



Concorso Dolce Pasqua 2019

Regolamento

Art. 1 Il Concorso

Il Concorso Dolce Pasqua 2019 nasce dal desiderio, degli ideatori della Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, di creare un nuovo evento con un format che coinvolga i migliori pasticceri d'Italia.

La nostra mission è stimolare i Maestri Pasticceri verso una sempre più attenta ricerca di nuovi ingredienti, sapori e aromi e al contempo valorizzare le tradizioni millenarie del nostro paese.

Art. 2 Partecipazione

La partecipazione è riservata alle pasticcerie, laboratori artigianali e singoli pasticceri che producano colombe in linea con la normativa di riferimento nazionale (D.M. 22 Luglio 2005 e s.m.i.) ma che producano prodotti esclusivamente con lievito madre e senza l'utilizzo di emulsionanti e mono e digliceridi.

Art. 3 Le Categorie

Sono previste due categorie di concorso:

- **Colomba Tradizionale:**
Saranno accettati esclusivamente pezzi da 1 (uno) kg e con pirottino anonimo.
- **Colomba Innovativa:**
Saranno accettati esclusivamente pezzi da 1 (uno) kg e con pirottino anonimo.

La partecipazione per ogni categoria prevede l'invio di una colomba da 1 Kg all'indirizzo indicato all'art. 6.

Ogni candidato potrà partecipare ad entrambe le categorie inviando due colombe nello stesso pacco di spedizione per le due categorie (una per la categoria "colomba tradizionale" e una per la "colomba innovativa").

I prodotti dovranno essere inviati all'indirizzo indicato all'art. 6 in un pacco il cui interno deve contenere separatamente una busta chiusa con il ricettario allegato al presente regolamento (utilizzare esclusivamente il formulario allegato) e la colomba o le colombe (nel caso di partecipazione per entrambe le categorie) in concorso chiuse nel loro packaging originale.

Art. 4 Giuria

Il contest Dolce Pasqua prevede un'unica giuria di valutazione formata da esperti del settore, giornalisti, critici enogastronomici e personalità note.



La Giuria avrà il compito di valutare le colombe dei partecipanti e si riunirà in commissione esaminatrice giorno 29 marzo 2019 per la valutazione delle colombe partecipanti. La valutazione sarà trasmessa attraverso diretta facebook sulla pagina ufficiale “Dolce Pasqua”.

Il voto della Giuria sarà insindacabile ed inappellabile.

Ogni colomba verrà preventivamente scartata dal proprio packaging e presentata anonimamente alla giuria che realizzerà le valutazioni.

Tutti i packaging dei partecipanti verranno esposti in una zona dedicata e valutati dalla Giuria dopo aver espresso il giudizio sulla colomba.

Art. 5 Criteri di valutazione

I criteri di valutazione delle colombe (sia tradizionali che innovative) si baseranno sulle seguenti variabili:

- Precisione della pezzatura
- Alveolatura;
- Profumazione;
- Qualità, tipologia e gusto dei canditi utilizzati;
- Sofficità;
- Umidità (per le colombe tradizionali);
- Qualità e tipologia delle bagne, glasse e farciture (per le colombe innovative);
- Presentazione;
- Cottura;
- Gusto e retrogusto.

La Giuria per ogni criterio assegnerà un punteggio da 1 a 5, dove 1 rappresenta il minimo dei voti e 5 il massimo, per un punteggio massimo totale di 45 punti per ciascuna categoria.

Art. 6 Le Modalità di Partecipazione:

I partecipanti dovranno iscriversi al contest richiedendo il modulo di adesione o al link www.dolcepasqua.it o via mail a contest@dolcepasqua.it oppure al recapito 347.1415224 (anche WhatsApp).

I candidati, una volta compilato il modulo di adesione in tutte le sue parti, attenendosi scrupolosamente alle indicazioni fornite sul modulo stesso, dovranno spedire i prodotti entro e non oltre giorno 27 marzo 2019 presso il seguente indirizzo:

Scuola di Cucina One Day Chef

Viale Carlo Felice, 25
00185 Roma (RM)

I costi di iscrizione e spedizione dei prodotti sono a carico dei candidati partecipanti al concorso.



Sarà cura del candidato accertare la modalità più idonea di conservazione dei prodotti per preservarli da eventuali danni subiti dal trasporto.

Art. 7 Valutazione

La Giuria si riunirà in commissione di valutazione giorno 29 marzo 2019 sempre presso la succitata scuola di cucina ONE DAY CHEF per la valutazione di prodotti nelle due categorie.

La valutazione delle due categorie sarà trasmessa tramite diretta facebook alla pagina ufficiale di Dolce Pasqua all'indirizzo <https://www.facebook.com/dolcepasqua/>.

La classifica generale verrà pubblicata sia sulla pagina facebook precedentemente indicata, sia sul sito web www.dolcepasqua.it.

Art. 8 Premiazione

La cerimonia di premiazione avrà luogo il 06 aprile 2019 a Roma presso una struttura di prestigio debitamente comunicata entro e non oltre giorno 15 marzo 2019.

Durante la cerimonia di premiazione verranno premiati i primi 3 classificati per ciascuna categoria e il primo classificato per il miglior packaging. Inoltre verranno consegnati dei riconoscimenti speciali per altre colombe non in concorso a tutti i partecipanti.

Art. 9 Squalifica

Il mancato rispetto del presente regolamento anche in uno dei punti precedenti comporta l'esclusione del candidato dal concorso e non comporta la restituzione di prodotti e quote di iscrizione.

Art. 10 Versamento Quota di partecipazione

La Quota non è rimborsabile ed è requisito essenziale per la partecipazione al Concorso Dolce Pasqua, il non adempimento al versamento nei tempi e modi prestabiliti, comporta l'esclusione dal concorso.

Allegati:

n.1 Modello di ricettario da compilare per ciascuna categoria. Nel caso di partecipazione ad entrambe le categorie compilare due ricettari per le colombe in concorso.



Allegato n.1

Ricettario

Nome Azienda _____ Pasticcere _____

Sede _____

Categoria:

Colomba Tradizionale

Colomba Innovativa

Data Produzione _____

Data Scadenza _____

DESCRIZIONE	GRAMMATURA	%

Firma
