



Concorso dessert al piatto

“Lugano Città del Gusto”

Organizzato da SMPPC, Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino, Mastro Piff e Lugano Città del Gusto

REGOLAMENTO

- 1) Il concorso è aperto ai professionisti di settore. Farà stato l'iscrizione entro e non oltre il termine del 15.08.2018.
- 2) **Avranno il diritto** di partecipare al concorso solo professionisti che operano nel settore della pasticceria e ristorazione provenienti da tutta la Svizzera e anche dall' estero, dovrà essere allegato un documento che comprova l'appartenenza al settore (pt.14 del regolamento).
- 3) **Gli elaborati** saranno valutati da una giuria composta da 5 giudici

Il giudizio della giuria è insindacabile.

- 4) **Il responsabile** dell'area concorso sarà nominato dall'organizzazione e comunicato al momento della conferma dell'iscrizione.
L'assemblaggio e la rifinitura del piatto dovranno essere effettuati davanti alla giuria sul tavolo appositamente allestito. Eventuali preparazioni anticipate potranno essere realizzate negli spazi della cucina messa a disposizione dall'organizzatore.

Il candidato dovrà calcolare il tempo necessario per eventuali preparazioni e tenerne conto per essere presente sul posto almeno 60 minuti prima del suo tempo di uscita.

Ogni candidato dovrà provvedere a portare con sé gli utensili necessari per la realizzazione del suo elaborato. I componenti del dessert: creme, inserti, farciture, composti frutta etc. possono essere portati già pronti.



5) Tema del concorso: Lugano Città del Gusto

Ogni concorrente dovrà realizzare n° 6 dessert al piatto uguali, 5 piatti per la giuria, 1 per la foto. La composizione del dessert è libera ma dovrà contenere almeno tre gusti diversi tra di loro, si potranno utilizzare creme diverse, bavaresi, gelati, pan di Spagna, croccanti, frutta fresca e polpe etc., no a prodotti industriali già finiti. Tutti gli elementi di decorazione dovranno essere commestibili e potranno essere portati già fatti e colorati. Tutta l'attrezzatura e il materiale necessario alla realizzazione del piatto (aerografo, stampi, coloranti, cioccolato plastico, massa da decoro di qualsiasi tipologia ma totalmente commestibile) dovranno essere portati dai candidati.

- **Il dessert al piatto verrà giudicato in base a:**
 - *presentazione generale 20 punti
 - *elementi decorativi e originalità 20 punti
 - *pulizia e tecnica di lavorazione 20 punti
 - *degustazione e struttura 40 punti

TOTALE PUNTEGGIO: 100

6) Dossier di presentazione finale: (solo per i candidati che avranno ricevuto la conferma di iscrizione dall'organizzazione)

7) Orario di inizio e fine lavoro: domenica 16 settembre 2018, gli orari di uscita verranno comunicati a tempo debito.

Ogni concorrente, secondo sorteggio, avrà a disposizione 20 minuti per presentare e far degustare i suoi elaborati alla giuria. Il non rispetto del tempo potrà portare dei punti di penalità.

8) La premiazione dei primi 3 classificati verrà effettuata domenica 16 settembre alle ore 17.00 all'interno della manifestazione Lugano Città del Gusto, alla presenza dei media.

Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.

Gli elaborati dovranno rimanere esposti al pubblico, in una vetrina negativa, fino al termine della manifestazione.



9) Divisa professionale:

tutti i concorrenti finalisti sono tenuti alla regola seguente:

- Pantaloni neri (no jeans)
- Giacca e grembiuli da lavoro
- Scarpe da lavoro

LEGGERE ATTENTAMENTE E MEMORIZZARE IL REGOLAMENTO E' IL MODO MIGLIORE PER PUNTARE AD UN BUON RISULTATO!

10) L'organizzazione si avvale della facoltà di apportare, se necessario, modifiche al presente regolamento, che però avrà valore definitivo entro il 15.08.2018

11) Le modifiche verranno comunicate direttamente ai candidati che avranno soddisfatto i requisiti richiesti e regolarmente iscritti.

12) ISCRIZIONE:

Per iscriversi al concorso bisogna ritornare il presente regolamento debitamente firmato e accompagnato dai documenti richiesti (punto **15** del regolamento) **entro il 15 agosto 2018** all'indirizzo mail seguente: info@luganocittadelgusto.ch (SPECIFICANDO NELL'OGGETTO: CONCORSO DESSERT AL PIATTO)

13) I candidati che risulteranno regolarmente iscritti, dopo aver ricevuto conferma scritta o tramite e-mail, dovranno rispettare quanto di seguito:
ogni candidato ha l'obbligo di presentare un dossier in **6 copie** che comprenda:

- Ricettario e CV con foto del candidato
- Uno schizzo o la foto del dessert finito con un titolo di libera scelta che verrà presentato al concorso.
- Il dossier di presentazione diventerà proprietà dell'organizzazione che potrà farne uso per attività proprie in qualsiasi momento. Le foto dei piatti realizzati potranno essere pubblicate sul nostro sito: www.luganocittadelgusto.ch
- **Il dossier di presentazione finale per il concorso ci dovrà pervenire entro il 10 settembre 2018 al seguente indirizzo: info@luganocittadelgusto.ch (SPECIFICANDO NELL'OGGETTO: CONCORSO DESSERT AL PIATTO)**



14) Rimborso spese:

L'organizzazione metterà a disposizione una camera in un Hotel per una notte, per i candidati che giungono da lontano.

15) Documenti richiesti da allegare al momento dell'iscrizione:

- Foto e descrizione personale
- Certificato Federale di capacità per i candidati svizzeri o domiciliati che certifica le competenze professionali o documento equivalente (attestato, CV etc.) per i candidati che provengono dall'estero.
- Foto di almeno un dessert al piatto realizzato personalmente.

Il sottoscritto dichiara di accettare il regolamento in tutti i suoi punti e si impegna a partecipare al concorso con spirito innovativo e leale, accettando il verdetto che scaturirà dai giudizi dei giudici.

Nome: _____

Cognome: _____

Firma: _____

Data: _____

per il comitato organizzatore: G. Piffaretti - Maestro pasticcere