



CONCORSO
LA CIOCCOLA-TORTA DEL FUTURO
LE SCUOLE DEL PIEMONTE SI SFIDANO A CIOCCOLA-TÒ
DOMENICA 10 NOVEMBRE 2019
TORINO, PIAZZA SAN CARLO



REGOLAMENTO
scadenza 15 ottobre 2019

ORGANIZZAZIONE

L'Associazione Pièce ha accolto con piacere la proposta di partecipare all'edizione 2019 di Cioccola-tò, che si svolgerà a Torino dall'8 al 17 novembre 2019 proponendo un concorso aperto alle scuole alberghiere e professionali del Piemonte.

CANDIDATI

Il concorso è riservato agli studenti delle scuole alberghiere e istituti professionali a indirizzo gastronomico e turistico del Piemonte.

La partecipazione è a squadre. Le squadre dovranno essere composte da 4 ragazzi/e, guidati da un insegnante, che rappresentano la scuola di appartenenza.

TEMA

Il soggetto del concorso è **La torta al cioccolato del futuro**.

I partecipanti dovranno realizzare una **torta al cioccolato** da 10-12 porzioni che presenti, soprattutto nella forma e nella decorazione, caratteristiche "futuribili".

Dovranno inoltre presentarla su un'alzata in cioccolato con simili caratteristiche estetiche.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E SCADENZA

La partecipazione è gratuita.

Le scuole interessate dovranno inviare, entro il **15 ottobre 2019**, una ricetta-progetto della torta con la quale intendono partecipare.

I progetti dovranno essere inviati, esclusivamente via email, a info@associazionepiece.it

I progetti migliori saranno ammessi alla finale, che si terrà **domenica 10 novembre 2019** in Piazza San Carlo, a Torino, nel contesto di Cioccola-tò. L'orario è in fase di definizione.

SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

I finalisti dovranno portare la torta e l'alzata già pronte.

In sede di concorso potranno, se necessario, fare gli ultimi preparativi, la decorazione e l'assemblaggio dell'alzata.

Una giuria costituita da pasticciери, esperti e giornalisti di settore valuterà i lavori e decreterà il vincitore.

PREMI

La scuola vincitrice avrà in premio un servizio fotografico offerto da Cioccola-tò e la possibilità di presentare il proprio dolce al convegno *Il cioccolato del futuro* che si svolgerà nel corso della settimana successiva in una sede istituzionale.

In occasione del convegno, e compatibilmente con le contingenze logistiche, alla scuola interessata potrà essere richiesta la fornitura di alcune repliche della torta vincitrice da offrire in degustazione ai partecipanti (circa 150 assaggi in tutto).

Tutela dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo (UE) 2016/679 (di seguito GDPR), si comunica che i dati personali di cui l'Associazione Pièce entrerà nella disponibilità con il ricevimento dei progetti saranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni riguardanti le attività che riguardano direttamente o indirettamente l'Associazione stessa.

Titolare del trattamento è l'Associazione Pièce nella persona della Dott.ssa Lucilla Cremoni, Presidente e Legale Rappresentante dell'Associazione, con domicilio eletto in Via Enrico Cialdini, 6 - 10138 Torino, e che può essere contattata mediante email all'indirizzo info@associazionepiece.it.

CONTATTI



www.cioccolato-eu

www.associazionepiece.org - FB e Instagram: Associazione Pièce

Michelangelo Carta - tel. 373 7039855, m.carta@piemontemese.it

Lucilla Cremoni - tel. 334 2667151, L.cremoni@piemontemese.it

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it