

ASSOCIAZIONE  
**PASTICCIERI  
SALENTINI**

12<sup>a</sup>  
edizione



**AGROGEPACIOK®**

**PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE**

CON IL SUPPORTO DI

**METRO**

 *Etoile*  
CAMPUS  
ACADEMY  
by ROSSANO BOSCOLO

**ISOLP**  
Professional center



# Concorso "Dolci Talenti"

DOLCI TALENTI IN PUGLIA  
Lecce – 5 Novembre 2017

**QUANDO LA TRADIZIONE  
DIVENTA INNOVAZIONE**

**Concorso professionale aperto a studenti e pasticciери 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 Pasticceri 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 semifreddo all'italiana. 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. 3 abbattitore per tutti

n. 2 forni ventilati con teglie 60X40

n. 2 conservatori (uno positivo e uno negativo)

n. 16 teglie 60X40 (n. 2 per ogni concorrente)

n. 2 carrelli per teglie

n. 1 temperatrice per cioccolato 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 5 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 30 Ottobre 2017, con apposito modulo da inviare a:

1 - Agenzia Eventi Marketing & Communication

+39 0832393947 o [info@agenziaeventi.com](mailto:info@agenziaeventi.com)

o tramite il sito [www.agrogepaciok.it](http://www.agrogepaciok.it), compilando l'apposito modulo

2 - Pasticceria Internazionale

Tramite il sito [www.pasticceriaextra.it](http://www.pasticceriaextra.it), compilando l'apposito modulo

Premi

- 1° class.: 500 € offerti da Metro + volumi professionali Chiriotti Editori + un mixer professionale a immersione offerto dalla azienda Isolp srl

- 2° class.: 300 € offerti da Metro + volumi professionali Chiriotti Editori

- 3° class.: 200 € offerti da Metro + 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](mailto:info@agenziaeventi.com)

Pasticceria Internazionale – [info@pasticceriainternazionale.it](mailto:info@pasticceriainternazionale.it)

Per informazioni di carattere tecnico contattare il Maestro Pasticcere Luigi Derniolo al 333 9624189

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.