

ASSOCIAZIONE
**PASTICCERI
SALENTINI**



**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

SPONSOR

METRO



Concorso "Dolci Talenti"

DOLCI TALENTI IN PUGLIA
Lecce – 6 Novembre 2016

Quando la tradizione diventa innovazione
Concorso professionale aperto a studenti e pasticciieri under 25

Il concorso è organizzato da Agro.Ge.Pa.Ciok e da "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticcieri Salentini.

Sono invitati a partecipare tutti i giovani che non superino i 25 anni di età, attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli Istituti Professionali.

Lo scopo del concorso è quello di stimolare i giovani talenti, di conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo di cercare nuove forme di moderne rivisitazioni, rilanciandolo nella sua moderna creatività.

È richiesta la rivisitazione in chiave moderna di un dolce tipico italiano, da presentare sia in formula originale che in quella reinventata. La rivisitazione va studiata come dessert al piatto o bicchiere da degustare al cucchiaino, così da nobilitare e attualizzare le specialità sia al banco di pasticceria che al ristorante.

Il concorso prevede

Un dessert con crema bavarese, studiato nei contenuti e nell'estetica. Il dessert è da realizzare interamente in diretta con l'apposita attrezzatura fornita dall'organizzazione. I concorrenti dovranno portare gli ingredienti pesati con relativa descrizione scritta e dettagliata della ricetta (ingredienti e procedimento).

Inoltre, il concorrente dovrà portare anche n. 1 elaborato del dolce tradizionale (già pronto) a cui si è ispirato per la rivisitazione in chiave moderna dello stesso.

Per la struttura artistica, come per le decorazioni del dolce (che possono essere in cioccolato, zucchero, pastigliaggio), non potranno essere utilizzati elementi in plastica o strutture non commestibili. L'elaborato potrà avere dimensioni massime di 60X40 cm, con altezza libera.

Solo i pezzi per la struttura artistica vanno portati già pronti, ma assemblati sul posto.

Attrezzature fornite dall'organizzazione

Planetaria da banco (1 pezzo ogni due concorrenti)

Piastre ad induzione (1 pezzo ogni due concorrenti)

n. 1 abbattitore per tutti

n. 2 forni ventilati con teglie 60X40

n. 2 conservatori (uno positivo e uno negativo)

n. 40 teglie 60X40 (n. 5 per ogni concorrente)

n. 2 carrelli per teglie

n. 3 temperatrici per i tre cioccolati (bianco, latte, fondente)

tavolo in acciaio (uno per ogni partecipante)

microonde (1 pezzo per ogni due concorrenti)

Ogni partecipante avrà un tavolo per la presentazione dell'elaborato

Tutte le attrezzature non in elenco devono essere portate dal concorrente ed ogni partecipante dovrà avere la propria piccola attrezzatura per completare l'elaborato (spatole, pentole, stampi...)

Quantità da realizzare

Il concorrente dovrà realizzare una struttura artistica (portata da casa e assemblata in loco), n. 10 pezzi (piatto o bicchiere) della propria ricetta, più n. 1 pezzo della ricetta tradizionale. Per la presentazione ciascun concorrente dovrà portare il proprio piatto o bicchiere. Il tavolo per la presentazione sarà fornito di tovaglia bianca: il concorrente dovrà prevederne la decorazione secondo il proprio gusto, vetri, tovaglie, alzate in plexiglass, pizzi, marmo etc....

Consegna ricetta

Ad inizio concorso il concorrente dovrà consegnare al coordinatore la ricetta completa (ingredienti e procedimenti stampati in modo corretto e ordinato) che andrà ad eseguire in diretta con schema del montaggio finale.

Abbigliamento

Ogni concorrente deve indossare la divisa completa e ordinata (giacca bianca senza nessun sponsor di aziende,

pantaloni neri, scarpe nere).

Numero iscritti

Il numero massimo dei concorrenti ammessi sarà di 8 (otto) e farà fede l'ordine di iscrizione.

Criteri di valutazione

Conduzione lavoro e pulizia 1/20

Degustazione 1/30

Estetica del dolce 1/20

Spirito innovativo e vendibilità del dolce 1/15

Armoniosità della struttura artistica 1/15

Giorno e orario della prova

Domenica 6 Novembre, inizio lavori ore 10,30 e consegna ore 16,30 circa. La premiazione è in programma nel pomeriggio.

Giuria

Sarà composta da almeno cinque membri, più il presidente di giuria.

Il giudizio della giuria sarà insindacabile e inappellabile.

Iscrizioni

L'iscrizione è gratuita e deve avvenire entro e non oltre il 2 Novembre 2016, con apposito modulo da inviare a:

1- Agenzia Eventi Marketing & Communication

+39 0832393947 o info@agenziaeventi.com

o tramite il sito www.agrogepaciok.it, compilando l'apposito modulo

2 - Pasticceria Internazionale

Tramite il sito www.pasticceriaextra.it, compilando l'apposito modulo

Premi

- 1° class.: 500 € offerti da Metro + Master di specializzazione di Istituto Eccelsa tenuto da un Pastry Chef di importanza nazionale o internazionale + volumi professionali Chiriotti Editori + un mixer professionale a immersione offerto dalla azienda Isolp srl

- 2° class.: 300 € offerti da Metro + Corso professionale di due giorni all'interno dei laboratori tecnologicamente attrezzati di Istituto Eccelsa + volumi professionali Chiriotti Editori

- 3° class.: 200 € offerti da Metro + Una/due giornate in qualità di assistente di uno dei Docenti di Istituto Eccelsa + volumi professionali Chiriotti Editori

Ogni partecipante riceverà n. 1 abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale".

Per informazioni contattare:

Agenzia Eventi marketing & communication – info@agenziaeventi.com

Pasticceria Internazionale – info@pasticceriainternazionale.it

N. B. Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento qualora si rendesse necessario per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore.