

Toc D'oro



Gara culinaria tra contrade

2025-2026

Giuria e criteri di valutazione

Ogni piatto sarà valutato da una giuria tecnica e da una popolare.

La **giuria tecnica** sarà composta da cinque persone esperte del settore gastronomico, la cui votazione sarà effettuata esprimendo un giudizio da 1 a 10 (con frazioni di 0,25) per ogni piatto presentato per ognuna delle seguenti categorie: Gusto e Presentazione.

La **giuria popolare** sarà composta dai commensali, che saranno chiamati a esprimere un giudizio da 1 a 10 (con frazioni di 0,25) per ogni piatto presentato per la seguente categoria: Gusto.

Il punteggio finale sarà calcolato sommando il **60%** della media dei voti della giuria tecnica e il **40%** della media dei voti della giuria popolare.

Alla fine della cena il presidente della Sdg1872, o un responsabile da lui scelto, unitamente alla giuria tecnica e al presidente della società in gara porrà tutte le schede compilate in una busta sigillata.

Le buste saranno aperte alla fine della manifestazione alla presenza della giuria tecnica.

Calendario completo

Mercoledì 22 Ottobre – Contrada della Lupa
“La cucina degli scarti”

Mercoledì 29 Ottobre – Contrada Priora della Civetta
“La Brigata di Cecco Angiolieri”

Mercoledì 5 Novembre – Contrada della Tartuca
“Mestoli pazzi gialli e blu”

Mercoledì 19 Novembre – Contrada Capitana dell'Onda
“La GiocOnda”

Mercoledì 26 Novembre – Nobile Contrada dell'Aquila
“Irriducibili Cavalle”

Mercoledì 3 Dicembre – Contrada della Chiocciola
“I Ghiozzi”

Mercoledì 14 Gennaio – Nobile Contrada del Nicchio
“Brigata 51”

Mercoledì 21 Gennaio – Contrada del Leocorno
“Leocorno”

Mercoledì 4 Febbraio – Contrada della Pantera
“Marine&Friends”

Mercoledì 18 Febbraio – Nobile Contrada del Bruco
“Le Chicchebrille”

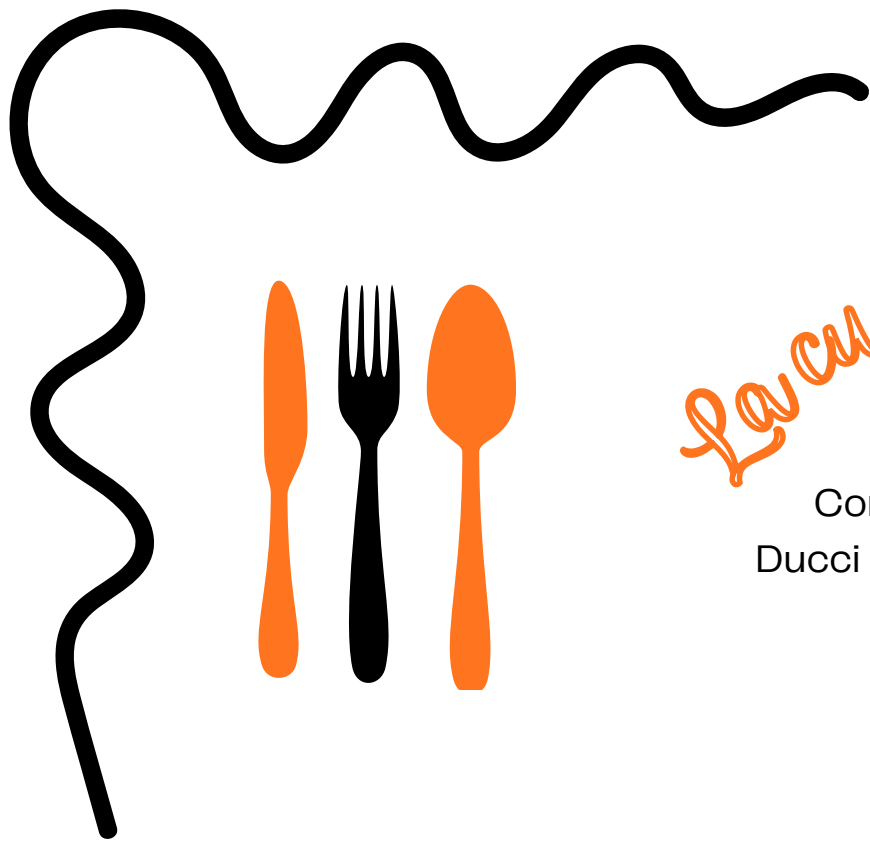
Mercoledì 4 Marzo – Contrada della Torre
“Le acciughe Faraoniche”

Mercoledì 18 Marzo – Contrada del Drago
“Gli amici di Bruno”

Mercoledì 1 Aprile – Nobile Contrada dell'Oca
“Non è uno scherzo”

Mercoledì 15 Aprile – Contrada di Valdimontone
“Sulo”

Mercoledì 29 Aprile – Imperiale Contrada della Giraffa
“Oioi Boyz”



La cucina degli scarti

Corsi Enrico (cuoco ufficiale)

Ducci Alessandro (cuoco ufficiale)

Barbi Daniela

Benocci Simone

Corvaglia Francesco

Domini Monica

Ducci Matteo

Ricci Donatella

Ricci Monica

Ciacchi Gloria (riserva)

