



PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

I edizione - 5 e 6 marzo 2018, Torino

SCADENZA 31 gennaio 2018

REGOLAMENTO

ORGANIZZAZIONE

Il Premio è organizzato dall'Associazione Pièce e si avvale della direzione tecnica di Alessandro Dalmasso.

ETICA E OBIETTIVI

In armonia con la ferma e storica volontà degli organizzatori di investire sulle giovani leve, il concorso si prefigge di nobilitare la cultura della pasticceria artigianale di alta tradizione ed innovazione italiana, offrendo ai giovani l'opportunità di confrontarsi, mettersi in discussione ed apprendere, entrando anche in contatto con il mondo dei professionisti.

CANDIDATI

Il concorso è aperto a **studenti di tutte le regioni italiane** che frequentano gli ultimi anni degli Istituti Professionali e delle scuole di settore (età compresa, indicativamente, fra i 17 e i 21 anni).

La partecipazione è individuale.

Può partecipare un solo studente per ciascuna scuola.

Chi intende partecipare dovrà inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. I progetti saranno esaminati dal Comitato Tecnico e i migliori saranno ammessi alla gara, durante la quale i candidati dovranno realizzare le preparazioni descritte nei rispettivi progetti.

SCADENZA DEI TERMINI E GARA

I progetti dovranno essere inviati entro e non oltre il **31 gennaio 2018 (compreso)**

La gara si terrà a **Torino il 5 e 6 marzo 2018**

TEMA

Nel corso della gara, i partecipanti dovranno:

1. Preparare una **TORTA CON BASE DI PASTA SFOGLIA** da 8 porzioni e di peso compreso fra 800 e 1000 g. (decorazione inclusa)
2. **DECORARE MANUALMENTE UNA COLOMBA PASQUALE** fornita dall'organizzazione, usando esclusivamente i prodotti contenuti nel sacchetto o scatola che ciascun partecipante troverà presso la propria postazione. La decorazione dovrà includere una placchetta, in cioccolato o pasta di zucchero, sulla quale i partecipanti dovranno scrivere a cornetto una frase benaugurale.

CARATTERISTICHE DELLE PREPARAZIONI

- I lavori proposti dovranno essere **originali**, non aver cioè partecipato ad altre rassegne, concorsi o esposizioni.
- **Ogni parte delle preparazioni dovrà essere commestibile**. Non sono ammesse decorazioni o guarnizioni artificiali.
- I partecipanti dovranno produrre **preparazioni proponibili in un contesto commerciale di alto livello**. Dovranno quindi realizzare lavori che sappiano combinare i valori estetici e gustativi con la riproducibilità e tempi di realizzazione contenuti.

TORTA

I partecipanti dovranno preparare una **torta a base di pasta sfoglia**

La torta dovrà avere **3 o 4 strati**

Pezatura. I partecipanti dovranno fare una torta da **8 porzioni, di peso compreso fra 800 e 1.000 grammi**. Il peso s'intende a prodotto finito e decorato. Il mancato rispetto di tale parametro potrà comportare decurtazioni di punteggio.

Sfoglia. La pasta sfoglia dovrà essere fatta dai partecipanti in precedenza e portata già pronta in un unico blocco del peso di **kg. 1,5**. La sfoglia cruda sarà valutata da membri della giuria.

Tale quantità di pasta sfoglia è richiesta in quanto i partecipanti dovranno cuocerne uno strato aggiuntivo per consentirne la valutazione e degustazione da parte della giuria, e anche per fronteggiare eventuali imprevisti.

Per quanto riguarda la pasta sfoglia, **potrà essere riconosciuto un bonus di punteggio** per le ricette che suggeriranno soluzioni innovative o varianti tecnicamente valide e/o sapranno valorizzare eventuali tradizioni locali.

Decorazione. Nella decorazione e/o farcitura della torta sono obbligatori:

- L'uso della **panna**, fornita dallo sponsor Debic;
- L'inclusione di **almeno un prodotto tipico** dei luoghi o regioni in cui si trova la scuola frequentata dal partecipante;
- L'inclusione di **almeno una crema diversa dalla panna**. Tale crema potrà contenere della panna, ma non come ingrediente caratterizzante.

È inoltre facoltativa l'inclusione, nella farcitura o decorazione, di frutta fresca, secca o candita o di altri ingredienti di pasticceria.

Nell'osservanza di tali parametri, ai candidati è lasciata piena libertà creativa in merito alla forma e decorazione della torta

Datosi che ciascun partecipante di fatto rappresenta la propria scuola, l'organizzazione incoraggia il lavoro di squadra, e particolarmente il coinvolgimento della classe del partecipante, nella fase preparatoria, con particolare riferimento all'elaborazione della ricetta che il candidato realizzerà nel corso della gara.

DECORAZIONE COLOMBA

- I partecipanti dovranno, nel corso della gara, ideare e realizzare la decorazione di una colomba pasquale del peso di 750 grammi, fornita dall'organizzazione;
- La colomba sarà fornita spoglia, cioè senza glassatura.
- **Copertura facoltativa.** I partecipanti potranno, a loro scelta, ricoprire la colomba di cioccolato fondente o bianco, fornito dall'organizzazione, e su tale copertura effettuare la decorazione
- **Decorazione "mystery box".** L'organizzazione fornirà a ciascun partecipante un sacchetto o scatola confezionata dallo sponsor Modedcor e che potrà contenere colori, pasta di zucchero e altri elementi decorativi. I prodotti saranno uguali per tutti, ma non verranno annunciati in precedenza, allo scopo di valutare anche la capacità di improvvisazione del candidato.
- I partecipanti dovranno utilizzare esclusivamente i prodotti forniti.
- **Placchetta con scritta al cornetto.** La decorazione dovrà inoltre includere la scritta "Buona Pasqua" fatta a cornetto su una placchetta in cioccolato o pasta di zucchero;
I partecipanti dovranno portare la placchetta già pronta ma vuota, ed effettuare la scritta nel corso della gara, con i materiali forniti;
Tale placchetta non dovrà superare le dimensioni di cm. 18 X 7;
Nell'osservanza di tali parametri, ai partecipanti è lasciata piena libertà creativa in merito alla forma e colore della placchetta stessa.

GARA

Il tempo concesso sarà di 4 ore effettive per la gara

Verrà tuttavia concessa un'ora di tempo aggiuntiva, così suddivisa:

- **30 minuti prima dell'inizio della gara**, per consentire ai partecipanti di organizzare le rispettive postazioni ed effettuare la pesatura e dosaggio degli ingredienti. In questa fase i partecipanti potranno anche aprire le "mystery box" per esaminarne il contenuto, ma non dovranno iniziare il lavoro vero e proprio. La non osservanza di questo punto comporterà significative decurtazioni di punteggio.
- **30 minuti dopo la fine della gara**, per il riordino, pulizia e sgombero della postazione.

Per garantire parità di accesso alle attrezzature e ottimali condizioni di gara a tutti i partecipanti, l'organizzazione potrà considerare la possibilità di effettuare una sessione mattutina, a orario opportunamente scaglionato, durante la quale i partecipanti potranno stendere e tagliare la pasta sfoglia che cuoceranno durante la gara, dopo che la giuria e/o il direttore tecnico avranno esaminato e valutato i blocchi portati dai partecipanti. Ulteriori dettagli in merito saranno comunicati a tempo debito.

I candidati dovranno:

- Presentarsi in **completa tenuta professionale** e potranno indossare la giacca con il logo della scuola di appartenenza. Non sono ammesse giacche o altri elementi di vestiario riportanti loghi commerciali di qualunque genere. I candidati saranno tuttavia tenuti ad indossare grembiuli e copricapi forniti dall'organizzazione e riportanti il logo della manifestazione e/o di sponsor della medesima;
- **Eeguire tutto il lavoro personalmente**, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone, pena la squalifica immediata;
- Lasciare **pulite e in ordine** le postazioni di lavoro e le attrezzature utilizzate.

Il personale tecnico fornirà ai partecipanti tutta l'assistenza necessaria al corretto utilizzo delle attrezzature.

L'accesso ai laboratori in cui si svolgono le prove è riservato a candidati, giuria, organizzatori, personale tecnico e fotografi autorizzati. Ospiti e visitatori potranno accedere solo se preventivamente autorizzati dall'organizzazione.

