

REGOLAMENTO DEL CONVIVIO

DEL PALIO DEI TERZIERI DI TREVÌ

2025/2027

-COMMISSIONE ARTISTICA DEL PALIO DEI TERZIERI-

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 e **2020-2025, la Lista delle Prescrizioni vigente (2021)**, 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 terzieri, 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 **letta da uno dei partecipanti (a discrezione del terziere)**, vagliata dalla giuria e consegnata al notaio.

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 da 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.

Un referente per Terziere potrà assistere al Convivium degli altri due.

Non sarà possibile vietare l'accesso alla taverna da parte del pubblico durante lo svolgimento della gara del Convivium.

ORDINE DEL CORTEO

I tamburini dell'Ente Palio dei Terzieri dovranno aprirsi prima di arrivare all'ingresso della taverna, e i figuranti agevoleranno lo scorrimento in avanti dei giudici in modo da non intralciare l'inizio della scena. I giudici si posizioneranno quindi in prima fila per poter assistere al cerimoniale fin dalle prime battute.

L'Ente Palio garantirà la massima puntualità nell'arrivo alle varie taverne così da facilitare il lavoro dei Terzieri ed il corretto svolgimento dell'evento.

Nei giorni precedenti al Convivium il referente di ogni Terziere dovrà comunicare con precisione le modalità di accesso alla Taverna del Corteo.

SINTESI TEMPISTICHE

DATA	COSA
ENTRO IL 31 MARZO	INDICAZIONI FORNITE DAI CONSULENTI ED ESTRAZIONE DEL TEMA
ENTRO IL 20 SETTEMBRE	COMUNICAZIONE ACCESSO ALLA TAVERNA DA PARTE DEL CORTEO
15 giorni prima dell'evento	COMUNICAZIONE DA PARTE DEI TERZIERI della richiesta DEROGHE
7 giorni prima dell'evento	CONSEGNA RICETTE
7 giorni prima dell'evento	Accettazione/rifiuto deroghe
1 giorno prima dell'evento	comunicare il nome del responsabile che presenzierà nella camera di consiglio
nei giorni successivi all'evento	consegna memorandum dei giudici

Il giudizio della giuria sarà espresso in relazione a 5 differenti punti:

V1: valutare la coerenza della ricetta medievale (30 pt).

V2: Valutare l'armonia dei sapori del piatto proposto (10 pt)

V3: Valutare la correttezza dei manufatti usati sulla tavola o per la presentazione dei prodotti e la correttezza dell'allestimento della tavola (30 pt).

V4: Valutare la correttezza dell'attività, del portamento e dell'abbigliamento dei servitori (15 pt).

V5: Valutare l'adeguatezza dell'ambientazione e dell'atmosfera (15 pt).

La Giuria

Sarà composta da 3 membri esterni, **esperti** nel campo dell'alimentazione medievale, archeologico e del costume. **Saranno scelti con ampio anticipo (almeno 2 mesi prima) partendo da una lista di nominativi di esperti in possesso dell'Ente Palio.** Ciò permetterà loro di dare attenta lettura ai regolamenti e alle prescrizioni. **Gli stessi potranno essere riconfermati qualora ne sussistano le condizioni, ovvero abbiano espresso giudizi costruttivi per la manifestazione.** Qualora uno dei giurati non fosse disponibile e lo comunichi 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 **consulente storico dell'Ente Palio a sostituirlo.**

L'Ente Palio dei Terzieri fornirà ai giudici convocati il giorno della gara, un Decalogo in cui gli stessi si impegnano a rispettare il regolamento, esprimere giudizi imparziali ed obiettivi, proporre dei miglioramenti con l'unico scopo di dare lustro alla manifestazione. **Nel caso di giudizi che non trovino riscontro negli articoli di questo regolamento i giudici dovranno descrivere nel loro memorandum le fonti di riferimento.** Il non rispetto di queste regole porterà all'annullamento del giudizio stesso, relativamente alla voce contestata. Il giudizio avverrà in maniera individuale ma qualora ne sussistano le necessità, i giudici potranno richiedere l'intervento dell'esperto storico o del referente del Terziere per chiarimenti. **Prima dell'inizio della gara i giurati dovranno scegliere chi tra loro sarà il Presidente di Giuria.** Il loro lavoro sarà coadiuvato da un cancelliere, che redigerà i conteggi, annoterà le penalità riscontrate dalla giuria, e dichiarerà il punteggio al Podestà il quale proclamerà il vincitore leggendo i punteggi la sera della gara. Queste verranno trasmesse successivamente dalla Commissione artistica dell'Ente ai tre Terzieri. La valutazione dei giurati è personale e non può considerarsi un giudizio collegiale. A seguito della competizione nelle taverne, la giuria si **sposterà** in camera di consiglio, dove stilerà un *memorandum* che verrà consegnato **nei giorni successivi alla manifestazione alla Commissione Artistica.** 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.

