

TROFEO CONPAIT
MIGLIOR PASTICCERIA ITALIANA

La confederazione pasticceri italiani con l'intento di :

- valorizzare il prodotto dolciario Italiano legato alla tradizione locale ;
- esaltare le tipicità territoriali ;
- racchiudere tutte le tradizioni in un manuale della tradizione e tipicità dolciaria nazionale ;
- dare la possibilità di partecipare ai concorsi le pasticcerie d'Italia che solitamente non hanno tempo di preparare e partecipare ai concorsi tradizionali ;

il giorno 28 Ottobre 2011 a Napoli indice un concorso nazionale per assegnare il titolo di miglior pasticceria italiana.

TEMA: IL TUO DOLCE TERRITORIO

REGOLAMENTO:

1. ogni concorrente dovrà allestire su un tavolo di mt 1 x 1 una vetrina con pezzo artistico in zucchero, cioccolato, croccante, o altra pasta commestibile e una presentazione del dolce da degustazione confezionato a regola d'arte. Il pezzo artistico dovrà essere portato già pronto o finito di comporre sul posto. Nel caso di composizione sul posto sarà cura del concorrente portare tutto il necessario (attrezzature e materie prime) per la lavorazione.
2. Il dolce dovrà essere un dolce da viaggio caratteristico del territorio di provenienza del concorrente. Esso dovrà essere mignon o monoporzione a seconda della caratteristica del dolce stesso. Nel caso di mignon dovranno essere portati 100 pezzi di cui 10 per la degustazione della giuria e 90 per la degustazione del pubblico oltre a quelli che servono al concorrente per l'allestimento della vetrina. Nel caso di monoporzione dovranno essere portati 50 pezzi di cui 5 per la giuria e 45 per il pubblico oltre a quelli che necessitano al concorrente per la vetrina. Il dolce dovrà essere portato già pronto e confezionato. La degustazione della giuria dovrà essere accompagnato da un vino tipico del luogo di provenienza del concorrente e lo stesso dovrà essere messo in esposizione insieme ai dolci.
3. I concorrenti avranno 4 ore di tempo e precisamente dalle ore 9 alle ore 13 per l'allestimento del tavolo, dalle ore 13 alle ore 14 valutazione dei tavoli da parte della giuria. Dalle ore 14.30 alle ore 18 degustazioni dolci da parte della giuria. Alle ore 18.30 gran galà delle dolcezze con la degustazione dei dolci da parte del pubblico avventore. Ore 20 proclamazione del vincitore e gran galà.
4. I concorrenti potranno essere coadiuvati da un loro assistente. Ogni concorrente per poter partecipare dovrà dimostrare la propria adesione al con.pa.it. e dovrà indossare eventuale divisa fornitagli.
5. termine ultimo per l'iscrizione al concorso il 10 ottobre 2011. Possono partecipare sia titolari d'azienda che dipendenti.
6. per ogni concorrente verrà messo a disposizione 1 tavolo senza copertura di mt 1x1 per l'allestimento della presentazione e 1 tavolo senza copertura di cm 80 x 80 per la lavorazione. Sarà cura del concorrente la copertura dei tavoli con materiali propri.

7. premi: miglior presentazione – miglior dolce – miglior pasticceria d'Italia. Ad ogni vincitore verrà corrisposto premi in forniture di materie prime. Al vincitore assoluto oltre la fornitura di materie prime trofeo e titolo di miglior pasticceria italiana.
8. La giuria sarà composta da giornalisti del settore, accademia della cucina, città del vino, res tipica.
9. ogni concorrente dovrà accompagnare la presentazione con un ricettario indicante composizione e procedimento per la realizzazione del dolce, e un breve cenno storico che provi la tipicità del dolce presentato.