

“4° CAKE COMPETITION SAN ROCCO 2017”

GARA DI TORTE FATTE IN CASA

1. Può partecipare gratuitamente alla gara ciascun appassionato/a indipendentemente dall'età, dal sesso e dalla zona di residenza, che voglia mettere in mostra la propria torta realizzata secondo ricette personali e/o tradizionali.
2. il **tema** quest'anno del concorso è: **“LA TORTA DELLA MIA NONNA”**
3. Ogni partecipante può concorrere con una sola torta e saranno ammesse alla gara le **prime 30 adesioni**.
4. Non è possibile iscrivere alla gara torte per conto terzi.
5. Sono ammesse alla gara solamente torte dolci **artigianali realizzate in ambito domestico**, la cui conservazione **non necessita di refrigerazione** quindi **non saranno ammesse torte semifreddi o gelato**.
6. **Non sono ammesse torte comperate, di pasticceria e/o di laboratorio, nonché altri tipi di dolci (pasticcini, dolci al cucchiaio, ecc..).**
7. **Le torte devono avere un nome**, anche di fantasia, che sarà comunicato insieme alla lista degli ingredienti nell'apposita “scheda torta” al momento dell'iscrizione.
8. Le torte non possono avere scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate.
9. L'ISCRIZIONE GRATUITA alla gara potrà avvenire mediante POSTA ELETTRONICA (referente concorso Chef Alcide Candiotto : tello1974@libero.it) o consegnando la scheda ricetta alla CASSA BAR DELLA SAGRA DI LOREGGIA durante i giorni e l'orario di apertura della stessa).
ENTRO GIOVEDÌ 17 AGOSTO ALLE ORE 24:00.
10. Le torte dovranno essere CONSEGNATE dalle ore 15 ALLE ORE 16 **DOMENICA 20 AGOSTO 2017** ACCOMPAGNATE DALLA SCHEDA TORTA con la lista degli ingredienti presso LA TENSOSTRUTTURA DELLA SAGRA DI LOREGGIA (PD) ed essere presentate su supporti usa e getta (l'organizzazione non è responsabile di eventuali piatti o vassoi personali).
11. Le torte saranno valutate da una speciale Giuria formata da professionisti della Ferazione Italiana Cuochi sezione di Treviso (Vice Presidente Assocuochi Treviso Chef Tecnologo Marco Pesce, Chef Giovanni Puglisi (tesoriere), , Chef Alessandro Barbesin e Caterina Rigon referente ERRE4M) il cui giudizio è insindacabile secondo i seguenti parametri (con voto da 1 a 10):
 - **1 aspetto estetico**
 - **2 bontà**
 - **3 originalità**
 - **4 stagionalità e territorialità degli alimenti**
 - **5 giudizio complessivo**
11. Seguirà la cerimonia di premiazione alle ore 16.30 con la proclamazione dei vincitori

12. PREMI:

1° Classificato Migliore Torta Loreggia: attrezzature da pasticceria del valore di 80 € e la possibilità di rifare il dolce alla cena di apertura della Sagra di Loreggia 2018, più Attestato e grembiule Cake Competition.

1° Classificato Migliore Torta Fuori Loreggia attrezzature da pasticceria del valore di 80 €, più Attestato e grembiule Cake Competition.

1° Classificato Migliore Torta da Pasticceria attrezzature da pasticceria del valore di 80 € più Attestato e grembiule Cake Competition.

Per tutti i partecipanti attestato di partecipazione e grembiule 4° Cake Competition Sagra di Loreggia 2017.

13. Per Informazioni e chiarimenti contattare il referente del concorso Chef Candiotta Alcide (mobile: 3929055550, mail: tello1974@libero.it)

PARTNER DI QUESTO EVENTO:

Assocuochi Treviso



<http://www.assocuoचितreviso.it>

ERRE4M attrezzature di pasticceria e pizza di Vedelago.

