



REGIONE
PIEMONTE

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



I° Concorso Mondiale per professionisti



“The Best Dolce alle Nocciole in the World”

19 aprile 2012

Il concorso

“The Best Dolce alle Nocciole in the World”

che si terrà a Cortemilia – Alta Langa, Piemonte, venerdì 19 aprile 2012 in occasione della seconda edizione della manifestazione Hi-Food, nasce con l'intento di valorizzare, promuovere e divulgare la Nocciola Piemonte IGP: la “Migliore Nocciola del Mondo”. Il comitato organizzatore è costituito dal Comune di Cortemilia, dall'Ente Fiera della Nocciola e dalla rivista di settore “Pasticceria Internazionale” con il patrocinio della Regione Piemonte.

Regolamento

- Partecipanti. Il concorso sarà ad invito concesso dal Comitato Organizzatore. Avranno diritto di invito:
 1. i pasticceri vincitori delle singole categorie del concorso “Il Migliore Dolce alle Nocciole d'Italia” che si è svolto a Cortemilia – Alta Langa in occasione della Fiera “Profumi di Nocciola” negli anni 2010 e 2011;
 2. una selezione di pasticceri di acclamata fama provenienti da Paesi stranieri in rappresentanza di Europa, Americhe e Asia.
- Nomination. Ogni pasticciere che accetterà l'invito del Comitato Organizzatore e si presenterà personalmente con il dolce in concorso, otterrà la

Nomination al Concorso de “The Best Dolce alle Nocciole in the World”

- **Categorie.** Sono istituite 4 categorie di partecipazione:
 1. La Migliore Torta alle Nocciole del Mondo. La stessa potrà essere di forma libera, dal peso massimo di 1 kg e nessuna ulteriore preparazione potrà essere fatta post cottura se non la decorazione. La torta dovrà essere realizzata per avere una conservazione ambiente (nessuna crema fresca in decorazione). Dovranno essere consegnati per l'esamina, almeno due pezzi.
 2. Il miglior Biscotto alle nocciole del Mondo. Potrà essere di qualsiasi forma, contenente un minimo di 20% di nocciole e dal peso massimo di 16gr il pezzo. Dovrà essere consegnata per la degustazione, una campionatura di 1kg
 3. Il Miglior Cioccolato alle Nocciole del Mondo. La candidatura potrà essere fatta con due modelli : Stampato, Tagliato o Modellato. I pezzi in esamina dovranno essere non superiori a 12 grammi l'uno e dovrà essere fornito un campionario di minimo 0,5kg di prodotto. In entrambi i cioccolatini dovrà essere presente la nocciola sotto forma di granella, pasta, olio etc...
 4. La Migliore Libera Interpretazione di un Dolce alle Nocciole del Mondo. Questa categoria è istituita con lo scopo di valorizzare la creatività dei professionisti nei confronti della Nocciola Piemonte IGP e quindi non vengono date particolari indicazioni. I prodotti in assaggio dovranno comunque essere in monoporzione da massimo 50 gr oppure presentati in modo tale da poter essere porzionati per l'assaggio.
- **Candidature.** Ogni pasticciere invitato al Concorso sarà libero di candidarsi in una sola delle quattro categorie in concorso;
- **Ingredienti.** L'ingrediente principale dei dolci in concorso, quello inconfondibile su cui verteranno i giudizi della giuria, dovrà essere la Nocciola Piemonte IGP o la nocciola della varietà Tonda Gentile Trilobata delle Langhe. Il professionista dovrà comprovare l'utilizzo della varietà di Nocciola Piemonte IGP o Tonda Gentile Trilobata delle Langhe attraverso la fattura di acquisto del prodotto.
- **Premi.** Sono istituiti per il Concorso cinque premi: uno per ogni categoria di partecipazione più il vincitore assoluto. La giuria avrà la facoltà di elargire premi speciali per motivi particolari;
- **Giuria & punteggi.** La giuria del concorso sarà composta da giornalisti, esperti del settore dolciario e personalità nazionali ed internazionali nominati dal Comitato Organizzatore del Concorso il cui giudizio sarà insindacabile ed inappellabile. Ogni giudice esprimerà il proprio voto con punteggi in decimali. Risulteranno vincitori i dolci che, nella propria categoria, avranno ottenuto la somma dei punteggi più alta. Il vincitore assoluto verrà proclamato "The Best Dolce alle Nocciole in the World"
- **Iscrizioni.** Le iscrizioni dovranno pervenire tramite e-mail, fax o posta al Comitato Organizzatore del Concorso entro il 15 marzo 2012 unitamente alla ricetta del prodotto candidato al concorso.
- **Svolgimento Concorso.** Il concorso si svolgerà interamente nella giornata di venerdì 19 aprile con il seguente programma:
 - Ore 10,00 - 10,30 accredito dei dolci
 - Ore 11,00 - 12,00 riunione della giuria e valutazione dei dolci per categoria
 - Ore 13,00 pranzo offerto dal comitato organizzatore a tutti i partecipanti
 - Ore 15,00 premiazione del Concorso

Scheda di iscrizione

Il sottoscritto	
Pasticcere di	
Indirizzo	
CAP	
Città – Provincia	
Telefono	
Cellulare	
E-mail	
Sito Internet	
Intende candidare il dolce	
Nella categoria	

Firma e timbro

.....

Allegato: ricetta esecutiva del dolce in concorso

Comitato Organizzatore :

Comune di 12074 Cortemilia (CN – Italy), turismo@comunecortemilia.cn.it

Coordinatore :

Carlo Zarri, Cons. Del.to Turismo, +39 3398564094, turismo1@comunecortemilia.cn.it