Menù

Antipasto: Soffio di castagne

Crespella ripiena con ricotta e castagne con salsa di melograno, castagne caramellate ed erba cipollina

Primo: Sapori di ottobre

Gnocchi di rape rosse con crema di zucca, taleggio e porro insaporito

Secondo: I colori del foliage

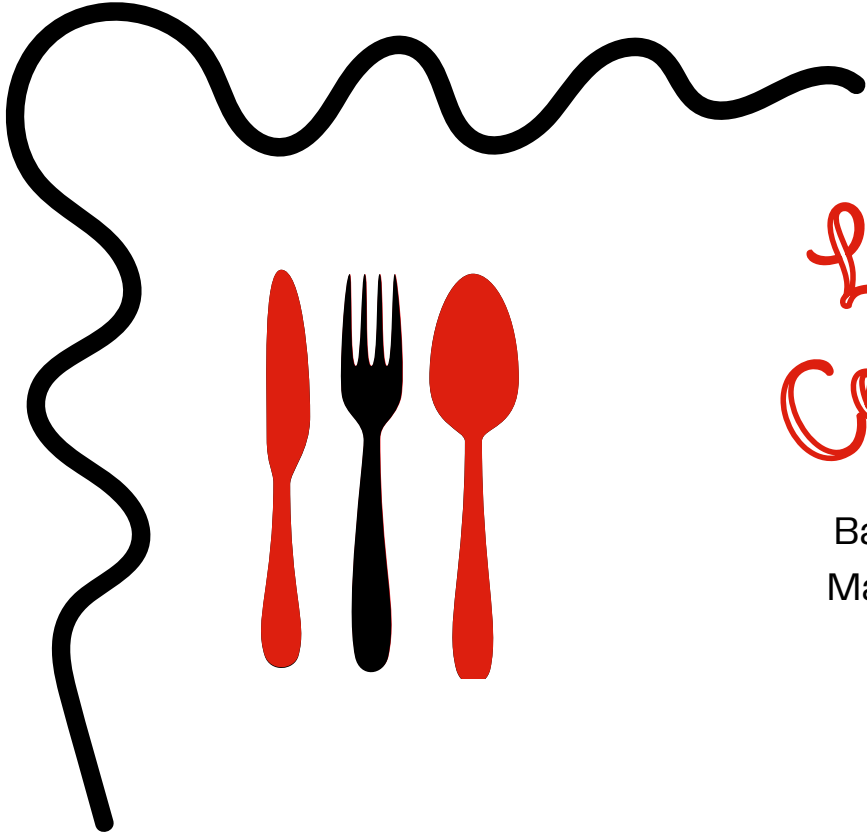
Filetto di maiale con riduzione d'uva, accompagnato da funghi saltati con odori del bosco e zucca gialla

2
2

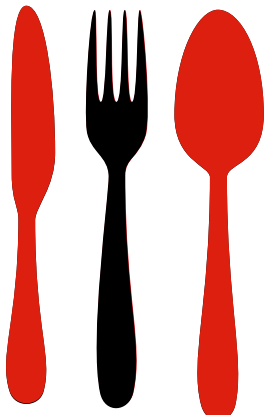
O
T
T
O
B
R
E

2
0
2
5





La Brigata di Cecco Angiolieri



Bardini Andrea (cuoco ufficiale)
Manasse Pietro (cuoco ufficiale)

Borghi Barbara
Borghi Benedetta
Caldarelli Debora
Cerpi Simone
Ciatti Giulia
Faleri Valentina
Grassi Simone
Pescatori Giulia

Pianigiani Lapo (riserva)

Menù

Antipasto:

Bouillabaisse al profumo di arancia, olio
al prezzemolo ed essenza di gambero

Primo:

Tagliolino bisque stracciatella e tartare
di gambero e zest di limone

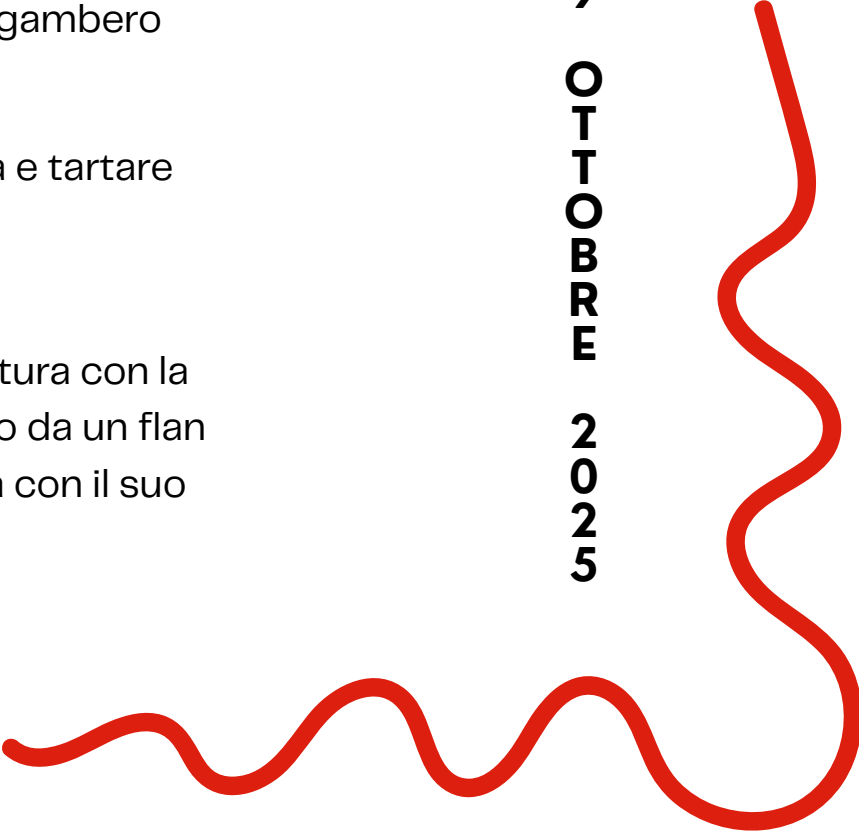
Secondo:

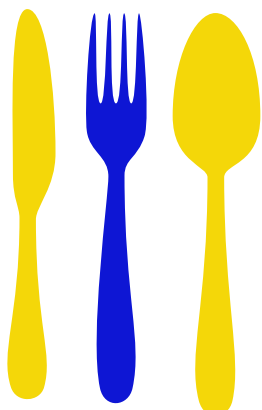
Polpo cotto a bassa temperatura con la
sua maionese, accompagnato da un flan
di porri in doppia consistenza con il suo
fondo

29

O
T
T
O
B
R
E

2025





Mestoli pazzi gialli e blu

Beccarini Crescenzi Alessandra (cuoca ufficiale)

Viligiardi Maurizio (cuoco ufficiale)

Bartalucci Francesca

Basi Giulietta

Benocci Renata

Gamberucci Annalisa

Ginanneschi Cristiana

Nuti Michele

Ricci Antonella

Tavanti Simona

Menù

Antipasto: Non far sapere quanto è bono il cacio con le pere

Tortino di pecorino, pere con speck

Primo: Cavolo!!! Che gnudi

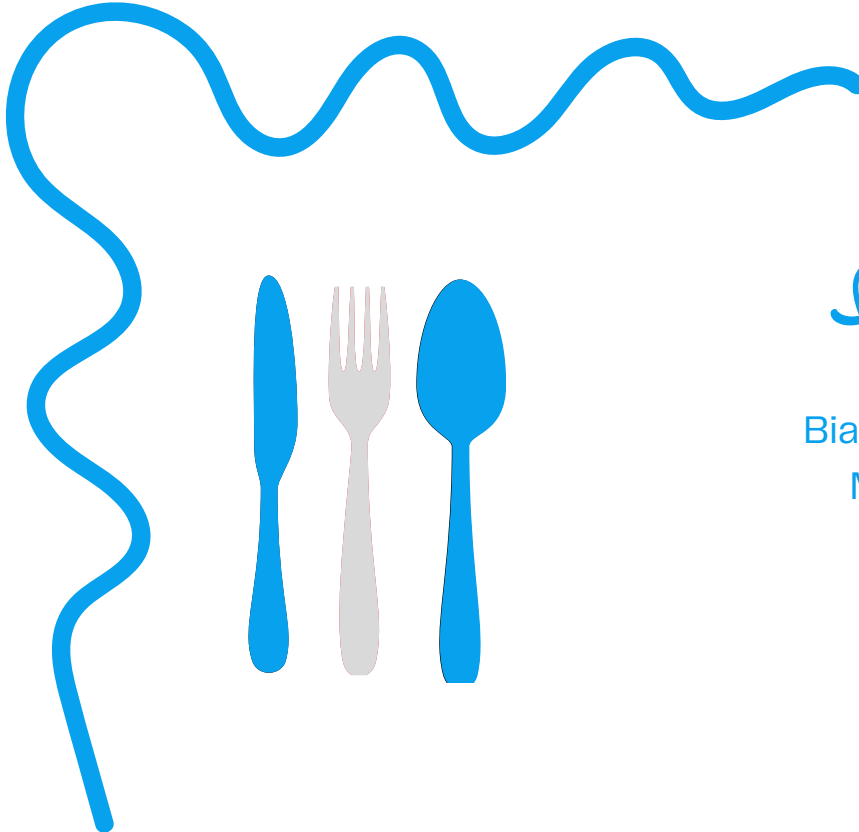
Gnudi con cavolo nero e ricotta al burro e salvia

Secondo: A spasso nel chianti

Coniglio ripieno e uva accompagnato da sformato di zucchini e champignon

5
N
O
V
E
M
B
R
E

2
0
2
5



La GiocOnda

Bianciardi Stefania (cuoca ufficiale)

Moraca Laura (cuoca ufficiale)

Bigliazzi Leo

Bruschettini Cinzia

Carletti Katia

Ermini Veronica

Gozzi Marco

Lamioni Guido

Panterani Debora

Turillazzi Roberta

Menu

Antipasto:

Pan(na) brioche

Primo:

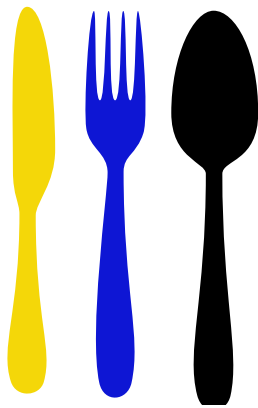
Timballo di zucca con cuore morbido

Secondo:

Filetto di maiale al sapore di autunno,
accompagnato da un Flan di cavolo
viola.

