



**PROLOCO DI
MONTEACUTO RAGAZZA**



II Edizione del Festival della Zuppa Montanara di Monteacuto Ragazza

**DOMENICA 20 SETTEMBRE 2026
dalle ore 15:00**

**Presso La Scuola di Monteacuto Ragazza
Grizzana Morandi (BO)**

Di seguito tutte le info e regole importanti di cui avete bisogno per godervi la giornata al meglio!

- **Iscrivete la vostra zuppa** al link:
<https://tally.so/r/7RkeRz>
- **Preparate almeno 5 litri di Zuppa!** Più il pubblico ne assaggia, più vi vota! Portatela in una pentola, ben chiusa. Non ne avete una così grande? Fatene due, tre, quattro...e portate il mestolo!



PROLOCO DI MONTEACUTO RAGAZZA

- Se volete potete cucinare (o finire di cucinare) la vostra zuppa nella cucina della Pro Loco: **sabato 19 durante tutta la giornata.**
- **Presentatevi per l'accettazione** alle 14.00 di domenica 20 settembre nel Giardino della Scuola di Montecuto! Vi verrà assegnato il vostro numero e poi prenderete posto.
- **Preparate la postazione:** decorazioni, cartelli, caramelle, quello che volete. Ricordatevi che non è possibile **vendere la zuppa**, ma neanche altro cibo o bevande.
- **Riscaldare la zuppa:** dalla mattina di domenica 20 la cucina della Pro Loco (sei fornelli) è a disposizione per scaldare la vostra zuppa.
- Una volta allestita la postazione, **NON date assaggi prima delle 15.30:** La gara inizia alle 15.30 e non vogliamo che le zuppe finiscano già prima dell'inizio!
- A vostra discrezione, ma l'assaggio dovrebbe essere veramente **un assaggio e non una scodella piena.** E' fondamentale che rimanga zuppa anche per la giuria di qualità!
- La giuria di qualità sarà riconoscibile: saranno vestiti da veri giurati!



PROLOCO DI MONTEACUTO RAGAZZA

- Chi vuole assaggiare la zuppa dovrebbe arrivare con **la propria ciotola/scodella**. Consigliamo comunque di portarvi qualcosa per farla assaggiare, evitate però la plastica, *please* (ci sono molte opzioni biodegradabili!). Sarà anche possibile acquistare la bellissima ciotola ufficiale della Zuppa!
- Ci sarà un lavandino per il lavaggio delle ciotole.

Buon divertimento!

Lo staff della Zuppa montanara