LA PROVA

- Avrà come unica sede le rispettive taverne dei terziere. Il voto dei giurati, modulato in centesimi, sommato insieme, costituisce il punteggio finale della competizione. Vince il terziere che raggiunge il numero più alto.

IL VOTO

- Verrà espresso su apposite schede sotto riportate, le quali dovranno essere interamente compilate, in modo leggibile, 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. Nell'apposito campo "note" i giurati avranno facoltà di inserire gli elementi che in positivo o in negativo avranno

contribuito all'assegnazione del punteggio. 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.

Spetta, invece, ai consulenti dell'Ente Palio:

- Selezionare e istruire tempestivamente i giurati alle regole della competizione rispetto al giorno della competizione.
- Restituire ai giurati le schede trovate non opportunamente compilate o non firmate affinché le reintegrino.
- Sottoporre al giurato il regolamento e/o il **Decalogo** 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.

Voce della valutazione	Griglia di valutazione
<p>V1 – Coerenza della ricetta medievale (30 punti).</p> <p>La valutazione misura il grado di fedeltà storica nella riproduzione di piatti legati al Medioevo. Il punteggio assegnato riflette la scelta degli ingredienti, la tecnica di preparazione e l'approccio progettuale nella ricostruzione culinaria.</p>	<p>0 - 5: 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>6 - 10: 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 elemento "artigianale".</p> <p>11 - 18: 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.</p> <p>19 - 24: Buon rispetto dell'alimentazione storica del periodo in oggetto. Gli ingredienti usati sono appropriati. I piatti sembrano opportunamente</p>

	<p><i>ispirarsi alle prescrizioni, pur con la presenza di un prodotto evidentemente non artigianale o idoneo.</i></p> <p>25 - 30: <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- Armonia dei sapori nel piatto proposto (10 punti)</p> <p><i>La valutazione dell'armonia dei sapori si basa su come i diversi ingredienti e sapori del piatto si combinano in modo equilibrato, creando una sensazione complessiva piacevole e coerente. Il punteggio complessivo va da 0 a 10, con 0 che rappresenta una combinazione disarmonica e 10 una sintesi perfetta dei sapori.</i></p>	<p>0 - 2: <i>I sapori risultano confusi, discordanti o troppo intensi. Gli ingredienti non si bilanciano e uno o più sapori predominano in modo eccessivo, rendendo il piatto difficile da apprezzare. La combinazione di spezie, erbe o altri ingredienti tradizionali risulta sbagliata o non coerente con la tradizione medievale.</i></p> <p>3 - 5: <i>Il piatto ha alcuni sapori che si contrastano eccessivamente, creando una sensazione di disordine. Alcuni ingredienti potrebbero essere fuori luogo o non abbastanza bilanciati. Le spezie, seppur tradizionali, risultano poco integrate, causando una mancanza di coesione.</i></p> <p>6 - 7: <i>I sapori sono generalmente ben equilibrati, ma ci sono leggere incongruenze che potrebbero essere migliorate. Alcuni ingredienti potrebbero essere più evidenti o, al contrario, più sottili, creando una leggera asimmetria nel piatto. Le spezie e le erbe sono ben scelte ma la combinazione potrebbe essere più armoniosa, sebbene il piatto sia gradevole nel complesso.</i></p> <p>8 - 10: <i>I sapori sono ben bilanciati, con ogni ingrediente che contribuisce in modo efficace all'esperienza gustativa. Le spezie e gli aromi sono ben integrati, rispettando le tradizioni medievali senza risultare eccessivi. La combinazione di dolce, salato, acidulo e speziato è perfettamente calibrata, con una netta sensazione di coesione e piacere.</i></p>
<p>V3- Valutare la correttezza dei manufatti usati sulla tavola o per la presentazione dei prodotti e la correttezza dell'allestimento della tavola (30 punti)</p> <p>La valutazione misura il grado di fedeltà storica</p>	<p>0 - 5: <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 prodotti sono presentati in maniera non adeguata. L'allestimento della tavola risulta scarno o per niente adeguato.</i></p> <p>6 - 10: <i>Scarsa attenzione alle prescrizioni. Alcuni manufatti, pur ispirati a</i></p>