1
9
N
O
V
E
M
B
R
E
2
0
2
5





Irriducibili Cavalle

Bianciardi Serena (cuoca ufficiale)

Frignani Donatella (cuoca ufficiale)

Bonucci Barbara

Borghi Ambra

Brandolini D'Adda Ginevra

Brunelli Roberta

Caro Noemi

Semplici Francesca

Sestini Alessandra

Taddei Francesca

Menu

Antipasto:

Cipolle caramellate, tortino di zucca
gialla dal cuore morbido, crostone
rustico all'olio nuovo

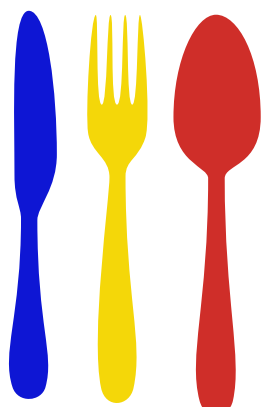
Primo:

Pappardelle al ragù di anatra selvatica

Secondo:

Stracotto al Chianti con il suo
contorno.

26
NOVEMBRE
2025



Ghiozzi

Bonucci Duccio (cuoco ufficiale)

Paoloni Claudio (cuoco ufficiale)

Belli Massimo

Ceccherini Andrea

Frommija Federico

Gozzi Alessandro

Magrini Andrea

Petrini Davide

Sangermano Angelo

Seri Giovanni

Menù

Antipasto:

Passato di Ceci con Code di Gambero

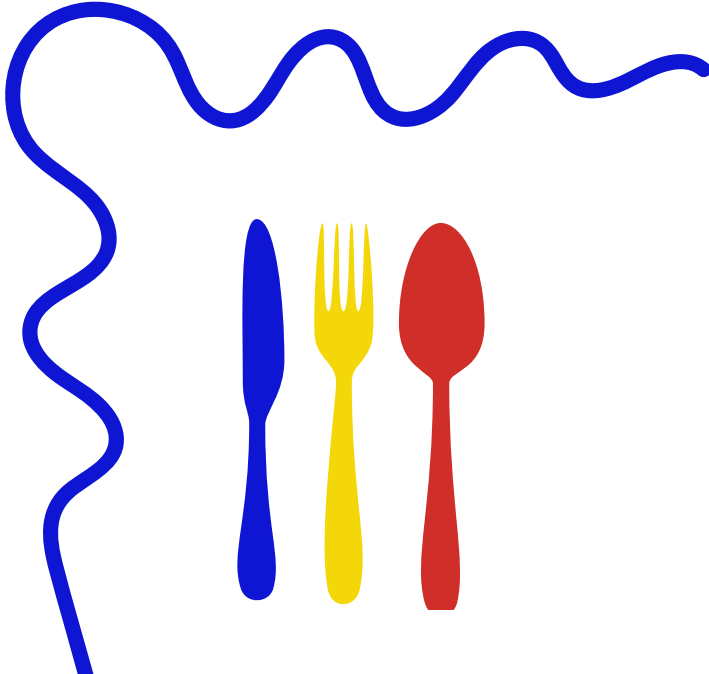
Primo:

Linguine ai Frutti di Mare con Granchio,
Scampi e Cicale

Secondo:

Filetti di Pesce e Crostacei in
Vasocottura accompagnati da
un'insalata di frutta e verdura con
gocce di maionese al lime

3
D
I
C
E
M
B
R
E
2
0
2
5



Brigata 51

Cetoloni Claudio (cuoco ufficiale)

Oretti Aleandro (cuoco ufficiale)

Bozzi Gianni

Cetoloni Francesco

Corti Valentina

Croci Susanna

La Manna Massimo

Sestini David

Sestini Riccardo

Soldani Francesco

Menù

Antipasto:

Quaglia in riduzione di aceto
balsamico

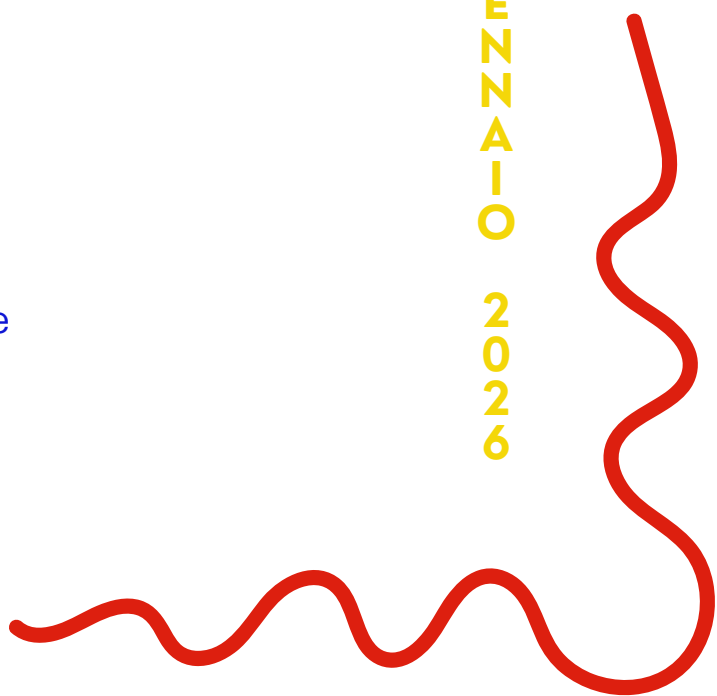
Primo:

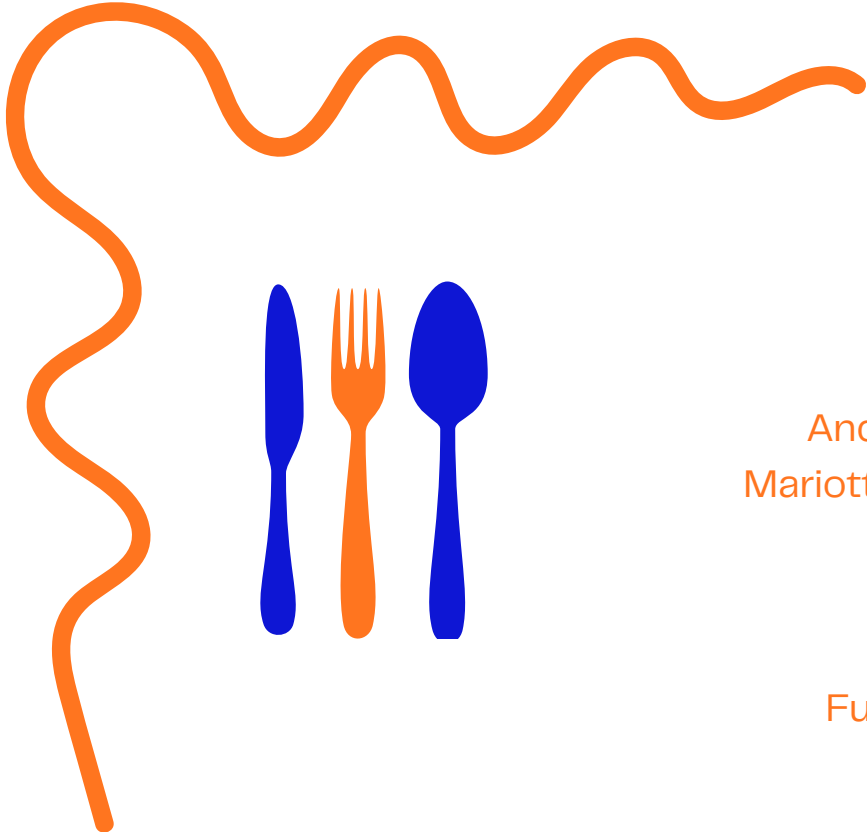
Pappardelle alla lepre

Secondo:

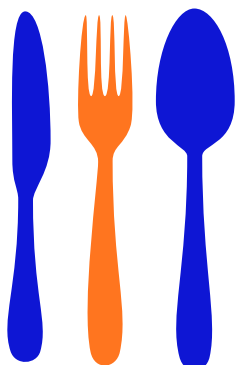
Brasato di cervo con erbe saporite

14 GENNAIO 2026





Leccorna



Andreini Sara (cuoca ufficiale)
Mariotti Alessandro (cuoco ufficiale)
Berni Francesco
Boscagli Guido
Doretto Sara
Fumi Cambi Gado Valentina
Laganà Angela
Lo Giudice Domenica
Leoncini Francesca
Narni Mancinelli Francesco

Menù

Antipasto:

Spuma di baccalà con cipolle
caramellate in cestino di polenta

Primo:

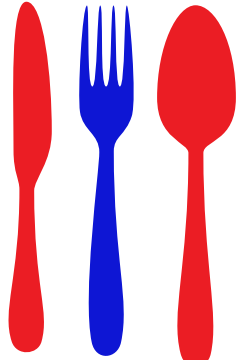
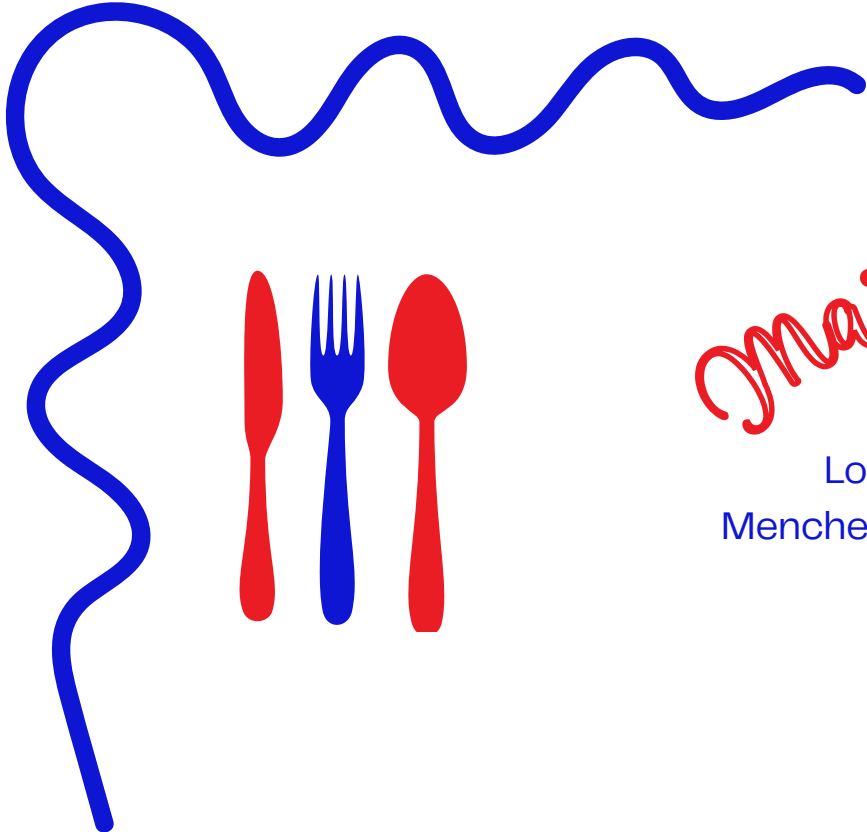
Calamarata di pesce spada,
pomodorini secchi e scorza di limone

