



REGOLAMENTO
CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE
“Santarosa Pastry Cup 2017”
6[^] edizione

Art. 1 – Tema

Il Comitato organizzatore, il Comune e l'Associazione A.L.O.E. di Conca dei Marini, nell'ambito della rassegna del “*SantarosaConcaFestival 2017*”, attività di promozione delle risorse del territorio e, più in generale, della Costa d'Amalfi, sono lieti di presentarVi la 6[^] edizione del Concorso Gastronomico Nazionale “*Santarosa Pastry Cup*”, dedicato ai Maestri Pasticcieri e ai Barman professionisti. Il tema di quest'anno è:

“Una Sfogliatella Speciale!”

*Una Sfogliatella Speciale perché nella creazione di una nuova ed originale versione del famoso dolce si potranno utilizzare le **spezie**, dalle più conosciute ed usate a quelle più inedite ed esotiche.*

Il nuovo abbinamento prende spunto anche dal ricordo che l'antica Repubblica Marinara di Amalfi, di cui Conca dei Marini era sia base navale che borgo dal quale provenivano i suoi più valorosi ed esperti marinai, aveva basato le proprie fortune soprattutto nel commercio delle spezie dal Medio Oriente verso i porti italiani e da qui in Europa.

Ai maestri pasticcieri e barman partecipanti al concorso non resta che dare sfogo alla propria creatività, bravura ed estro, proponendo una **Sfogliatella** davvero **speciale... spaziale... SPEZIALE!!!**

I concorrenti del Concorso potranno ispirarsi liberamente al suddetto tema, trovando personali e creative interpretazioni per innovare e celebrare questo squisito dolce dalla storia tanto suggestiva quanto antica.

Il Concorso si prefigge, inoltre, di valorizzare le ricette pervenute promuovendone la loro diffusione.

Art. 2 – Partecipazione

Il Concorso è composto da due sezioni distinte:

1. **La prima** è riservata a tutti i *Pasticcieri* professionisti del territorio nazionale. Tra tutti coloro che invieranno la loro ricetta entro il termine stabilito, verranno selezionati n. 5 finalisti che si sfideranno tra loro al fine di decretare il vincitore assoluto.
2. **La seconda** è riservata ai *Barman* che con lo stesso tema e le medesime regole dei Pasticcieri possono creare dei nuovi cocktail. Nel corso della serata verrà premiato il Barman 1° classificato del concorso interno organizzato per l'occasione dall'A.I.B.E.S, il quale presenterà la sua creazione alla Giuria di qualità del *Santarosa Pastry Cup*.

La partecipazione al Concorso è gratuita, previa adesione con modulo di iscrizione (Alleg. 1).

Art. 3 – Preselezione

Le candidature si accettano entro venerdì 30 giugno 2017.

Entro tale data dovranno pervenire i seguenti documenti:

- modulo d'iscrizione (allegato 1, in fondo);
- ricetta del dolce o del cocktail (con foto);
- curriculum vitae;
- copia di un documento di riconoscimento;

Tra le domande verranno selezionati dalla Giuria i concorrenti ammessi alla finale, ai quali verrà data comunicazione entro lunedì 3 luglio 2017.

Ciascun concorrente potrà avvalersi di 1 collaboratore.

Art. 4 – Ricette Pasticcieri professionisti

Alla Segreteria Organizzativa deve pervenire, entro venerdì 30 giugno 2017, la ricetta dettagliata del dolce.

La ricetta (per 10 porzioni) deve riportare:

- il titolo;
- l'elenco degli ingredienti espressi in grammi;
- la descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione;
- le tecniche di cottura;
- l'elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- una foto del piatto.

Il Comitato Organizzatore garantisce, fino all'esibizione del concorrente, la riservatezza in merito alle ricette inviate. Le ricette saranno rese pubbliche solo dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il Comitato Organizzatore riterrà più idonei. Il Comitato Organizzatore garantisce, inoltre, che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell'autore.

Art. 4/*bis* – Ricette Barman Classico o Barchef

Alla Segreteria Organizzativa deve pervenire, entro venerdì 30 giugno 2017 la ricetta dettagliata del cocktail vincitore della selezione A.I.B.E.S.

La ricetta (per 10 porzioni) deve riportare:

- il titolo;
- l'elenco degli ingredienti espressi in centilitri;
- la descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione;
- le tecniche di preparazione, classica o barchef molecular mixologist;
- l'elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- una foto del piatto contenente l'elaborato.

Il Comitato Organizzatore garantisce, fino all'esibizione del concorrente, la riservatezza in merito alle ricette inviate. Le ricette saranno rese pubbliche solo dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il Comitato Organizzatore riterrà più idonei. Il Comitato Organizzatore garantisce, inoltre, che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell'autore.