Gli insegnanti accompagnatori potranno accedere ai laboratori solo per aiutare i partecipanti a portare il proprio materiale alla postazione assegnata e a sgomberare la postazione a gara finita. **Non potranno in ogni caso accedervi nel corso della gara o dell'eventuale sessione mattutina.** Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare decurtazioni di punteggio o squalifica del partecipante.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

- L'organizzazione fornirà gli ingredienti comuni e le attrezzature di base (forni, abbattitori, temperatrici, ecc.);
- I partecipanti avranno a disposizione piatti bianchi e posateria in dotazione alla scuola ospitante;
- Saranno a cura dei partecipanti tutti gli ingredienti specifici, le basi sottotorta, la minuteria (es. fruste, spatole, ciotole, cutter, frullini a immersione ecc.), eventuali strumenti particolari necessari alle singole preparazioni e quanto serve per la presentazione del prodotto alla giuria;
- È **obbligatorio l'uso degli ingredienti forniti dagli sponsor, ove presenti in ricetta**;
- L'elenco completo dei prodotti forniti sarà comunicato a tempo debito agli ammessi alla gara. Conseguentemente, **i partecipanti saranno tenuti a portare tutti gli ingredienti non espressamente inclusi nell'elenco di quelli forniti dall'organizzazione.**
- Gli ingredienti effettivamente impiegati per la gara dovranno essere **esattamente quelli indicati nella ricetta**. Nel caso in cui taluni ingredienti non fossero reperibili e dovessero essere sostituiti, i candidati dovranno informarne preventivamente l'organizzazione.
- Oltre alla pasta sfoglia, i candidati potranno portare già pronti un **massimo di altri 2 ingredienti** la cui preparazione richiede tempi non compatibili con la durata della gara (es. confetture, composte, biscotteria e confetteria, meringa, torrone e simili).
- I partecipanti **NON potranno portare gli ingredienti già dosati** e pronti per l'assemblaggio. La pesatura e i dosaggi dovranno essere effettuati nel tempo appositamente previsto e spiegato precedentemente.

CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

Il massimo punteggio complessivo conseguibile è di **280 punti** inclusivi di eventuale bonus e così suddivisi:

TORTA (massimo 150 punti)

- Cura e completezza della ricetta 0-10
- Creatività e/o originalità del progetto 0-10
- Valorizzazione prodotti locali 0-10
- Sfoglia 0-40
Valutazione complessiva 0-30
Eventuale bonus per soluzioni innovative o varianti 0-10
- Padronanza tecnica complessiva 0-20
- Commerciabilità del prodotto in contesto di alto livello 0-10
- Aspetto finale e decorazione 0-20
- Degustazione 0-30

DECORAZIONE COLOMBA (massimo 60 punti)

- Capacità di improvvisazione 0-10
- Creatività e originalità 0-10
- Aspetto finale e decorazione 0-30
- Commerciabilità del prodotto in contesto di alto livello 0-10

GENERALI (massimo 70 punti)

- Uso del cornetto 0-20
- Conoscenza delle materie prime 0-10
- Organizzazione e pulizia nel lavoro 0-20
- Aspetto: pulizia e ordine di grembiuli e casacche 0-10
- Comportamento ed etica 0-10

Il giudizio della commissione è insindacabile e inappellabile.

Qualora i partecipanti, nel corso della gara, ritenessero di ravvisare delle irregolarità, dovranno comunicarlo immediatamente alle giurie o agli organizzatori. Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.

GIURIA

La giuria viene definita dall'organizzazione ed è presieduta da **Alessandro Dalmaso**. Commissario di gara sarà **Alessandro Racca**.

PREMI

Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo sia le rispettive scuole.

Per i partecipanti sono previsti corsi ed opportunità formative. Alle scuole saranno conferite importanti attrezzature e forniture di materie prime.

Sono inoltre previsti numerosi premi speciali e riconoscimenti forniti dagli sponsor.

L'elenco dettagliato dei premi sarà comunicato a tempo debito.

A ciascun candidato sarà consegnato un attestato di partecipazione.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

I candidati dovranno inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. Potranno anche includere una sintetica presentazione della ricetta e degli ingredienti, ma solo nel caso in cui siano inconsueti o tipici.

