



**AGROGEPACIOK®**



10a edizione

*Concorso  
"Dolci Talenti"*

**DOLCI TALENTI IN PUGLIA  
LECCE - 6 NOVEMBRE 2022**

**"QUANDO LA TRADIZIONE DIVENTA INNOVAZIONE"**

**Concorso professionale aperto a studenti e pasticciери under 25**

INFO: [info@agrogepaciok.it](mailto:info@agrogepaciok.it)  
Tel. 0832.457864

**AGROGEPACIOK.IT**

CON IL SUPPORTO DI



# DOLCI TALENTI IN PUGLIA

## Lecce – 6 Novembre 2022

*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.

Al partecipante è richiesta la realizzazione di un dolce da forno al cioccolato e n° 10 monoporzioni del medesimo dolce da sottoporre alla giuria

### IL CONCORSO PREVEDE

Un dolce da forno al cioccolato e 10 monoporzioni del medesimo dolce. Il partecipante dovrà realizzare il dolce in diretta utilizzando la propria attrezzatura. Il Forum Pasticceria metterà a loro disposizione: un frigorifero, un congelatore, un abbattitore, un’impastatrice, un forno e un forno microonde. Il concorrente dovrà portare gli ingredienti pesati.

**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...)

## COSA REALIZZARE

Il concorrente dovrà realizzare:

- una struttura artistica (portata da casa e assemblata in loco) interamente commestibile in tema "fonti rinnovabili"
- un dolce da forno al cioccolato e n.10 monoporzioni del medesimo dolce da sottoporre alla giuria.

Per la presentazione, ciascun concorrente dovrà portare il necessario.

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...)

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 6 Novembre 2022, inizio lavori ore 10.30 e consegna ore 14:00 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 20 ottobre 2022. Il partecipante dovrà compilare il modulo in allegato ed inviarlo via mail a [info@agrogepaciok.it](mailto:info@agrogepaciok.it)

## PREMI

**1° classificato:** € 300,00 + un buono di €200,00 per l'acquisto di attrezzatura; attrezzatura offerta dall'azienda Isolp srl; volumi professionali Chiriotti Editori

**2° classificato:** € 150,00 + un buono di € 150,00 per l'acquisto di attrezzatura; volumi professionali Chiriotti Editori

**3° classificato:** € 100,00 + un buono di € 100,00 per l'acquisto di attrezzatura; volumi professionali Chiriotti Editori

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

**Per informazioni contattare:**

**[info@agrogepaciok.it](mailto:info@agrogepaciok.it)**

**Per informazioni di carattere tecnico contattare il Maestro Giuseppe Zippo al numero +39 328 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.





10a edizione

# Concorso "Dolci Talenti"

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO "DOLCI TALENTI"  
LECCE, 6 Novembre 2022 – 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 aggiornarLa 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](mailto:Eventi Marketing & Communication Via Oberdan 11 - 73100 Lecce segreteria@agenziaeventi.com)

Ho letto ed accettato il regolamento del concorso

Firma

-----  
[info@agrogepaciok.it](mailto:info@agrogepaciok.it)