



AGROGEPACIOK®



Concorso "Dolci Talenti"

DOLCI TALENTI IN PUGLIA
LECCE - 10 NOVEMBRE 2019

"QUANDO LA TRADIZIONE DIVENTA INNOVAZIONE"

Concorso professionale aperto a studenti e pasticciери under 25

INFO: agrogepaciokforum pasticceria@gmail.com
Tel. 0832 457864

CON IL SUPPORTO DI



AGROGEPACIOK.IT



DOLCI TALENTI IN PUGLIA

Lecce – 10 Novembre 2019

Concorso professionale aperto a studenti e pasticceri 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 una mousse al cioccolato con l'utilizzo della Pate a bombe, 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

Una mousse al cioccolato a base pâte à bombe. 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 abbattitori 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 1/5
Armoniosità della struttura artistica 1/25

GIORNO E ORARIO DELLA PROVA

Domenica 10 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 15 Ottobre 2019, compilando il modulo allegato inviandolo a **agrogepaciokforum pasticceria@gmail.com**

I ragazzi che si iscriveranno entro il 10 ottobre potranno usufruire di un aiuto da parte dei pasticceri dell'Associazione Pasticceri Salentini.

PRESELEZIONI

Per garantire un buon livello alla competizione, gli iscritti al concorso parteciparanno ad una giornata di preselezioni durante la quale dovranno portare un loro dolce a scelta, già pronto, e saranno sottoposti ad una piccola prova teorico-pratica. Luogo e data della preselezione saranno comunicati direttamente agli iscritti.

PREMI

- 1° class.: 500 € + volumi professionali Chiriotti Editori, attrezzatura offerta dalla azienda Isolp srl.

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

- 3° class.: 200 € + volumi professionali Chiriotti Editori.

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

Per informazioni contattare:

agropaciokforumpasticceria@gmail.com

Pasticceria Internazionale – info@pasticceriainternazionale.it

Per informazioni di carattere tecnico contattare il Maestro Pasticcere Antonella Biasco al numero +39 3207204943 o il Maestro Giuseppe Zippo al numero 328/8643481

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.



Concorso "Dolci Talenti"

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO "DOLCI TALENTI"
LECCE, 10 Novembre 2019 – CENTRO FIERE

NOME
COGNOME
DATA DI NASCITA
QUALIFICA (PASTICCERE/STUDENTE)
INDIRIZZO
CITTA'
PROVINCIA
CAP
PAESE
CONTATTO MAIL
RECAPITO TELEFONICO

INFORMATIVA EX. ART.13 D.Lgs. N. 196/2003 E CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI Eventi Marketing & Communication, titolare del trattamento, tratta i dati personali da Lei forniti per le finalità inerenti alla prestazione dei servizi indicati e, previo suo consenso, per aggiornarli su iniziative e/o offerte future. Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs 196/2003 (aggiornamento, rettificazione, integrazione, cancellazione, trasformazione) rivolgendosi all'Organizzazione o inviandole una mail: Eventi Marketing & Communication Via Oberdan 11 - 73100 Lecce segreteria@agenziaeventi.com

Ho letto ed accettato il regolamento del concorso

Firma

N.B. agrogepaciokforumpasticceria@gmail.com