I candidati dovranno utilizzare i moduli forniti per la compilazione della ricetta e inviarla in formato testo, non in .pdf o come immagine.

Si esortano i partecipanti a **prestare particolare cura alla redazione della ricetta**, con esatta e coerente indicazione di dosi e procedimenti, in quanto la cura della ricetta costituisce criterio di valutazione ai fini dell'ammissione alla gara.

Non è richiesta la presentazione di brochure o di versioni estese delle ricette. Nel caso in cui i candidati volessero comunque portarle, la giuria non sarà tenuta ad esaminarle e in ogni caso non ne terrà conto ai fini della valutazione.

La partecipazione è gratuita. Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione.

Per facilitare la partecipazione, ai candidati provenienti da altre regioni verrà fornito a titolo gratuito il pernottamento in albergo per la durata del Premio. La possibilità è estesa anche a un **insegnante accompagnatore** per ciascun partecipante.

Sono a carico dei partecipanti le spese di viaggio e quelle relative a ingredienti e attrezzature specifici alle rispettive ricette.

INVIO DEI PROGETTI

Per favorire la compilazione e la valutazione dei progetti, è stata predisposta una modulistica che può essere scaricata in formato Word [dal sito **www.associazionepiece.org**](http://www.associazionepiece.org)

I moduli compilati (uno per il progetto, l'altro con le generalità del candidato) dovranno essere inviati **esclusivamente via email a: premio@pasticceriagiovani.it**

Non saranno accettati progetti recapitati personalmente dai candidati o da loro delegati, o inviati via posta in forma cartacea.

NOTE

Il presente Regolamento potrà essere modificato dall'organizzazione se le circostanze dovessero renderlo necessario. In tal caso, ne verrà data opportuna e tempestiva comunicazione tramite tutti gli strumenti di informazione a disposizione dell'organizzazione stessa.

Quanto detto vale anche nel caso in cui cause di forza maggiore imponessero la cancellazione dell'iniziativa.

Candidati e accompagnatori potranno essere intervistati dalle giurie e dagli operatori dell'informazione autorizzati, e le immagini relative a loro stessi e ai loro lavori potranno essere pubblicate su media cartacei e online.

Gli indirizzi email dei partecipanti e degli insegnanti di riferimento potranno essere forniti agli sponsor per l'invio di segnalazioni e materiale info-promozionale.

I candidati concedono agli organi di informazione afferenti all'organizzazione ("Pasticceria Internazionale" e "Piemontemese.it") l'esclusiva di prima pubblicazione delle rispettive ricette.

Successivamente alla pubblicazione dell'elenco degli ammessi alla gara, l'organizzazione invierà comunicazioni relative ai dettagli logistici e alla disponibilità di materiali e attrezzature. I partecipanti sono tenuti a leggere con attenzione tali comunicazioni e a inviare riscontro di ricevimento e lettura. Non saranno ammesse giustificazioni basate sulla mancata lettura delle comunicazioni medesime.

La domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente Regolamento, che dovrà essere rispettato dai candidati in tutte le sue parti. La mancata osservanza di quanto prescritto dal Regolamento potrà comportare l'esclusione dal Premio.

CONTATTI

www.associazionepiece.org - info@associazionepiece.it

FB: Premi Cioccolato & Gelato Giovani

Michelangelo Carta - *tel. 373 7039855, m.carta@piemontemese.it*

Lucilla Cremoni - *tel. 334 2667151, L.cremoni@piemontemese.it*

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it

Tutela dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") la segreteria organizzativa dichiara, ai sensi dell'art. 13 ("Informativa resa al momento della raccolta dei dati"), che il trattamento dei dati dei partecipanti al concorso è finalizzato unicamente alla gestione del Premio e all'eventuale invio agli interessati dei bandi degli anni successivi; dichiara inoltre, ai sensi dell'art. 7 ("Diritto di accesso") che gli interessati possono richiedere la cancellazione, rettifica o aggiornamento dei propri dati rivolgendosi al Responsabile dati nella persona di Lucilla Cremoni (L.cremoni@associazionepiece.org).