	<p>periodo storico, aggiungendo solo elementi stereotipati e fuorvianti come casacche e bandane e, peraltro, molti di loro indossano oggettistica moderna e acconciature non adeguate.</p> <p>9 - 12 Punti: I servitori eseguono i compiti che attengono al loro ruolo in modo adeguato, le azioni appaiono abbastanza coerenti con il contesto. La partecipazione alla scena è attiva. Il servitore risulta attento nei confronti dei commensali. Chi serve a tavola, o gli altri che svolgono mansioni nel Terziere, vestono in maniera sufficientemente adeguata e si limitano ad indossare occhiali da vista.</p> <p>13 - 15 Punti: I servitori eseguono i compiti che attengono al loro ruolo in modo idoneo e appropriato, le azioni appaiono coerenti con il contesto. La partecipazione alla scena è attiva e spontanea. Il servitore risulta attento nei confronti dei commensali. 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, gioielli e occhiali.</p>
<p>V5 - Valutare l'adeguatezza dell'ambientazione e dell'atmosfera dell'intero contesto (15 pt).</p> <p>La valutazione misura il livello di fedeltà storica nella creazione di un'atmosfera medievale, con attenzione all'illuminazione, alla coerenza degli arredi, alla capacità di mascherare elementi moderni nell'intero contesto e alla credibilità del contesto scenico.</p>	<p>0 - 4: Nessuna attenzione nel creare un'atmosfera dal sapore medievale. L'illuminazione è prettamente moderna e dalla luminosità eccessiva. Non vi è cura nel mascherare elementi moderni. Gli arredi sono privi di affinità con il mondo medievale. Il contesto risulta non realistico e presenta situazioni esasperate, smorte o caricaturali.</p> <p>5 - 8 Scarsa attenzione nel creare un'atmosfera dal sapore medievale. L'illuminazione è prettamente moderna. Vi è cura saltuaria nel mascherare elementi moderni. Gli arredi sono quasi privi di affinità con il mondo medievale e si ispirano solo a stereotipi fuorvianti sul mondo medievale. Il contesto risulta poco realistico e presenta situazioni non adeguate.</p> <p>9 - 12 Discreta attenzione nel creare un'atmosfera medievale. L'illuminazione, pur essendo moderna, cerca di replicare le tonalità e la luminosità dei fuochi ambienti medievali. Vi è una discreta cura nel mascherare elementi moderni, pur con alcune imprecisioni. Gli arredi hanno buona affinità con il mondo medievale, pur incappando in poche imprecisioni non eccessivamente evidenti. Il contesto risulta abbastanza realistico e presenta situazioni verosimilmente adeguate.</p> <p>13 - 15: Ottima attenzione nel creare un'atmosfera medievale. L'illuminazione, pur essendo moderna, cerca di replicare le tonalità e la luminosità dei fuochi 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. Gli arredi hanno ottime affinità con il mondo medievale, quasi senza errore alcuno. Il contesto risulta realistico e presenta situazioni adeguate e spontanee.</p>
<p>Totale</p>	<p>...../100 pt</p>

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL CONVIVIAM – PALIO DEI TERZIERI DI TREVÌ			
Voci di giudizio		Voto	Note
V1	Coerenza dei cibi al periodo storico	.../30	
V2	Armonia dei sapori del piatto proposto	.../10	
V3	Correttezza dei manufatti usati sulla tavola o per la presentazione dei prodotti e la correttezza dell’allestimento della tavola	.../30	
V4	Correttezza dell’attività, del portamento e dell’abbigliamento dei servitori	.../15	
V5	Adeguatezza dell’ambientazione e dell’atmosfera dell’intero contesto	.../15	
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 sopra citate vanno definite al primo consiglio direttivo utile a conclusione dell'Ottobre trevano.

DECALOGO GIURIA ESPERTA DEL CONVIVIAM DEL PALIO DEI TERZIERI

1. Il giudizio deve essere espresso in maniera libera e scritto in modo leggibile.
2. La valutazione, qualora negativa, non potrà mai in nessun modo essere denigratoria del lavoro svolto dai Terzieri, ma piuttosto utile a stimolare una crescita dell'evento.
3. Il giudizio deve attenersi alle disposizioni presenti nel Regolamento e nelle prescrizioni.
4. Ogni giudice è tenuto a inviare alla Commissione Artistica, nel più breve tempo possibile, un *memorandum* in cui fornisce consigli, osservazioni positive e/o negative, eventuali citazioni di fonti storiche attendibili sui quali si è basato il giudizio.
5. La giuria deve mantenere un comportamento imparziale e obiettivo, evitando ogni forma di favoritismo o pregiudizio nei confronti dei Terzieri e dell'Ente Palio.
6. È obbligo della giuria valutare con particolare attenzione la fedeltà storica delle pietanze, degli allestimenti e del servizio, premiando la ricerca, la qualità e l'aderenza alle fonti documentarie.
7. Ogni giudice deve mantenere la riservatezza sulle proprie valutazioni fino alla pubblicazione ufficiale dei risultati, evitando di influenzare partecipanti o altri membri della giuria.
8. È richiesto ai giudici di avere una conoscenza approfondita della gastronomia medievale e/o della cultura materiale dell'epoca, basando il proprio giudizio su competenze documentate e su fonti storiche affidabili.
9. La giuria deve considerare l'atmosfera complessiva dell'evento, valutando non solo la qualità gastronomica, ma anche la coerenza scenografica, l'abbigliamento del servizio e l'interazione tra i partecipanti.

