



Andrea Ascalone

Agrogepaciok, in collaborazione con l'Associazione Pasticcieri Salentini di Confartigianato, organizza la prima edizione del “**Premio ANDREA ASCALONE**”.



L'iniziativa vuole rendere omaggio ad **Andrea Ascalone**, per decenni titolare della storica pasticceria ASCALONE a Galatina. Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandavano nella sua famiglia da secoli (si narra che il pasticciotto nasca nel 1745, da Nicola Ascalone), con la destrezza e la saggezza che contraddistinguono solo i grandi Maestri, ha contribuito a far conoscere la nostra terra nel modo più dolce possibile: il pasticciotto.

Nell'anno della sua scomparsa, pensiamo sia doveroso dedicargli un concorso, che abbia come tema le “DOLCI TRADIZIONI”, e che premi il pasticcere che abbia la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina.

I pasticceri che vogliono iscriversi al concorso, possono farlo scrivendo una e-mail a info@agrogepaciok.it oppure telefonando al numero **0832.457864**. Le iscrizioni sono aperte fino alle ore 18.00 del 5 novembre 2015.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

- 1) I partecipanti saranno invitati a presentare il dolce tipico salentino denominato "PASTICCIOTTO". Il prodotto dovrà corrispondere a tutte le caratteristiche della tradizionale produzione del pasticciotto, dalla pasta frolla, alla crema pasticceria. Pertanto il maestro pasticciere partecipante dovrà conoscere tali caratteristiche (che sono contemplate nella scheda del prodotto tipico depositate presso il ministero dell'Agricoltura). Non saranno ammessi prodotti che contengano elementi diversi da quelli che caratterizzano il pasticciotto salentino.
- 2) Ogni prodotto dovrà essere accompagnato da una scheda che elenca, senza specificare le quantità, tutte le materie prime utilizzate nella ricetta, sia della pasta frolla che della crema.
- 3) Ogni partecipante dovrà portare in sede la pasta frolla, la crema, le formine, e tutto l'occorrente per formare il dolce in loco. Di seguito, utilizzando il forno messo a disposizione dall'organizzazione il prodotto verrà cotto per poi essere giudicato da una giuria di esperti.
- 4) Non si potranno portare prodotti già cotti o formati.
- 5) Dalle ore 10 alle ore 14 i partecipanti dovranno presentarsi per preparare il dolce. L'organizzazione contatterà i partecipanti per coordinare i lavori. Dalle ore 15,00 la giuria qualificata, che sarà presieduta da Davide Ascalone, inizierà a esaminare i prodotti.
- 6) Un giurato sarà comunque a disposizione durante tutta la durata della performance per sovrintendere i lavori e per appurare che tutto avvenga secondo regolamento.
- 7) Il premio per il primo classificato consisterà in un targa di riconoscimento, in una planetaria da banco KitchenAid e un abbonamento annuale alla rivista specializzata Pasticceria Internazionale.

N.B. L'organizzazione si riserva la facoltà di chiudere le iscrizioni prima del 5 novembre 2015 nel caso di raggiungimento del limite massimo di partecipanti.