Secondo:

Fegatelli di tonno con fantasia di
zucca gialla

21
G E N N A I O
2026





Marine & Friends

Loria Paolo (cuoco ufficiale)

Menchetti Alessandro (cuoco ufficiale)

Barbafiera Monica

Conti Maria Pia

Dragoni Laura

Martinelli Alessandra

Mazzi Gabriella

Poggialini Elena

Sani Monica

Sozzi Manuelita

Menu

Antipasto:

Budino di papate e guazzetto di polipetti in bianco

Primo:

risotto di broccoli, vongole, limone candito e colatura di provola

Secondo:

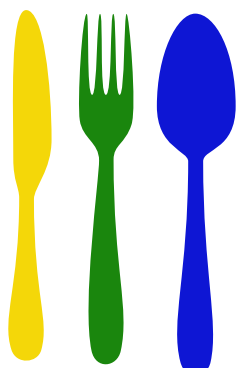
coda di rospo, nocciole tostate e spinaci in tre cotture

4

FEBBRAIO

2026





Le Chicchebrille

Manenti Franca (cuoca ufficiale)
Poggiani Francesca (cuoca ufficiale)

Bardelli Laura
Brogini Caterina
Casagli Sonia
Ciani Simona
Cinotti Cristina
Gazzei Fulvia
Minghi Stella
Ricci Elisabetta
Mugelli Isabella (riserva)
Papalini Oriana (riserva)

Menu

Antipasto:

Millefoglie di zucca, gorgonzola,
pere e aceto balsamico

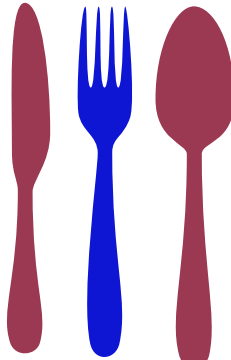
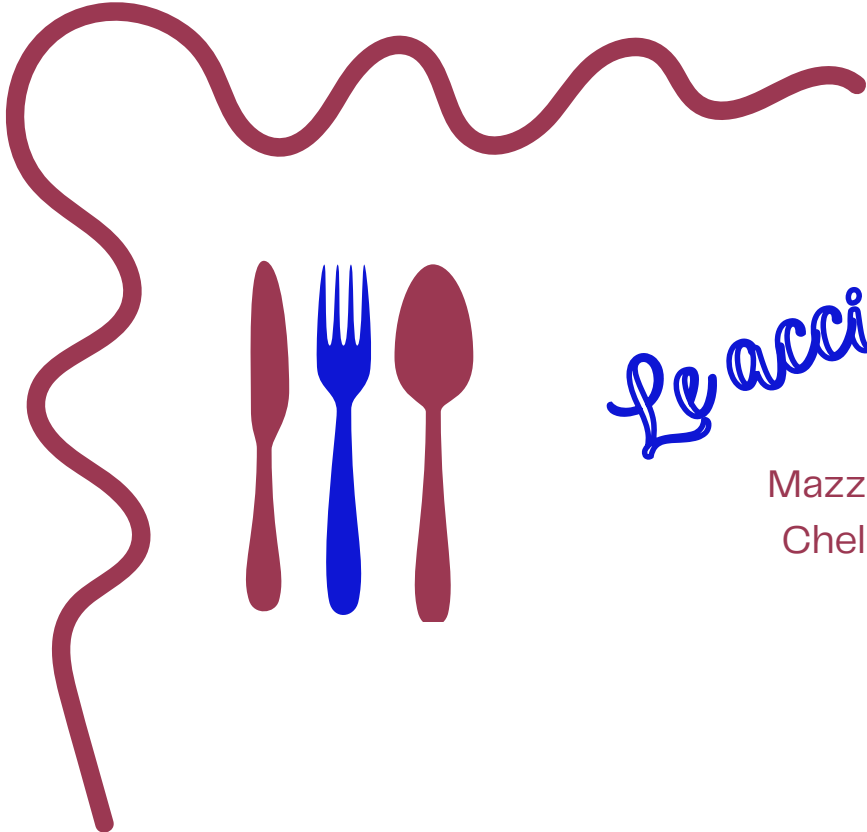
Primo:

Orecchiette al pesto di cavolo
nero, briciole al lardo e scaglie di
pecorino

Secondo:

Bocconcini di capocollo al chianti
con prugne e pinoli su nido di
patate

18
FEBBRAIO
2026



Le acciughe Faraoniche

Mazzi Alessandra (cuoca ufficiale)