10. Ogni giudice deve rispettare e onorare il ruolo assegnato, contribuendo alla valorizzazione dell'evento con professionalità, passione e spirito costruttivo.

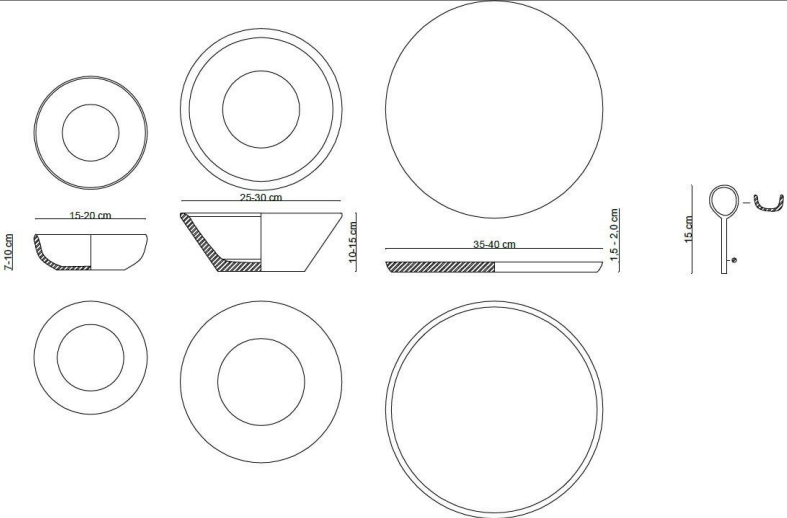
TREVI, _____



FIRMA DEL GIUDICE

ALLEGATO 1 – LISTA PRESCRIZIONI 2021

Si precisa che restano in vigore le suddette prescrizioni 2021 eccetto che per la n.48 (vedi allegato)

Pres. 37	RECIPIENTI IN LEGNO IDONEI PER ATTIVITÀ ALIMENTARI
Descrizione	<p><i>Si definiscono di seguito i seguenti recipienti idonei ad uso alimentare nei vari eventi del Palio.</i></p> <p><i>1. Scodelle in legno. Di forma emisferica, realizzate al tornio, con diametro approssimativo di 15-20 cm e profondità di 7-10 cm. Vanno destinate ai singoli commensali.</i></p> <p><i>2. Taglieri in legno. Di forma cilindrica, realizzati al tornio, con diametro di circa 35- 40 cm e altezza di 1,5 – 2 cm. Vanno destinati a gruppi di commensali, posti al centro di quattro persone.</i></p> <p><i>3. Catini in legno. Di forma troncoconica, realizzati al tornio, con diametro di circa 25-30 cm e altezza di 10-15 cm. Vanno usati come piatti da portata.</i></p> <p><i>4. Cucchiai in legno. Di lunghezza approssimativa di 15 cm e vasca di forma approssimativamente emisferica</i></p>
Allegato grafico	

	<p>Vista dall'alto</p> <p>Prospetto e sezione frontale</p> <p>Vista dal basso</p> 
Motivazione	Adeguamento alla cultura medievale, già specificate nella Relazione Bordoni-Donnini 2017.
Data e sede	7 giugno, risposte di S. Bordoni al Terziere Matiggia.
Penalità	0,5 pt per ciascun oggetto
Pres. 38	PRESCRIZIONI SUI CONTENITORI CERAMICI IDONEI
Descrizione	<p>I prodotti ceramici idonei sono repliche della maioliche arcaiche medievali umbre, con decorazione in ramina (verde) e manganese (nero). Le brocche, con ansa a nastro, presentano in genere un beccuccio a “becco di pellicano” molto pronunciato.</p> <p>I piatti da portata, invece, (da non confondersi in alcun modo con quelli da commensale, che ancora non erano in uso) sono contenitori troncoconici di circa 25-35 cm di diametro e profondità dai 7 ai 15 cm. Presentano due anse a nastro e piccolo orlo sormontante orizzontale o lievemente ripiegato.</p> <p>Per le brocche il rivestimento in smalto è riservato all’esterno, poco sotto il ventre del vaso. L’interno e il piede del vaso, invece, sono ricoperti da vetrina gialla o verde. Per le forme aperte, invece, lo smalto è riservato all’interno, mentre la vetrina summenzionata riguarda l’esterno del recipiente. Le decorazioni sullo smalto sono geometriche, fitomorfe stilizzate e zoomorfe stilizzate.</p> <p>Non sono ammessi in alcun modo colori che esulino dal verde ramina e dal bruno manganese.</p>

