



2° CONCORSO NAZIONALE

“ Il Dolce Mondo di Sergio ”

BORGO SAN DALMAZZO 10-11 MARZO 2012



REGOLAMENTO

- 1.** L'Associazione Amici del Cioccolato- Pasticceri della Provincia Granda - in collaborazione con il Comune di Borgo San Dalmazzo, l'Ente Fiera Fredda Borgo San Dalmazzo, la Confartigianato Cuneo e con il patrocinio di Pasticceria Internazionale indice ed organizza il

“ 2° CONCORSO NAZIONALE “ IL DOLCE MONDO DI SERGIO ”

che si terrà dal 10 al 11 marzo 2012 a Borgo San Dalmazzo (Cuneo) nell'ambito della 12^a edizione di “UN BORGO DI CIOCCOLATO”

- 2.** La finalità del concorso è la realizzazione di un dolce al cioccolato abbinato a prodotti tipici cuneesi come castagne, nocciole, miele, noci, piccoli frutti, fiori di montagna
- 3.** Il Concorso è aperto a tutti i pasticceri che operano sul territorio italiano e agli studenti degli Istituti Alberghieri e d'Arte Bianca
- 4.** L'ISCRIZIONE E' GRATUITA e dovrà pervenire entro e non oltre il 20 FEBBRAIO 2012
All'atto dell'iscrizione verrà consegnato l'elenco delle apparecchiature disponibili nel laboratorio.
Preselezione il 21 febbraio.

- 5.** I lavori potranno essere consegnati dalle ore 8,00 di SABATO 10 marzo 2012 presso

“UN BORGO DI CIOCCOLATO”
PALAZZO BERTELLO – Via Vitt. Veneto, 19
BORGO SAN DALMAZZO

e dovranno essere esposti entro e non oltre le ore 14,00 dello stesso giorno.
Durante l'allestimento è possibile la collaborazione soltanto tra i partecipanti al concorso.

- 6.** Il dolce dovrà essere a media/lunga conservazione (frigorifero positivo, NON NEGATIVO)

- 7.** Gli ingredienti obbligatori sono: il cioccolato e uno o più dei seguenti prodotti tipici cuneesi:

- castagne
- nocciole
- miele
- noci
- piccoli frutti (mirtilli, fragole, fragoline di bosco, lamponi, more)
- fiori di montagna

- 8.** Dovranno essere realizzati DUE DOLCI:

- uno per l'esposizione (Ø cm. 26 max);
- uno per la degustazione (500 g. max.).

Al momento della consegna il dolce per la degustazione sarà conservato in frigorifero positivo e la giuria procederà alle valutazioni nel pomeriggio del sabato.

Quello per l'esposizione sarà naturalmente conservato a temperatura ambiente e non verrà degustato, ma dovrà essere comunque preparato e decorato con ingredienti commestibili, pena l'esclusione dal concorso.

- 9.** Il dolce per l'esposizione dovrà essere presentato su pièce artistica realizzata **OBBLIGATORIAMENTE** in cioccolato (pena l'esclusione dal concorso), in tutte le sue forme, preferibilmente a colori “cioccolatosi”, a tecnica libera, con RICHIAMO OBBLIGATORIO ALL'AMBIENTE CUNEESE, alla flora e fauna di montagna o agli ingredienti obbligatori.

10. Misure massime consentite dell'opera costituita da Dolce + Piéce artistica:

- base cm. 80x80
- altezza libera
- non obbligo di teca.

11. Il dolce dovrà essere corredato di ricetta riportante gli ingredienti, la grammatura e il procedimento di tutta la lavorazione.

La ricetta dovrà essere presentata in duplice copia:

una anonima per la valutazione della giuria;

una, in busta chiusa, con firma dell'autore, nome della pasticceria o scuola/istituto e città di provenienza.

Le ricette non verranno restituite e saranno conservate dall'Associazione.

12. Criteri di Valutazione del Dolce:

- Aspetto estetico
- Equilibrio tra gli abbinamenti
- Stesura della ricetta
- Degustazione

13. Criteri di Valutazione della Piéce artistica:

- Rispetto del tema (richiamo OBBLIGATORIO vedi punto 9)
- Nettezza e Pulizia del lavoro
- Aspetto estetico generale

14. La classifica sarà definita dalla somma dei due punteggi: Valutazione Dolce + Valutazione Piéce Artistica Saranno premiati i primi tre Pasticceri e i primi tre Allievi d'Istituto. Premio speciale al Miglior Dolce in Assoluto e alla miglior Piéce Artistica . Omaggi a tutti i partecipanti

15. Premiazione DOMENICA 11 MARZO ore 15 - AUDITORIUM DI PALAZZO BERTELLO

16. La giuria sarà composta da grandi Maestri Pasticceri affiancati da un esperto del territorio senza diritto di voto, tutti estranei all'Associazione organizzatrice.

17. A tutti i pasticceri partecipanti sarà offerta la cena del sabato sera.

Il pernottamento gratuito è previsto soltanto per i pasticceri provenienti da fuori provincia

Per ogni Istituto partecipante sarà offerta la cena a due studenti e a un accompagnatore e il loro pernottamento gratuito è previsto solo se provenienti da fuori provincia.

18. ORGANIZZAZIONE

Associazione Amici del Cioccolato- Pasticceri della Provincia Granda

Via 1° maggio, 8 – 12100 CUNEO – 0174597600 cell 3401460390

mailto:info@amicicioccolato.org sito web:www.amicicioccolato.org.