Art. 5 – Piatto

La *Mise en place* avviene secondo le seguenti regole:

- n. 1 porzione o cocktail da sistemare sul piatto di presentazione
- n. 9 porzioni o cocktail da sistemare sul piatto di portata o vassoio per la Giuria.

I piatti o i vassoi faranno parte della piccola attrezzatura del concorrente.

Art. 6 – Materiali ed attrezzature

Il concorrente può portare con sé solamente piccole attrezzature. Ogni domanda specifica riguardo al materiale deve essere fatta, prima del Concorso, direttamente al Comitato Organizzatore.

Lo chef deve portare i propri attrezzi da cucina personali (coltelli, minipimer, cutter, bilancia, etc). L'elenco delle attrezzature va indicato specificatamente in ciascuna ricetta. Anche il barman deve portare i propri attrezzi da bar personali.

Art. 7 – La finale

La finale del Concorso si terrà martedì 1 agosto 2017 presso l'**Hotel “Belvedere”** di Conca dei Marini (Via Smeraldo, 19 - www.belvederehotel.it).

Ai finalisti verrà chiesto di produrre in loco i dolci da loro proposti. I dolci saranno ancora una volta valutati da esperti del settore. Ogni dolce deve essere preparato in un tempo massimo di 3 ore e presentato alla giuria, che provvederà alla degustazione. I partecipanti possono portare pronti alcuni passaggi della lavorazione e gli ingredienti che ritengono importanti per la realizzazione del dolce.

L'inizio della gara è previsto per le ore 17.00.

Il barman/barchef dovrà preparare il cocktail in un tempo massimo di 15 minuti.

E' possibile chiedere alcuni ingredienti al Comitato Organizzatore che provvederà a farli trovare ad ogni partecipante, previa richiesta per iscritto almeno 5 giorni prima del Concorso.

Art. 8 – Giuria e criteri di giudizio

I preparati e le ricette saranno valutate da un'apposita giuria formata da esperti gastronomi e giornalisti del settore che esprimeranno le proprie valutazioni nel corso della manifestazione. La giuria, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la presentazione, gli aspetti gustativi e l'intensità della percezione, in base ai criteri definiti dagli esperti che ne fanno parte.

Art. 9 – Premiazioni

La premiazione avverrà martedì 1 agosto 2017, subito dopo la gara, presso la suggestiva location sospesa tra il cielo e il mare della "Torre Capo di Conca" di Conca dei Marini (Via Capo di Conca, 1 - www.torrecapodiconca.it).

Saranno premiati i primi classificati di ogni sezione del Concorso con:

- Premio artistico;
- Weekend per 2 persone in una struttura della Costa d'Amalfi;

A tutti i partecipanti verrà consegnato il premio di finalista del Concorso.

Sono inoltre previsti dei "premi speciali" per coloro che si distingueranno per particolari meriti

Art. 10 – Diritti / Contestazione

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comitato Organizzatore tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale, le fotografie, ecc. anche per eventuali pubblicazioni.

Le decisioni della Giuria sono senza appello.

Art. 11 – Varie

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore. Si riserva altresì il diritto esclusivo di pubblicazione della documentazione di ogni parte dell'evento. Durante il Concorso, i concorrenti potranno essere intervistati, con discrezione, dai giurati e dai presentatori. Ogni concorrente dovrà presentarsi in perfetta e completa divisa da pasticciere tenuta in ordine e pulita.

Art. 12 – Iscrizione

Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre **venerdì 30 giugno 2017** tramite email all'indirizzo santarosapastrycup@gmail.com. La scheda di iscrizione è scaricabile dal sito www.santarosapastrycup.com

Per informazioni e chiarimenti:

Dott.ssa Tiziana Carbone – Fondatrice e Direttrice Artistica dell'Evento

T. +39 089831376 – M. +39 3381504773

(NB: a partire dalla prossima edizione (2018) del Santarosa Pastry Cup, non potranno partecipare al Concorso i vincitori di una delle due edizioni immediatamente precedenti)

6° Concorso Gastronomico Nazionale

“Santarosa Pastry Cup”

“Una Sfogliatella... Speciale!”

SCHEDA ISCRIZIONE

Presentata da: _____

Indirizzo: _____

Nato a _____ Il _____

Professione _____

E-mail: _____

Tel _____ Fax _____

Partecipo come: TITOLARE DIPENDENTE

Sede _____

Nome e breve descrizione del dolce o del cocktail:

Note o modalità di servizio:

Sottoscrivendo questa scheda mi impegno all'accettazione completa del regolamento di cui essa è parte integrante. Sono consapevole che i miei dati personali verranno trattati secondo le modalità prescritte dalle leggi in materia attualmente in vigore. Se sarò selezionato per partecipare alla finale con gli altri finalisti del Concorso, riceverò conferma all'indirizzo email che ho indicato nella presente scheda.

Data _____

Firma _____