Chellini Carlotta (cuoca ufficiale)

Brandani Cinzia

Cenni Maria Assunta

Covati Fiorella

Giorgini Nadia

Papini Luigi

Savelli Chiara

Semplici Alessandra

Vannoni Valeria

Menù

Antipasto:

Polpette di ricotta e limone su purea di Pere Williams accompagnate da cestino di salame ripieno di mousse di carciofi

Primo:

Spaghetti alla chitarra con crema di aglio nero e pancetta croccante

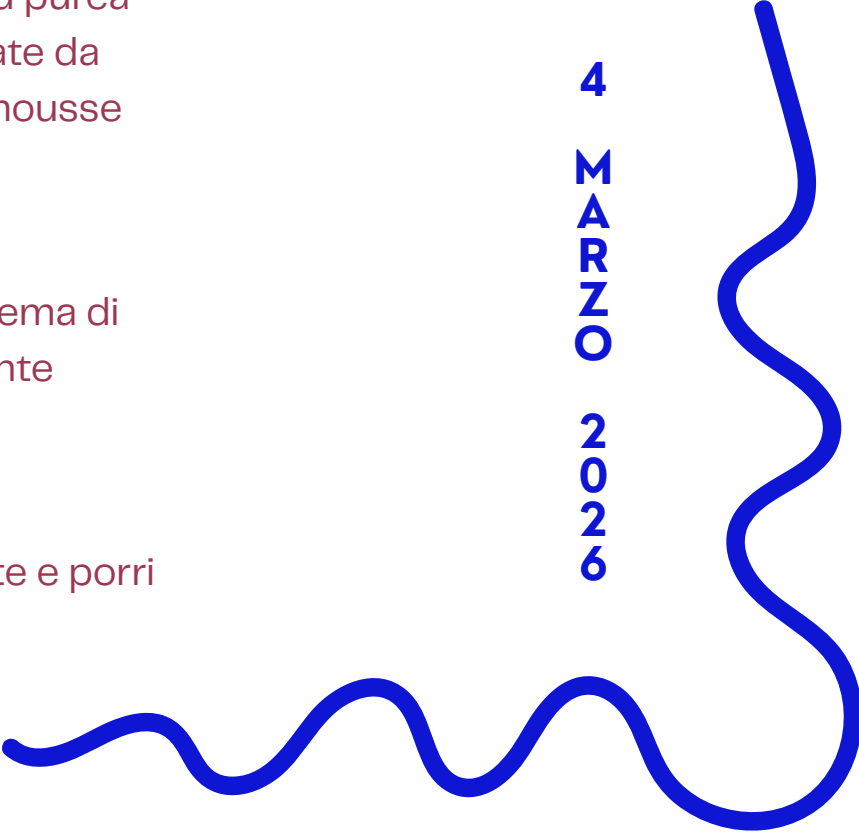
Secondo:

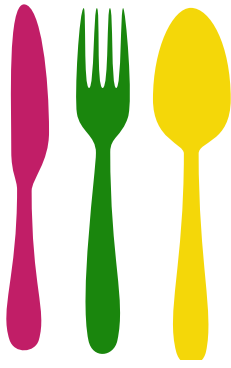
Faraona al porto

Contorno: mattonella di patate e porri

4
M
A
R
Z
O

2
0
2
6





Gli amici di Bruno

Bigazzi Bruno (cuoco ufficiale)
Paccagnini Tommaso (cuoco ufficiale)

Bruni Samuele
Cerino Andrea
Deidda Manuel
Di Renzone Tommaso
Finucci Pietro
Meniconi Niccolò
Pirozzi Giulio

Menù

Antipasto:

Collo ripieno, lingua salmistrata e
salsa verde

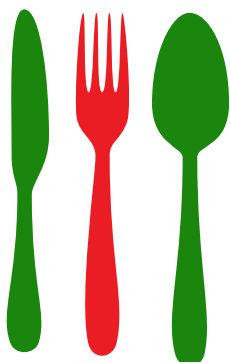
Primo:

Pacchero, salvia, ragù di fegatino e
salsa al pecorino

Secondo:

Guancia, verdure di stagione e
purè di patate agli agrumi

1
8
M
A
R
Z
O
2
0
2
6



Non è una scherza

Borracelli Alberto (cuoco ufficiale)

Brandani Gianna (cuoca ufficiale)

Bertini Eleonora

Capocci Laura

Federici Pietro

Giubbilei Bruno

Meli Maurizio

Ragone Rosa

Rosi Michele

Visibelli Andrea

Menù

Antipasto:

Tortino di carciofi

Primo:

Crespelle gratinate

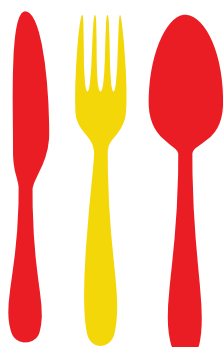
Secondo:

Nana in porchetta con
contorno di spinaci saporiti

1

A
P
R
I
L
E

2
0
2
6



SULO

Passaniti Lorenzo (cuoco ufficiale)
Spalletti Tommaso (cuoco ufficiale)

Ammannati Dario
Andreoni Francesco
Barbi Matteo
Dominici Federico
Fineschi Tommaso
Passaniti Gianluca
Ricci Giovanni
Sampieri Tommaso

