



REGOLAMENTO CONTEST

DOLCE PASQUA 2020

Regolamento del 24/02/2020

ART. 1 PREMESSA 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.).

L'accesso al concorso è riservata ai candidati che avranno fatto richiesta esplicita secondo le modalità riportate di seguito. Le iscrizioni seguiranno l'ordine cronologico di presentazione della richiesta e verranno prese fino ad esaurimento posti ed entro le date indicate nel presente regolamento.

ART. 2 CATEGORIE Il contest si compone di tre categorie di concorso:

- **Colomba Tradizionale:** saranno accettati esclusivamente pezzi da 1 (uno) kg e con pirottino anonimo (N.B.: il peso si considera escluso il pirottino).
- **Colomba Innovativa:** saranno accettati esclusivamente pezzi da 1 (uno) kg e con pirottino anonimo (N.B.: il peso si considera escluso il pirottino).
- **Packaging Award per la colomba**

Ogni candidato può scegliere di partecipare a tutte le categorie di concorso o di sceglierne alcune a seconda della propria attitudine.

La partecipazione per ogni categoria prevede l'invio di una colomba da 1 Kg all'indirizzo indicato all'art. 5.

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. 5 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. 3 GIURIA Il contest Dolce Pasqua prevede un'unica giuria di valutazione formata da esperti del settore, giornalisti, professionisti nel mondo della comunicazione in generale e personalità note.

La Giuria avrà il compito di valutare le colombe dei partecipanti e si riunirà in commissione esaminatrice giorno 27 marzo 2020 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 ed il candidato accettando il presente regolamento accetta il giudizio della giuria.

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. 4 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 valuterà con 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. 5 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE I partecipanti dovranno iscriversi al contest richiedendo il modulo di adesione 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 24 marzo 2020 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.

Rimane inteso che gli espositori dell'evento ITALIA PASTICCERIA, in regola con la loro quota di adesione, risultano già iscritti al contest e non dovranno versare ulteriori quote.

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

ART. 6 VALUTAZIONE La Giuria si riunirà in commissione di valutazione giorno 27 marzo 2020 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/>.

ART. 7 PREMIAZIONE Il vincitore per ciascuna categoria sarà proclamato la sera stessa della valutazione. Verrà dato ampio risalto mediatico online e offline attraverso azioni di ufficio stampa. Verrà prevista anche la pubblicazione di un video promozionale, già in possesso dal vincitore di ogni categoria, sulla pagina ufficiale "Dolce Pasqua". La consegna ufficiale del premio è prevista, invece, il 09 maggio 2020 in occasione



dell'evento ITALIA PASTICCERIA che si terrà a Roma il 09 e 10 maggio 2020. Durante la cerimonia di premiazione verranno premiati i primi 3 classificati per ciascuna categoria ed il primo classificato per il miglior packaging. Inoltre verranno consegnati dei riconoscimenti speciali per altre colombe non in concorso a tutti i partecipanti.

ART. 8 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. 9 CANDIDATI IN CLASSIFICA Si intende che tutti i candidati in classifica non avranno diritto alla restituzione delle quote di iscrizione a prescindere dal loro posizionamento

Per accettazione

Data e firma



Ricettario

Nome Azienda _____ Pasticcere _____

Sede _____

Categoria:

Colomba Tradizionale

Colomba Innovativa

Data Produzione _____

Data Scadenza _____

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>GRAMMATURA</i>	%

Firma