<p>Allegato grafico: brocche</p>	
<p>Allegato grafico: piatti da portata</p>	
<p>Motivazione</p>	<p>Adeguamento di prodotti ceramici alla realtà medievale</p>
<p>Data e sede</p>	<p>22 giugno 2018, risposte di S. Bordoni al Terziere del Piano.</p>
<p>Penalità</p>	<p>0,5 per ciascun oggetto</p>

Pres. 39	MODALITÀ DI RICHIESTA DI AGGIUNTE E NUOVI ELEMENTI
Descrizione	Le modalità di richiesta di aggiunte ed elementi devono seguire la Prescrizione 27, contenuta nella sezione relativa alle Scene di Vita Medievale
Motivazione	Necessità di allegare documentazioni storiche/iconografiche
Data e sede	Varie
Penalità	Vd. prescrizione 27
Pres. 40	BICCHIERI
Descrizione	<p>I bicchieri vitrei accettati per la competizione sono di due diverse fatture.</p> <p>1) piccolo bicchiere troncoconico, piuttosto basso, a parete sostanzialmente rettilinea, privo di decorazioni o con decorazioni a rilievo (vetro soffiato in matrice) a losanghe/reticella, dal fondo apodo piano o umbonato.</p> <p>2) bicchieri di varia foggia (subcilindrici a labbro lievemente svasato o troncoconici) con piccolo piede, decorati da bugne.</p> <p>In ambedue i casi le dimensioni dei bicchieri saranno relativamente contenute, soprattutto per il tipo 1 (circa 7 cm h e 7 diametro).</p>
Apparato grafico	
Motivazione	Adeguamento a cultura materiale e repertorio iconografico di XIII – XIV secolo. (D. Staffini, Il vetro nel Medioevo, Roma 1999)
Data e sede	27 settembre 2018 – comunicazioni con Terziere Castello.
Penalità	0,5 per ciascun oggetto non conforme

Pres. 41	CIBI AUTORIZZATI
Descrizione	I seguenti prodotti alimentari, reperibili sul mercato durante il basso

Medioevo, saranno gli unici a poter essere impiegati durante il Convivio, al di là di possibili richieste di estensione della lista sulla base di ulteriori documentazioni presentate dai Terzieri.

CARNI

Da allevamento: Agnello, Castrato, Vitello, Bovino adulto (bollitura), Maiale, Pecora, Capra.

Cacciagione: Capretto, Tordi, Starne, Lepri

Uccellagione da cortile: Oche, Piccioni, Polli, Galline, Capponi, Palombi, Colombi

INSACCATI

Lardo, Carne di maiale salata

FORMAGGI

Caprino, Pecorino, Ricotta

PESCE

Storione, Tinca, Lasca, Anguille, Gamberi di fiume (possibilmente non della Louisiana), Sardine sotto sale, lucci, trote e altri pesci minori di fiume (da concordare).

FRUTTA SECCA

Noci, mandorle, fichi, nocciole, pinoli

LEGUMI

Cicerchie, Ceci (*), Fagioli (*), Moco, Fave, Piselli, Lupini.

GRANAGLIE

Grano, Orzo, Spelta, Miglio, Segale, Panico, Lino, Canapa, Farro, Sorgo, Veccia

VERDURE

Aglio, Cipolle, Cipolline (*Cipicchie*), porri, zucche (*), Verze, Cavoli, Erbe selvatiche (da concordarsi).

FRUTTI

Olive, arance(*), mele, limoni (*), uva fresca, uva passa, castagne, pere, giuggiole, melograno. Sarà possibile inoltre utilizzare composte di frutta.

SPEZIE e SAPORI

Rosmarino, Salvia, Maggiorana, Serpillo, Finocchio selvatico, pepe, sale, zafferano, cumino, semi di senape, semi di finocchio

OLI e GRASSI

Olio di oliva (prevalente), lardo di maiale.

DOLCIFICANTI

Miele, Zucchero (*) in polvere o sciroppo.

FUNGHI e TARTUFI

Tartufo estivo, funghi porcini, funghi prataioli, funghi cantarelli

VINI

Moscato, Trebbiano spoletino,

Altri prodotti

Mosto d'uva, aceto di vino, latte vaccino/ovino/caprino, uova

* Per quanto riguarda le **arance** e i **limoni**, essendo prodotti di importazione, si usi parsimonia ovvero non rappresentino l'ingrediente principale di una

ricetta. **Zucche, fagioli e ceci** siano di piccola dimensione e vengano concordate con il consulente: non siano le varietà di grande dimensione di importazione americana o selezionate in epoca industriale. Per quanto riguarda fagioli e ceci, si faccia riferimento a varietà quali la Fagiolina del Trasimeno (o simili) o i ceci ancora coltivati in Umbria. Riguardo lo **zucchero**, invece, si badi bene di non utilizzare né lo zucchero raffinato bianco oggi in commercio né quello di canna. In merito, sarà possibile esclusivamente e con parsimonia utilizzare lo zucchero non raffinato, ancora oggi prodotto in India, noto come Sarkara o Jaggery.

Di seguito si riportano i nomi delle pietanza attestate all'epoca

Ravioli
Lasagne
Tortelli in scodella
Bollitto di carne (allessò)
Arrosto
Zuppa
Torte
Frittelle
Pastelli
Vermicelli
Maccaroni
Pane (focaccia/pizza sotto il fuoco)

Tutti i cibi in questione andranno concertati con la Commissione Artistica, a cui i terzi dovranno richiedere specifiche in merito.

Secondo Tommasuccio da Foligno (morto nel 1377) le carni erano accompagnate da salse, le quali potranno essere realizzate sulla base dei prodotti di cui sopra.

Motivazione	Adeguamento alla lista dei prodotti riportata da 1) Statuto di Trevi del 1432, rubrica 99, rubrica 117. (Bordoni 2019) 2) Statuto del castello di Piediluco del 1417 (Nico Ottaviani 1988)
-------------	--

	<p>3) Statuto di Castelritaldi (entro il 1494), Libro V, rubriche 4, 28 (Guerrini, Sensi 1985)</p> <p>4) Statuto di Foligno del 1350, Libro III, rubrica 69 (Messini, Baldaccini 1969)</p> <p>5) Statuto di Colle del Marchese del 1371, Libro II, rubrica 8 e Libro V, rubrica 72 (Guerrini, Sensi 1985).</p> <p>6) Annali di Francesco Mugnoni da Trevi (Pirri 1921)</p> <p>7) Profezie del Beato Tommasuccio da Foligno.</p> <p>8) E. Faccioli, "Le fonti letterarie della storia dell'alimentazione nel basso Medioevo", in <i>Archeologia Medievale</i>, VIII (1981), pp. 71-82.</p> <p>9) J.L. Flandrin, O. Redon, "Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siecles", in <i>Archeologia Medievale</i>, VIII (1981), pp. 393-408</p> <p>10) Prodotti riportati in L. Fumi, I Registri del Ducato di Spoleto, RDSPU (1897-1901)</p>
Data e sede	Aggiornamento 6-7 giugno 2019 + 11 giugno 2021

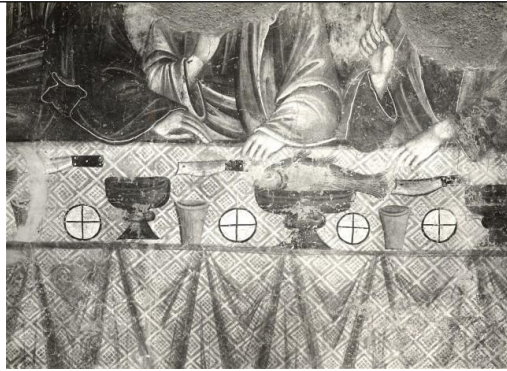
Pres. 42	AMBIENTAZIONI DEL CONVIVIO
Descrizione	Le ambientazioni del convivio non possono presentare alle pareti stendardi, armature, armi ed altra oggettistica di carattere militare.
Motivazione	Conformità alla realtà sociale del periodo.
Data e sede	7 giugno 2019

