



**REGOLAMENTO**  
**CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE**  
**“Santarosa Pastry Cup 2018”**  
7<sup>^</sup> edizione

## Art. 1 – Tema

Il Comitato organizzatore e il Comune di Conca dei Marini, nell'ambito della rassegna del “SantarosaConcaFestival 2018”, attività di promozione delle risorse del territorio e, più in generale, della Costa d'Amalfi, sono lieti di presentarVi la 7<sup>^</sup> edizione del Concorso Gastronomico Nazionale “Santarosa Pastry Cup”, dedicato ai Maestri Pasticcieri e ai Barman professionisti. Il tema di quest'anno è:

### **“Sfogliatella 7 Sensi”**

*“7 amarene... erano quelle che costellavano la Santarosa in origine, probabilmente per simboleggiare i 7 Doni dello Spirito Santo, le 7 Virtù teologali e cardinali, i 7 Sacramenti... perché il 7 è da sempre considerato il numero perfetto per eccellenza e riveste un ruolo fondamentale nella simbologia biblica, ma non solo. Lo ritroviamo, infatti, in tutte le religioni, nella scienza, nelle dottrine mistiche e nelle credenze popolari... Ed è anche il numero che ha ispirato il tema della prossima edizione del Santarosa Pastry Cup, la VII, appunto.*

*La Sfogliatella Santarosa è da sempre considerata un dolce perfetto perché, oltre a soddisfare il gusto, riesce a coinvolgere gli altri sensi attraverso i suoi variegati colori, la sua musicale croccantezza, i suoi profumi agrumati e la sua delicata consistenza.*

*Il sesto senso nasce dalla sublimazione e dalla fusione delle precedenti percezioni sensoriali, che creano una meravigliosa esperienza soggettiva... Ma il settimo?*

*È proprio questa la sfida che lanciamo ai concorrenti della VII edizione del Santarosa Pastry Cup, i quali dovranno **arricchire la loro creazione dolciaria con un settimo elemento, univoco e caratterizzante, che ne esprima la pienezza e la completezza (attributi propri del significato del numero 7) e che verranno giudicati dai “Magnifici 7” della Giuria di Qualità di quest'anno.***

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, ma rispettando il più possibile la ricetta originale.

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

## Art. 2 – Partecipazione

Il Concorso è riservato 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.

Nell'ambito della competizione si alterneranno due momenti dedicati rispettivamente alla Pasticceria da Ristorazione e al mondo dei Barman/Barchef, con l'intervento di due testimonial di comprovato valore, i quali presenteranno alla Giuria del *Santarosa Pastry Cup* le loro creazioni, anch'esse basate sul tema del concorso.

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

## Art. 3 – Preselezione

Le candidature si accettano entro domenica 19 agosto 2018.

Entro tale data dovranno pervenire i seguenti documenti:

- ✓ **modulo d'iscrizione (allegato 1, in fondo);**
- ✓ **ricetta del dolce (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 27 agosto 2017.

Ciascun concorrente potrà avvalersi di 1 collaboratore.

## Art. 4 – Ricette Pasticcieri professionisti

Alla Segreteria Organizzativa deve pervenire, entro domenica 19 agosto 2018, 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. 5 – Piatto

La “*mise en place*” avviene secondo le seguenti regole:

- ✓ n. 1 porzione da sistemare sul piatto di presentazione;
- ✓ n. 7 porzioni da sistemare sul piatto di portata o vassoio per la Giuria.

il dolce al piatto non deve superare i 130 g (piatto escluso) e, inoltre, deve essere replicabile.

Inoltre, novità di quest'anno, i finalisti dovranno preparare n. 50 mono-porzioni dello stesso dolce, da far assaggiare alla giuria non tecnica (composta da giornalisti, addetti ai lavori, colleghi pasticceri, semplici appassionati), la quale esprimerà un parere che non influirà sul giudizio finale della giuria tecnica, ma che assegnerà comunque un riconoscimento al pasticciere più votato.

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 25 settembre 2018 presso il “*Sensi Restaurant*” di Amalfi (Via Pietro Comite, 4 - [www.sensiamalfi.it](http://www.sensiamalfi.it)).

Ai finalisti verrà chiesto di produrre in loco i dolci da loro proposti. I dolci saranno 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 16.00.

E' possibile chiedere alcuni ingredienti al Comitato Organizzatore, che provvederà a farli trovare ad ogni partecipante previa richiesta per iscritto da far pervenire almeno 5 giorni prima della gara.

## 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 25 settembre, subito dopo la gara, presso la suggestiva Chiesa di S. Rosa, a Conca dei Marini, annessa al Monastero Santa Rosa dove, nel lontano 1700, nacque la Regina dell'Evento: la *Sfogliatella Santarosa*!

## 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 **domenica 19 agosto 2018** tramite email all'indirizzo [santarosapastycup@gmail.com](mailto:santarosapastycup@gmail.com). Una volta ricevuta la scheda d'iscrizione (All. 1), la Segreteria del Concorso invierà un file specifico per scrivere la ricetta del dolce, allegando massimo 3 foto dello stesso. Per ulteriori informazioni e chiarimenti:

Dott.ssa *Tiziana Carbone*  
Fondatrice e Direttrice Artistica dell'Evento  
[santarosapastycup@gmail.com](mailto:santarosapastycup@gmail.com)

# 7° Concorso Gastronomico Nazionale

## “Santarosa Pastry Cup”

### “Sfogliatella Sette Sensi”

#### 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 .....