ASSOCIAZIONE PASTICCERI SALENTINI

ISOLP Professional center

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

AGROGEPACIOK®

Premio

Andrea Ascalone

"Dolci tradizioni"
8 Novembre 2023

Agrogepaciok, in collaborazione con l'Associazione Pasticcieri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, organizza l'ottava edizione del "Premio ANDREA ASCALONE".

L'iniziativa vuole rendere omaggio al Maestro Andrea Ascalone, per decenni titolare della storica PASTICCERIA ASCALONE a Galatina. Come noto, la leggenda narra che il pasticciotto nasca nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone.
Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciotto una vera e propria "arte", apprezzata anche dai turisti di tutto il mondo.

Anche quest'anno il concorso avrà come tema le "DOLCI TRADIZIONI" e premierà il pasticciere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina. I pasticceri che vogliono iscriversi al concorso, possono farlo inviando la propria candidatura a:
info@agenziaeventi.com oppure telefonando al numero **0832 457864**.
Le iscrizioni sono aperte fino alle ore 18.00 del 25 ottobre 2023.

SVOLGIMENTO DEL CONCORSO
Ore 10.00/14.00: preparazione di impasto e crema; stampo e cottura del pasticciotto e degustazione
Ore 17.30 premiazione.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO
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 pasticcera. Pertanto il 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. Ogni prodotto dovrà essere accompagnato da una scheda redatta dal partecipante che elenchi, senza specificare le quantità, tutte le materie prime utilizzate nella ricetta, sia della pasta frolla che della crema.
Ogni partecipante dovrà portare in sede le materie prime, 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.
Non si potranno portare prodotti già cotti o formati.
Dalle ore 10.00 alle ore 12.00 i partecipanti dovranno presentarsi per impastare la frolla e cuocere la crema.
L'organizzazione contatterà i partecipanti per coordinare i lavori. Nel pomeriggio la giuria qualificata, che sarà presieduta da Davide Ascalone, inizierà a esaminare i prodotti.
Un giurato sarà comunque a disposizione durante tutta la durata della performance per sovraintendere i lavori e per appurare che tutto avvenga secondo regolamento.
Il premio per il primo classificato consisterà in una targa di riconoscimento, attrezzatura e un abbonamento annuale alla rivista specializzata Pasticceria Internazionale.

N.B. L'organizzazione si riserva la facoltà di chiudere le iscrizioni prima del 25 ottobre 2023 nel caso di raggiungimento del limite massimo di partecipanti.