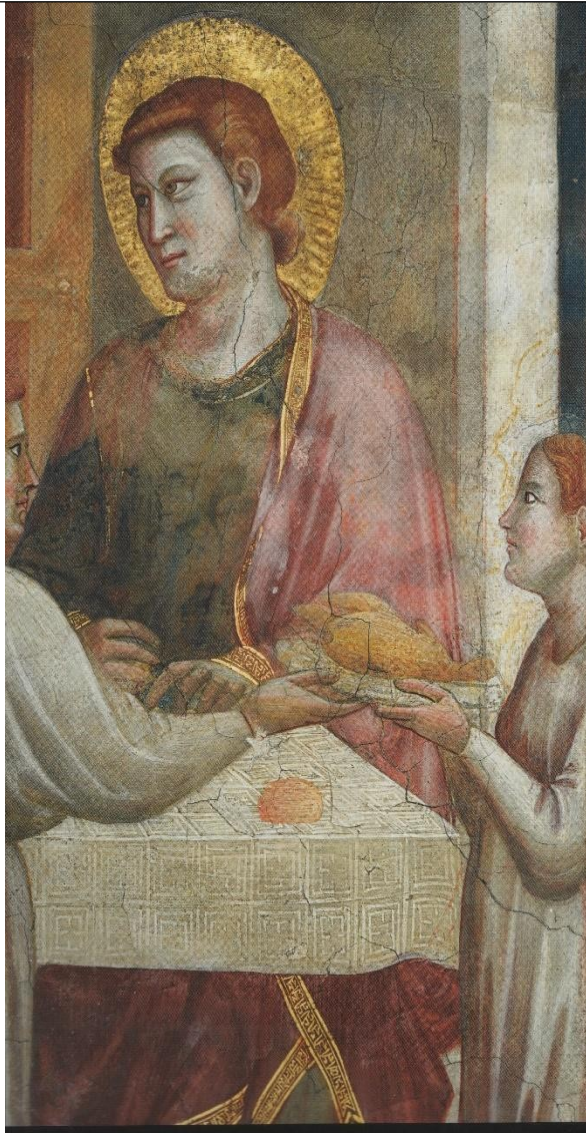
Pres. 43	TESSUTI E MOTIVI DECORATIVI DELLE TOVAGLIE
Descrizione	Le tovaglie dovranno essere bianche, possibilmente con motivi ricamati/tessuti a trama romboidale o a quadrati e bordature ricamate in blu-guado con motivi a fascia, geometrici e/o con animali affrontati. Alcune bordature addizionali a fascia potranno essere in rosso-indaco.

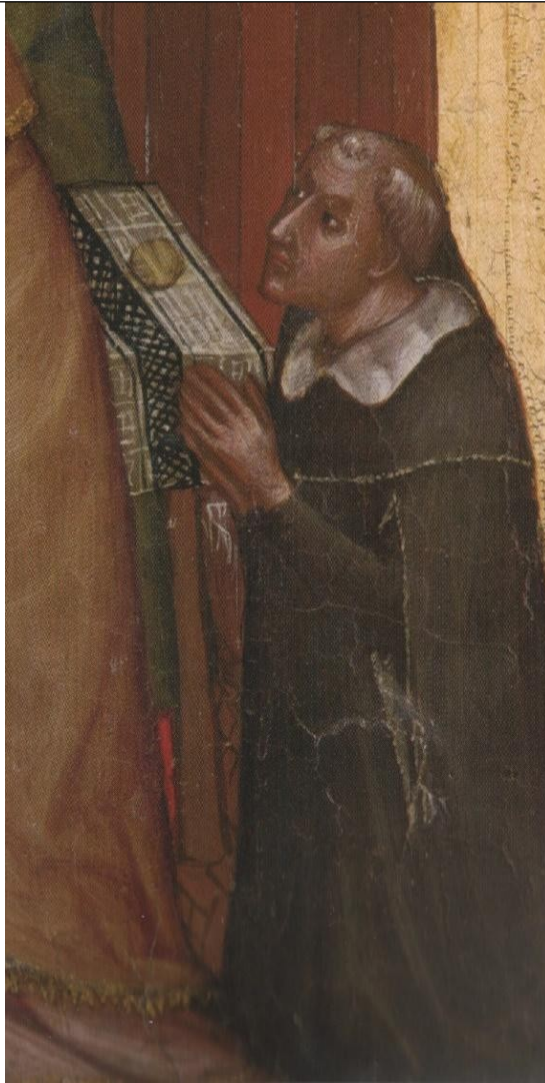
Iconografia



108 ALBERTI - Ch. Sup. di S. Francesco - s. XV. La cena apparecchiata (part.) - Ed. Sordani e Bonomi Firenze - Fig. 16.







Motivazione	Conformità alla documentazione iconografica e archeologica del periodo.
Data e sede	7 giugno 2019

Pres. 44	ABBIGLIAMENTO DEI SERVITORI
Descrizione	L'abbigliamento dei servitori dovrà attenersi a quanto riportato dalla Prescrizione 15, relativa alla sezione del Corteo.
Motivazione	Vedi pres. 15
Data e sede	7 giugno 2019

