazione, pur essendo moderna, cerca di replicare le tonalità e la luminosità dei fiocchi ambienti medievali. Vi è una discreta cura nel mascherare elementi moderni, pur con alcune imprecisioni. Chi serve a tavola, o gli altri che svolgono mansioni nel Terziere, vestono in maniera sufficientemente adeguata e si limita ad indossare occhiali da vista. Gli arredi hanno buona affinità con il mondo medievale, pur incappando in poche imprecisioni non eccessivamente evidenti.</i></p> <p>10- <i>Ottima attenzione nel creare un'atmosfera medievale. L'illuminazione, pur essendo moderna, cerca di replicare le tonalità e la luminosità dei fiocchi ambienti medievali, pure con l'aggiunta di punti luce ottenuti con lucerne ad olio in stile medievale. Vi è un'ottima cura nel mascherare elementi moderni. Chi serve a tavola, o gli altri che svolgono mansioni nel Terziere, vestono in maniera adeguata e non indossano elementi moderni, come orecchini, collane, ciondoli, orologi, anelli e occhiali. Gli arredi hanno ottime affinità con il mondo medievale, quasi senza errore alcuno.</i></p>
Totale	.../100 pt

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL CONVIVIAM – PALIO DEI TERZIERI DI TREVÌ			
Voci di giudizio		Voto	Note
V1	Coerenza dei cibi al periodo storico	.../20	
V2	Bontà del piatto (non applicare questa valutazione se il punteggio di V1 è inferiore a 20 punti)	.../10	
V3	Coerenza dei manufatti da mensa al periodo storico	.../20	
V4	Coerenza della tavolata al periodo storico.	.../20	

V5	Coerenza storica dei servitori della tavolata	.../20	
V6	Coerenza storica dell'ambientazione	.../10	
Totale	/100	
Firma			

SANZIONI

In caso di azioni di disturbo, presenza di persone diverse dal rappresentante o interventi non richiesti durante la gara, il relativo terziere subirà la squalifica e una sanzione di 200,00 euro.

Per eventuali proteste dei referenti della commissione dei Terzieri o di figuranti degli stessi a fine proclamazione del Palio rivolti alla Giuria è prevista una sanzione di €100,00.

Le sanzioni sopracitate vanno definite al primo consiglio direttivo utile a conclusione dell'Ottobre trevano.