



CONCORSO: SARANNO FAMOSI

Il Club Arti e Mestieri in collaborazione con lo sponsor Debic indice la seconda edizione del concorso di pasticceria "Saranno famosi".

Il tema di quest'edizione del concorso è: *Le quattro stagioni*. I candidati dovranno realizzare 2 elaborati: gâteau e mignon. Ciascun elaborato può interpretare una o più stagioni contemporaneamente. Le 4 stagioni potranno essere rappresentate attraverso le seguenti categorie: colore, forma, immagini, gusto e concetti.

La gara è aperta a tutti i pasticceri italiani e stranieri. La competizione si svolgerà come segue:

- **Eliminatorie** (dal 15/06/2011 al 30/11/2011): occorre inviare le ricette composte da ingredienti, procedimento e la foto della creazione finita. Almeno una delle preparazioni dovrà contenere obbligatoriamente gli ingredienti forniti da Debic (panne e burro) e dagli altri sponsor del Concorso la cui partecipazione verrà comunicato a breve.
- **Finale**: si terrà mercoledì 25 gennaio 2012 a Rimini durante il Sigep (Pad. D5) fra i **10 pasticceri finalisti selezionati** nelle eliminatorie, che in diretta realizzeranno gli elaborati in concorso, alla presenza di una qualificata Giuria formata da Pasticceri e Giornalisti che classificherà l'operato dei concorrenti. I primi 3 classificati verranno premiati dallo sponsor Debic come segue:

1° classificato: un contratto da consulente promotore con Debic per la durata di un anno

2° classificato: una planetaria

3° classificato: una divisa professionale personalizzata (giacca, pantaloni e grembiule)

REGOLAMENTO

Eliminatorie

1. l'iscrizione al concorso è gratuita e comporta l'accettazione totale del presente regolamento;
2. saranno ammessi 2 elaborati per concorrente;
3. per partecipare alla **fase eliminatoria** si dovrà inviare **entro il 30 novembre 2011** l'iscrizione, compilando la scheda di seguito allegata, unitamente alle ricette degli elaborati con i titoli, gli ingredienti (specificando l'azienda fornitrice dei prodotti) e le quantità, il procedimento di lavorazione, la descrizione degli elaborati e una foto degli elaborati ultimati, o via mail all'indirizzo segreteria@clubartiemestieri.it oppure per posta a Club Arti e Mestieri, Via Oriani 44, 48121 Ravenna, in questo caso farà fede il timbro postale; saranno accettate in formato cartaceo o su supporto informatico (CD, DVD, chiavetta usb);

All'interno di:

Coordinamento a cura di:

Organizzato da:



4. non saranno ammessi i candidati che non presenteranno almeno un elaborato contenente **gli ingredienti obbligatori** (panna e burro Debic).
5. gli elaborati pervenuti verranno esaminati da una Giuria di professionisti e verranno selezionate le migliori 10 proposte che andranno in finale a Rimini, in base ai seguenti criteri: originalità della ricetta, maggior percentuale degli ingredienti obbligatori in rapporto agli altri ingredienti, equilibrio dei gusti;
6. gli ingredienti e la forma degli elaborati saranno a scelta del partecipante ad eccezione degli ingredienti obbligatori;
7. Per la categoria mignon dovranno essere presentate minimo 5 tipologie di prodotto per ciascuna categoria;
8. il giudizio della giuria selezionatrice è insindacabile;
9. le ricette e il materiale fotografico rimarranno a disposizione dell'organizzazione del concorso che ne farà l'uso più consono;
10. in data 15 dicembre 2011, verrà comunicato ai dieci finalisti, via mail e lettera raccomandata la partecipazione alla fase finale durante il Sigep 2012. La partecipazione sarà obbligatoria, pena l'esclusione dal concorso, e ogni concorrente dovrà riprodurre in diretta gli elaborati in concorso, nella giornata di mercoledì 25 gennaio 2012.

Finale

1. tutti i concorrenti finalisti dovranno presentarsi alle ore 7.30 di mercoledì 25 gennaio 2012 presso il Pad. D5 e registrarsi;
2. ad ognuno di loro sarà assegnato uno spazio adeguato per eseguire le proprie ricette;
3. ogni concorrente dovrà procurarsi autonomamente gli ingredienti necessari per l'esecuzione dell'elaborato in concorso, la presentazione e la degustazione, ad eccezione dei prodotti obbligatori che saranno forniti dallo sponsor del concorso Debic (panna e burro);
4. ai finalisti sarà consentito essere accompagnati da un aiutante per la realizzazione degli elaborati;
5. ai finalisti sarà consentito di portare parti dell'elaborato preparate in precedenza (frolla, pan di Spagna...). L'assemblaggio e l'impiattamento dovranno essere realizzati durante la competizione;
6. il gâteau dovrà avere **dimensioni sufficienti per almeno 6-8 porzioni circa** per permettere l'assaggio alla Giuria, per i mignon il numero minimo di pezzi è di **5 per tipologia** per un totale di 25 mignon;
7. la gara avrà inizio alle ore 8.00 e terminerà alle ore 12.00. I laboratori e le attrezzature messe a disposizione dall'organizzazione dovranno essere riconsegnati in ordine e puliti;
8. alle ore 12.30 verranno fatte le presentazioni alla giuria professionale, per essere poi giudicate;
9. alle ore 13.00 verranno premiati i primi 3 pasticceri classificati;
10. Per la presentazione degli elaborati e la premiazione si richiede di indossare la divisa classica da pasticciere.

IL GIUDIZIO DELLA GIURIA È INSINDACABILE

I criteri di valutazione degli elaborati saranno i seguenti:

A) GATEAU

- Aspetto visivo
- Armonia del gusto
- Consistenza al taglio
- Originalità dell'elaborato

All'interno di:



Coordinamento a cura di:



Organizzato da:



- Stile di presentazione
- B) MIGNON
- Aspetto visivo e sintonia dei colori
 - Armonia del gusto
 - Assemblaggio dei componenti
 - Originalità dell'elaborato
 - Stile di presentazione

CRITERI GENERALI

- Pulizia dell'area di lavoro e del laboratorio
- Pulizia dell'abbigliamento
- Abilità nell'esecuzione
- Attinenza al tema proposto
- Puntualità

Primi classificati saranno i dolci che avranno ricevuto il punteggio più alto come somma dei punteggi dei singoli criteri di valutazione. Il punteggio per ogni criterio si esprime da 1 a 5.

MODULO ISCRIZIONE

IL SOTTOSCRITTO: _____

TITOLARE O DIPENDENTE PASTICCERIA: _____

TELEFONO: _____ CELL: _____

INDIRIZZO MAIL: _____

CITTA: _____ CAP: _____ PROV: _____

NOME ELABORATI:

1) GATEAU: _____

2) MIGNON: _____

DATA ISCRIZIONE: _____ FIRMA: _____

All'interno di:

**Sigep**
33° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali
Sezione speciale PASTA: 

Coordinamento a cura di:

**CLUB**
Arti &
Mestieri
Club Arti & Mestieri
Via Oriani 44 - 48100 Ravenna
Tel. 0544 251924
Fax 0544 211700
segreteria@clubartiemestieri.it
www.clubartiemestieri.it

Organizzato da:

**Rimini Fiera**
business space
RIMINI FIERA S.p.A.
Via Emilia, 155 - 47921 RIMINI
Tel. 0541 744604
Fax 0541 744772