



BANDO DI CONCORSO

La società Distillerie Camel SpA di Povoletto (Udine) con la collaborazione di :

ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI  
PASTICCERIA INTERNAZIONALE

In occasione del centenario del fondatore della Distilleria, indice un CONCORSO NAZIONALE DI PASTICCERIA riservato a tutti i maestri pasticceri italiani.

#### FINALITA' DEL CONCORSO

Il concorso si pone come primo obiettivo il promuovere l'arte della pasticceria artigianale italiana, a livello nazionale ed internazionale. Vuole essere una chiara celebrazione al gusto e alla tradizione italiana.

#### TEMA DEL CONCORSO

Il concorso prevede la realizzazione di una torta che concorrerà al titolo di dolce "La Zagara®". La torta dovrà avere un diametro di 20/25 cm. La composizione del dolce sarà di libera scelta ed impostazione.

Ogni partecipante nell'aderire al concorso dovrà allegare alla scheda di partecipazione la ricetta del dolce, una foto del dolce intero ed una del dolce porzionato. Entrambe le foto saranno di formato 10x15 cm. La ricetta del dolce dovrà riportare la spiegazione dettagliata dei seguenti particolari:

- Elenco dei singoli componenti del dolce.
- Ingredienti grammati per ogni singolo componente
- Procedimento di lavorazione per ogni singolo componente
- Procedimento esecutivo di assemblaggio e farcitura
- Disegno grafico descrittivo del procedimento di assemblaggio e farcitura

Nella preparazione del dolce dovranno essere utilizzati 2 prodotti della linea Camel Pasticceria, uno dei prodotti dovrà essere la bagna La Zagara®. I concorrenti avranno diritto ad una fornitura a condizioni particolari.

#### REGOLAMENTO E PROGRAMMA

Il concorso si divide in due fasi fondamentali.

La prima fase prevede una selezione a livello regionale. I concorrenti invieranno la scheda di partecipazione comprensiva delle foto del dolce e della ricetta dello stesso, nonché dei dati di identificazione personale, presso la Segreteria Organizzativa del concorso entro il 31/01/2008.

Tutte le schede pervenute alla Segreteria Organizzativa verranno presentate in forma anonima alla Giuria, la quale, sulla sola base della stesura della ricetta e

delle foto del dolce, provvederà alla selezione dei tre migliori dolci presentati per ciascuna Regione.

La Giuria, nell'ambito dei lavori presentati, sceglierà a livello nazionale, a suo insindacabile giudizio, i venti finalisti tenendo conto della qualità del progetto proposto.

La seconda e ultima fase prevede la realizzazione del dolce, da parte dei soli venti finalisti prescelti, alla presenza della Giuria, la quale esprimerà il suo giudizio valutando: procedimento di lavorazione, aspetto estetico, gusto. Si svolgerà durante una serata di gala, alla quale parteciperanno anche i dirigenti della Distillerie Camel e i suoi agenti, tutti i finalisti e personaggi di spicco del mondo della pasticceria.

#### GIURIA

Sia le selezioni regionali che quella nazionale finale verranno effettuate da personalità di rilievo del mondo della pasticceria nazionale ed internazionale. La Distillerie Camel si riserva di comunicare la composizione nominale della Giuria.

#### PREMI E PROMOZIONI

A ciascun partecipante iscritto al concorso verrà consegnato un attestato di partecipazione alla selezione regionale. I finalisti riceveranno un attestato di partecipazione alla selezione nazionale.

Tutti i partecipanti al concorso avranno diritto ad utilizzare all'interno della propria attività commerciale il marchio La Zagara®. Godranno inoltre di una particolare promozione pubblicitaria che la società Distillerie Camel SpA attuerà a sostegno del marchio sul punto vendita del pasticciere concorrente. Il vincitore assoluto del concorso e i concorrenti che si saranno classificati nelle tre posizioni successive saranno oggetto di una specifica campagna pubblicitaria sulla stampa specializzata.

#### ADESIONI

Le schede di partecipazione - complete di foto e ricetta - dovranno pervenire presso la Segreteria Organizzativa del concorso che ha sede presso la Distillerie Camel SpA, Via della Roggia 20, Marsure di Povoletto (UD), tel. 0432 664144.

Il termine ultimo di iscrizione è fissato per il giorno 31/01/2008, farà fede il timbro postale o la consegna a mano ad un rappresentante di zona della Distillerie Camel. L'iscrizione è libera e gratuita. Le schede di partecipazione che giungeranno non complete in ogni loro voce verranno ritenute fuori concorso.

CONCORSO  
NAZIONALE  
DI PASTICCERIA  
PER MAESTRI  
PASTICCIERI

★ ★ ★ ★ ★  
**CAMEL**  
PASTICCERIA



CONCORSO

Made in Italy

GRANDE CONCORSO



Il concorso è riservato a tutti i pasticceri italiani e vuole essere una chiara celebrazione al gusto e alla tradizione italiana. Parteciparvi è semplicissimo: è sufficiente dare vita ad un dolce bagnato con "La Zagara".

La giuria sceglierà i venti finalisti che concorreranno all'aggiudicazione del titolo di dolce "La Zagara" durante una serata di gala che si terrà su una delle più prestigiose navi da crociera.



Per ulteriori informazioni:  
tel: 0432 664144 • fax: 0432 664147  
[www.cameldistillerie.it](http://www.cameldistillerie.it) • [lazagara@cameldistillerie.it](mailto:lazagara@cameldistillerie.it)