Menù

Antipasto:

Calamaro, aioli, sedano

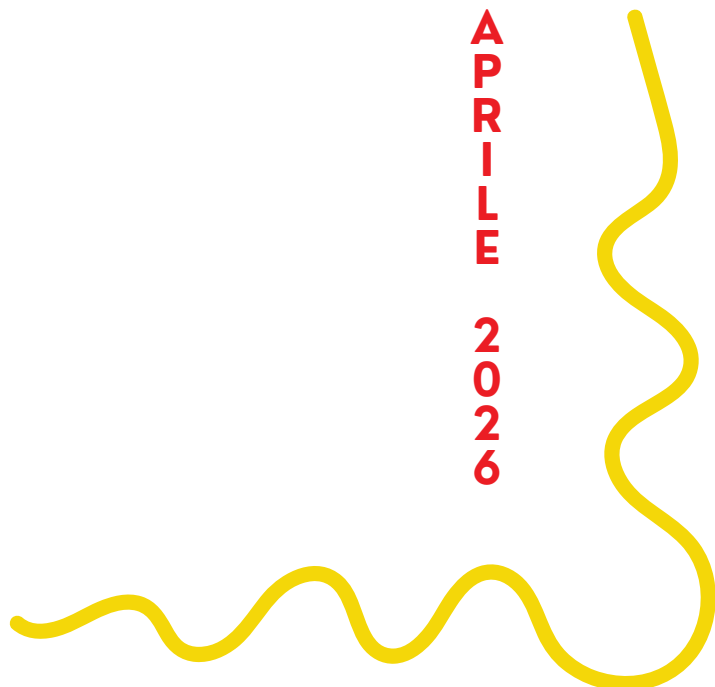
Primo:

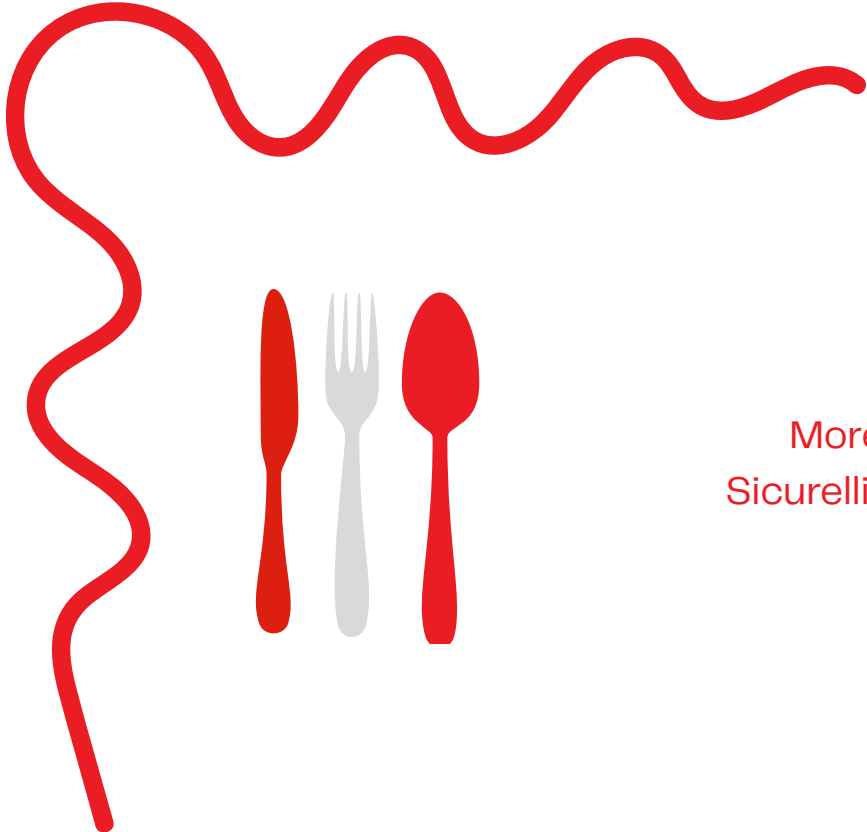
Riso, sedano rapa, pecorino,
tartufo nero

Secondo:

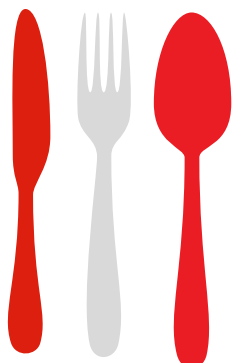
Faraona, cavoli, funghi

1
5
A
P
R
I
L
E
2
0
2
6





Ovi Bayz



Moretti Alessio (cuoco ufficiale)
Sicurelli Alfonso Maria (cuoco ufficiale)
Cappelli Matteo
Chiello Matteo
Moretti Jacopo
Pasquini Bartolomeo
Pasquini Michelangelo
Pescini Filippo
Rossi Guido
Rossi Senesi Marco

Menù

Antipasto:

Tartare condita alla francese con
gazpacho di carote e tarallo
napoletano

Primo:

Risotto ai mirtilli con crema di
gorgonzola e zafferano con polvere
di prosciutto crudo

Secondo:

Costoline di agnello in crosta alle
erbe con pavé di patate e riduzione di
vino

29

APRILE

2026





SdG
1872