

REGOLAMENTO  
CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE  
**“Santarosa Pastry Cup 2022”**  
IX edizione

## Art. 1 – Tema

### ***“Le Stagioni della Santarosa!”***

Grazie alla sua delicata croccantezza, la sfogliatella Santarosa manifesta un'intrinseca musicalità dalla quale riecheggiano “dolci note” che, come una soave melodia, sublimano da sempre i nostri sensi.

La Santarosa, un dolce senza tempo che, attraverso le varie “stagioni” della sua vita, dal lontano ‘700 ad oggi, è rimasto fedele alla sua essenza originaria, pur adattandosi, di volta in volta, ai gusti del momento.

Musicalità, dolci note, stagioni... elementi che richiamano inevitabilmente alla memoria le celeberrime “4 stagioni” di Vivaldi, concerti solistici per violino tratti da “*Il Cimento dell'armonia e dell'invenzione*”, opera in cui si confrontano ragione e immaginazione, armonia e invenzione, equilibrio e creatività... elementi caratteristici propri del Santarosa Pastry Cup!

Il tema dell'edizione 2022 del Santarosa Pastry Cup nasce, dunque, dall'analogia tra le stagioni della natura, quelle delle nostre vite e quelle della vita di un dolce, la sfogliatella Santarosa, appunto, che dovrà essere reinterpretata scegliendo una tra le seguenti possibilità:

- 1. Ispirandosi ad una sola delle quattro stagioni per una nuova creazione dolciaria basata su elementi caratteristici della stagione scelta;**
- 2. Creando un dolce che includa elementi associati a due, a tre o a tutte e quattro le stagioni.**

Il tutto, come sempre, nel rispetto degli elementi principali della Santarosa.

## Art. 2 – Partecipazione

Il Concorso è riservato a 5 pasticceri professionisti del territorio nazionale che verranno scelti dal Comitato Organizzatore. La partecipazione al Concorso è gratuita, previa adesione con modulo di iscrizione (Allegato 1).

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

## Art. 3 – Preselezione

I pasticceri selezionati dovranno trasmettere, all'email [santarosapastrycup@gmail.com](mailto:santarosapastrycup@gmail.com), entro e non oltre il termine ultimo di domenica 28 agosto 2022, la seguente documentazione:

- **modulo d'iscrizione (allegato 1, in fondo);**
- **copia del documento di riconoscimento;**
- **ricetta del dolce, con foto e motivazione che lo lega al tema (vedi Art. 1), utilizzando l'apposito modello che verrà trasmesso via email dopo aver ricevuto il modulo d'iscrizione.**

Ciascun concorrente potrà avvalersi di 1 collaboratore.

## Art. 4 – Ricette Pasticceri professionisti

Alla Segreteria Organizzativa deve pervenire 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. 9 porzioni da presentare alla Giuria Tecnica, servite al piatto.**

Dovranno essere preparate, inoltre, n. 50 monoporzioni (come da pasticceria) dello stesso dolce per la *giuria popolare*, la quale esprimerà un parere che non influirà sul giudizio finale della *giuria tecnica*, ma che assegnerà comunque un premio al pasticcere più votato dalla suddetta giuria.

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

Attenzione: il dolce non deve superare i 130g (peso netto) e deve essere replicabile.

## 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 mercoledì 28 settembre 2022 presso il “*Borgo Santandrea*” di Amalfi (Via Giovanni Augustariccio, 33 - [borgosantandrea.it](http://borgosantandrea.it)). Ai finalisti verrà chiesto di produrre in loco i dolci da loro proposti. 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. È 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.

L'inizio della gara è previsto per le ore 16.00.

## Art. 8 – Giuria e criteri di giudizio

I dolci saranno valutati da un'apposita giuria che, 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. Le decisioni della Giuria sono senza appello.

## Art. 9 – 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.

## Art. 10 – 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.

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

# 9° Concorso Gastronomico Nazionale

## “Santarosa Pastry Cup”

### “Le Stagioni della Santarosa”

#### 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 dei 10 articoli del regolamento, di cui essa è parte integrante, nonché della [privacy policy](#) presente sul sito [www.santarosapastrycup.com](http://www.santarosapastrycup.com). Sono consapevole che i miei dati personali verranno trattati secondo le modalità prescritte dalle leggi in materia attualmente in vigore.

Data .....

Firma .....