



National contest of sweets Italy

1° Concorso nazionale dei dolci da forno tipici e tradizionali

La Fiesa Confesercenti d'Abruzzo, organizza il *Primo Concorso Nazionale* dedicato ai *dolci da forno tipici e tradizionali*.

Il tema trainante è la “*valorizzazione del made in Italy*” attraverso la conoscenza, la produzione e la degustazione dei dolci della tradizione italiana.

Al Concorso possono partecipare: panificatori, ristoratori, operatori di agriturismi, pasticceri, scuole.

L'iniziativa mira alla conoscenza approfondita del territorio con uno sguardo attento al settore alimentare, nello specifico della panificazione e della pasticceria da forno, promuovendo la cultura delle diverse aree regionali con confronti diretti delle specificità artigianali.

REGOLAMENTO

- 1.** Il Concorso si terrà nel contesto del SARAL FOOD 2015, presso il Centro Servizi Ibisco di Città Sant'Angelo, l'8 marzo 2015;
- 2.** Il Concorso è aperto a tutti i professionisti dei panifici, dei ristoranti, degli agriturismi, delle pasticcerie, delle scuole;
- 3.** Ogni concorrente può partecipare coadiuvato da un collaboratore presentando il proprio prodotto accompagnato dalla ricetta tipica della sua Regione;
- 4.** Le ricette, di cui al Punto 3. devono essere espressamente tipiche delle regioni di provenienza dei concorrenti;

5. Ogni concorrente deve portare con se ed averne la piena disponibilità, tutti gli ingredienti e/o gli impasti pronti, compresi di ripieni, nonché teglie, cucchiari, spatole e minuteria utile alla lavorazione in loco;
6. Dopo la lavorazione, il concorrente deve pulire tutti i piani di lavoro (se ciò non verrà fatto, verrà attribuita una penalizzazione che sarà detratta dal punteggio finale)
7. Nel corso della preparazione, i giudici controlleranno tutte le operazioni;
8. I Giudici componenti la Giuria, valuteranno anche la predisposizione del prodotto finito nel vassoio di presentazione;
9. La valutazione verrà fatta sia come degustazione che visiva dall'intera Giuria;
10. Il concorrente deve illustrare ai Giudici tutte le fasi della preparazione e tutti gli ingredienti utilizzati;
11. Tutti i concorrenti ed i loro collaboratori, devono indossare la divisa professionale;
12. L'Iscrizione deve pervenire entro il 7 marzo 2015,
13. Alla Scheda di iscrizione occorre allegare la seguente documentazione:
 - a. Copia Iscrizione alla CCIAA di riferimento;
 - b. Copia Certificato di idoneità del laboratorio rilasciato dal SIAN, compreso di data e di numero;
 - c. Copia Documento d'identità del concorrente e dell'eventuale collaboratore.
14. È vietato l'uso dei seguenti ingredienti:
 - a. Margarina;
 - b. Oli di semi e di palma;
15. Per la valutazione, oltre agli ingredienti di base, verranno presi in considerazione ingredienti autoctoni del territorio di provenienza, come le farine, l'olio, ecc.;
16. I dolci possono anche essere presentati con tecniche innovative e con variazioni di ingredienti;
17. Ogni concorrente avrà a disposizione 15 minuti per realizzare il prodotto, salvo qualche richiesta relativa a particolari prodotti che hanno bisogno di più tempo (in questo caso, la richiesta deve essere perfezionata per tempo, prima dell'inizio della lavorazione);
18. La Giuria sarà composta da 5 tecnici: 1 panificatore, 1 pasticcere 1, 1 tecnico del settore agroalimentare, 1 cuoco, 1 giornalista di settore che sarà anche Presidente della stessa;
19. Durante la preparazione dei dolci, ci sarà sempre un Giudice che valuterà il lavoro del concorrente;
20. Saranno premiati i primi tre concorrenti classificati;
21. Tutte le immagini delle fasi di produzione formazione e presentazione sono di uso esclusivo della Fiesa Confesercenti Regionale d'Abruzzo.
22. La Scheda d'iscrizione, completa di tutti gli allegati, va inviata con una delle seguenti modalità:
 - a. Per Posta, al seguente Indirizzo:

Fiesa Confesercenti Abruzzo – Via Monsignor Luciano Marcante N. 3 – 67039 Sulmona (AQ);

b. Per Fax, al Numero 0864567696;

Per E-mail, al seguente indirizzo: officinadeisapori@cescotabruzzo.it;

c. Consegna a mano, presso lo Stand Fiesa in Saral Food.

23. Informazioni:

FIESA Confesercenti Regionale d'Abruzzo
Via Monsignor Luciano Marcante, 3 – 67039 Sulmona (AQ)
Telefono e Fax: 0864567696
E-mail: officinadeisapori@cescotabruzzo.it



<i>Denominazione Azienda/Scuola</i>			
<i>Nome e Cognome del Titolare/Dirigente scolastico</i>			
<i>Indirizzo Azienda/Scuola</i>	<i>Via/Piazza</i>	<i>CAP</i>	<i>Città</i>
<i>Partita I.V.A.</i>			
<i>Codice Fiscale</i>			
<i>Nome e Cognome del Concorrente/Alunno</i>			
<i>Nome e Cognome del Collaboratore del Concorrente</i>			
<i>Nome del Dolce</i>			
<i>Fasi e Ricetta (descrivere)</i>			

Ai fini del Concorso, autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali."

Luogo e data:

ALLEGATI:

- Ricevuta del versamento di € 30.00, con evidenziate tutte le attività per le quali si partecipa;
- Il numero di iscrizione alla CCIAA di riferimento;
- Il numero del Certificato di idoneità del laboratorio rilasciato dal SIAN, compreso di data e di numero.

TIMBRO E FIRMA DEL TITOLARE D'AZIENDA/DIRIGENTE SCOLASTICO
