ASSOCIAZIONE PASTICCERI SALENTINI
Confartigianato Imprese LECCE

AGROGEPACIOK®

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Concorso "Dolci Talenti"

premio Antonio Catamo

14° EDIZIONE

DOLCI TALENTI IN PUGLIA

LECCE - 8 NOVEMBRE 2026

"Quando la tradizione diventa innovazione"

Concorso professionale aperto a studenti e pasticcieri under 25

CON IL SUPPORTO DI ISOLP Professional center

METRO

INFO: info@agenziaeventi.com
Tel. 0832 457864
AGROGEPACIOK.IT

DOLCI TALENTI
8 Novembre 2026

Premio Antonio Catamo

Concorso professionale
aperto a studenti e pasticcieri under 25

Concorso professionale aperto a studenti e pasticcieri 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 di Confartigianato Imprese Lecce.
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.

IL CONCORSO PREVEDE

La realizzazione di una torta da cerimonia in versione Long Cake.

Il concorrente dovrà portare tutti gli ingredienti, già pesati, necessari per la realizzazione del proprio dolce.

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, necessarie per completare l'elaborato, devono essere portate dal concorrente ed ogni partecipante dovrà avere la propria piccola attrezzatura (spatole, pentole, stampi...)

COSA REALIZZARE

Il concorrente dovrà realizzare quindi:
- 1 torta da cerimonia (**base pan di spagna e crema chantill**y **all'italiana**) **personalizzata con farciture a scelta, decorata al cornetto con panna o ghiaccia reale. La torta dovra' essere in formato "Long Cake" con dimensioni del vassoio 25x60** (**pena esclusione dalla gara**).

Le basi per il dolce che richiedono maggior tempo di cottura, quali pan di spagna, possono (a discrezione del concorrente) essere portate da casa già pronte. È indispensabile però che siano artigianali e non acquistati già pronti dalla grande distribuzione.

Per informazioni contattare: info@agenziaeventi.com
Per informazioni di carattere tecnico contattare la Maestra Pasticcera Biasco Antonella al n. +39 320 7204943

Per la presentazione e degustazione del dolce, ciascun concorrente dovrà portare da sé tutto il necessario.
Il concorrente dovrà prevedere la decorazione del tavolo, fornito dall'organizzazione, secondo il proprio gusto (vetri, tovaglie, alzate in plexiglass, pizzi, marmo etc.)
Ad inizio concorso il concorrente dovrà consegnare al coordinatore la ricetta completa che andrà ad eseguire in diretta, con schema del montaggio finale (ingredienti e procedimenti stampati in modo corretto e ordinato)

ABBIGLIAMENTO

Ogni concorrente deve indossare la divisa completa e ordinata (giacca bianca senza nessuno sponsor di aziende, pantaloni neri, scarpe nere).

NUMERO ISCRITTI

Il numero massimo dei concorrenti ammessi sarà di 5 (cinque) e farà fede l'ordine di iscrizione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conduzione lavoro e pulizia 1/20
Degustazione 1/30
Estetica del dolce 1/30
Spirito innovativo e vendibilità del dolce 1/5

GIORNO E ORARIO DELLA PROVA

Domenica 8 novembre 2026 , inizio lavori ore 10:30 e consegna ore 14:30 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 27 ottobre 2026. Il partecipante dovrà compilare il modulo in allegato ed inviarlo via mail a info@agenziaeventi.com

PREMI

1° classificato: attrezzatura offerta da Metro; attrezzatura offerta da Isolp srl; volumi professionali Chiriotti Editori

2° classificato: attrezzatura offerta da Metro, volumi professionali Chiriotti Editori

3° classificato: attrezzatura offerta da Metro, volumi professionali Chiriotti Editori.

Ogni partecipante riceverà n. 1 abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale" e un attestato di partecipazione.

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.

ASSOCIAZIONE PASTICCERI SALENTINI @ Confartigianato Imprese LECCE

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

AGROGEPACIOK®

CON IL SUPPORTO DI

ISOLP Professional center

METRO

Concorso "Dolci Talenti"

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO "DOLCI TALENTI"
LECCE, 8 Novembre 2026 – 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 finalita` inerenti alla prestazione dei servizi indicati e, previo suo consenso, per aggiornarLa su iniziative e/o offerte future. Lei potra` 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

---

info@agrogepaciok.it