



ASSOCIAZIONE CAMPERISTI TORRES

CONCORSO DI PASTICERIA FATTA IN CASA

Regolamento di partecipazione

1. Possono partecipare al “ Concorso di Pasticceria “ tutti gli associati ai Camperisti Torres in regola con la tessera per l’anno 2017, che voglia mettere in mostra il proprio talento realizzando un dolce secondo ricette personali e/o tradizionali.
2. il tema del concorso è la torta, sarà particolarmente apprezzato l’**utilizzo di prodotti locali e di stagione.**
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 necessiti 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 al momento della consegna.
8. Le torte non possono avere nome o scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate.
9. L’iscrizione alla gara potrà avvenire al momento della Adesione alla Cena Associativa del 2 Dicembre, ovvero entro la giornata di sabato 25 novembre 2017, anche mediante comunicazione tramite la posta elettronica dell’associazione;
10. Le torte dovranno essere consegnate, presentate su supporti usa e getta, presso l’area di sosta di Platamona (SS) denominata " CAMP SITE, dalle ore 16 ALLE ORE 18 di sabato 2 dicembre (accompagnate da una scheda che contenga oltre alla denominazione del dolce la lista degli ingredienti utilizzati);
11. Le torte saranno valutate da una Giuria formata da cinque associate/i che saranno sorteggiati tra quanti daranno la disponibilità a farne parte prima dell’inizio della cena sociale.
12. **Il giudizio della giuria è insindacabile.**
13. I parametri che concorreranno alla valutazione finale (con voto da 1 a 10) sono – 1° aspetto estetico, profumo e creatività – 2° bontà e sapore – 3° originalità – **4° genuinità, stagionalità e territorialità degli alimenti** – 5° giudizio complessivo
11. La cerimonia di premiazione con la dichiarazione del 1°, 2° e 3° classificato – per i quali è previsto uno specifico riconoscimento - avverrà alla conclusione della cena sociale. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione ed il grembiule Associativo.