Pres. 48	CARATTERIZZAZIONE DEI SERVITORI E DELLE ATTIVITÀ DI SERVIZIO
Descrizione	<p>Le attività di servizio ai commensali durante il Convivio saranno organizzate attorno a due figure chiave: i servitori “da sala” e i servitori “da trasporto”. I primi saranno impegnati ad assecondare le richieste dei commensali, porgendo loro, ad esempio, del vino o facendo da intermediari con le altre figure della preparazione alimentari. I secondi invece faranno da spola tra la tavola del banchetto e gli ambienti funzionali: cucine e/o cantine. Il loro compito sarà dunque di portare il cibo in tavola o le botti con cui gli addetti di sala riempiranno periodicamente gli orci da vino. L'attività di travaso del vino farà uso di una piccola tavola come da iconografia sotto riportata.</p> <p>I servitori addetti al servizio in sala e al trasporto delle pietanze dalla cucina saranno muniti di strofinacci in tessuto grezzo, portati sulla spalla, che venivano utilizzati per semplici attività di pulizia durante il banchetto. Il loro atteggiamento sarà consono e rispettoso, pur senza sfociare in stereotipi di carattere schiavile.</p> <p>Non è previsto l'uso di musicisti, altrimenti attestati in ambienti di corte, dunque non adeguati per la realtà di Trevi. Tuttavia, se inseriti all'esterno della taverna (o all'ingresso, previa deroga) come figure di intrattenimento e accompagnamento dei visitatori, ciò non verrà considerato in sede di giudizio.</p> <p>Non è consentito allestire attività quali il lavaggio delle mani con acqua alle rose, in quanto non attestato dalle fonti sinora reperite. Altre attività dovranno essere previamente concordate con il relativo consulente.</p> <p>- per quanto riguarda l'utilizzo dei musicisti, è in atto un approfondimento storico/musicale che porterà alla trasmissione di un'ADDENDA</p> <p>- per quanto riguarda il lavaggio delle mani, DA NON TENERE IN</p>

CONSIDERAZIONE l'utilizzo o meno di questa azione **CHE NON SARA' SOGGETTA A GIUDIZIO**. Qualora i giudici ponessero dubbi al riguardo, in un verso o nell'altro, dovranno fornire al Consulente Storico fonti attendibili utili per il futuro, che attestino la possibilità di suddetta azione poiché al momento non sono state trovate.

Iconografia





Motivazione	Adeguamento iconografico
Data e sede	11 giugno 2021

ALLEGATO 2 (26 settembre 2019)

ULTERIORI ODORI E SPEZIE UTILIZZABILI NEL CONVIVIAM

A seguito di alcuni contatti con le commissioni Convivio dei Terzieri, si è deciso di inserire alcuni odori e spezie che andranno inseriti nella lista delle prescrizioni per l'anno 2020.

Sarà comunque possibile usarli già nella presente edizione 2019 e verranno allegati alle documentazioni consegnate alla Giuria.

I prodotti sotto elencati, specie quelli soggetti a importazione, sono attestati in epoca medievale sul territorio italiano, sebbene non se ne conoscano documentazioni in ambito umbro.

La scelta di inserirli è pensata per aumentare la gamma dei sapori del piatto gara.

I Terzieri, onde incorrere in penalità, dovranno comunque utilizzare tali sapori secondo le raccomandazioni sotto riportate.

SEDANO: essenza diffusa in Italia ma principalmente utilizzata nella farmacopea medievale. Sarà **possibile utilizzarlo esclusivamente come odore**, sia utilizzando il gambo che le foglie, al pari del prezzemolo. NON POTRA' ESSERE UTILIZZATO COME COMPONENTE PRINCIPALE DEL PIATTO NE' COME PRINCIPALE SAPORE DELLO STESSO.

FINOCCHIO SELVATICO: utilizzabile secondo necessità, essendo una pianta autoctona.

CHIODI DI GAROFANO: utilizzabile con estrema parsimonia e solo nel campo dolciario, essendo una spezia originaria dell'Asia. Il suo uso principale, in Italia, pare fosse nella preparazione di arrosti aromatizzati.

CANNELLA: utilizzabile con estrema parsimonia e solo nel campo dolciario, essendo una spezia originaria dello Sri Lanka.

ALLORO: utilizzabile secondo necessità, essendo una pianta autoctona.

PREZZEMOLO: utilizzabile secondo necessità, essendo un'essenza autoctona.

SALVIA: utilizzabile secondo necessità, essendo un'essenza autoctona.

SERPILLO/STERPULLO: utilizzabile secondo necessità, essendo un'essenza autoctona.

ROSMARINO: utilizzabile secondo necessità, essendo un'essenza autoctona.

MENTUCCIA SELVATICA: utilizzabile secondo necessità, essendo un'essenza autoctona.

TIMO: utilizzabile secondo necessità, essendo un'essenza autoctona.

ACETO DI VINO: utilizzabile secondo necessità.

Trevi, aprile 2025

