

# DOLCE ROMA FEST THE WORLD OF PASTRY

## CONTEST PROFESSIONISTI “PASTICCERIA E CAKE DESIGN 2023”

Roma Palazzo dei Congressi

### Regolamento dei Contest 2023

I concorsi sono organizzati da “Dolce Roma Fest The World of Pastry” per decretare:

- **IL MIGLIOR MARITONNO CLASSICO E QUARESIMALE “PATROCINATO DALLA REGIONE LAZIO”**
- **IL MIGLIOR PANETTONE DECORATO : TEMA “Madre Terra”**
- **MIGLIOR TORTA MODERNA**

A chi è rivolto:

Questo concorso è aperto a tutti i Professionisti;  
Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri, Artisti Decoratori, maggiorenni

Per iscriversi a questo concorso, la quota d'iscrizione è di euro 50,00= da versare tramite bonifico bancario

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario/a Rossi) Contest Marittonno – Panettone Decorato – Torta Moderna

COORDINATE BANCARIE:

istituto di credito: CREDEM

iban : IT89H0303239240010000401481

La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria

all'indirizzo: [contest@dolceromafest.com](mailto:contest@dolceromafest.com)

**entro e non oltre il 15/11/2023.**

info e Contatti: [contest@dolceromafest.com](mailto:contest@dolceromafest.com)

I candidati si potranno cimentare in una delle seguenti categorie:

- **IL MIGLIOR MARITONNO CLASSICO E QUARESIMALE**
- **IL MIGLIOR PANETTONE DECORATO**
- **MIGLIOR TORTA MODERNA**

Il concorso per le diverse categorie avverrà nelle seguenti modalità :

## **“MIGLIOR MARITOTZO CLASSICO E QUARESIMALE”**

I concorrenti dovranno presentare n. 12 Maritozzi del peso ciascuno di gr 80 ciascuno più il peso della panna per un totale di circa gr 110 dovranno presentare un prodotto vuoto che verrà pesato prima della farcitura

(ogni 5 gr in errore sia maggiore che minore, si avrà 1 punto di penalità)

**I Maritozzi dovranno essere portati già pronti il giorno 25 Novembre 2023**

**entro le ore 10 presso Palazzo dei Congressi con ingresso**

**da Viale della Pittura ci sarà un check in di accoglienza**

Sarà a disposizione del concorrente uno spazio per il peso del maritozzo vuoto (che verrà comunicato alla giuria )il controllo verrà effettuato da persona estranea al concorrente e alla giuria.

**I concorrenti avranno a disposizione, a turno, una planetaria per montare la panna che occorre per riempire i pezzi dei maritozzi richiesti per il contest**

I concorrenti avranno cura di portare i piattini idonei per la distribuzione e l'assaggio alla giuria

Il Concorrente dovrà indossare la propria giacca/divisa di rappresentanza completata da cappello da pasticciere.

I criteri di valutazione del prodotto da parte della giuria saranno:

profumo (20 punti) taglio (10 punti) cottura (15 punti) gusto (20 punti) sofficià (15 punti)

montaggio panna in farcitura (10 punti) gusto (10 punti)

Ogni concorrente è tenuto a presentare n. 5 copie di Brochure di presentazione

con ricettario completo nelle grammature nel procedimento, nel calcolo delle percentuali.

Il riferimento dovrà essere rapportato a 1kg farina

**L'assaggio da parte della giuria avverrà il giorno 25 alle ore 11,00 circa presso l'auditorium**

**LA PREMIAZIONE SI SVOLGE ALLE ORE 18,45 CIRCA PRESSO L'AUDITORIUM**

## **“MIGLIOR PANETTONE DECORATO 2023”**

### **A TEMA**

I concorrenti dovranno presentare nr. 1 panettone Decorato (il diametro del vassoio di appoggio non deve superare cm. 40, altezza libera).

Il tema del concorso è “Madre Terra”.

**I panettoni dovranno essere portati già pronti il giorno 25 Novembre 2023**

**entro le ore 9,30 presso Palazzo dei Congressi**

**con ingresso da Viale della Pittura ci sarà un check in di accoglienza**

**si avrà a disposizione per sistemare il pezzo un ora di tempo**

Il panettone decorato dovrà essere presentato con l'indicazione del nome del concorrente sulla base, retro del vassoio. **Qualora venisse consegnata un'opera senza l'indicazione del concorrente, verrà considerato non valido per il giudizio.**

I candidati dovranno presentare “Panettoni con decorazioni inedite al pubblico” (che non siano apparsi in altre manifestazioni, concorsi etc.), non sono ammessi materiali e decorazioni che non siano edibili (per gli eventuali ferretti a sostegno dei fiori dovranno essere utilizzati i conetti idonei e i polistiroli devono essere ricoperti) pena l'esclusione dal concorso anche con possibile retroattività.

Si potranno utilizzare tutte le tecniche ammesse per i concorsi di cake design e pasticceria.

Il panettone verrà valutato solo per il suo aspetto estetico, difficoltà delle tecniche usate, pulizia del lavoro

**Il panettone dovrà essere ben visibile** nel contesto della decorazione

I concorrenti dovranno indossare, la propria giacca / divisa di rappresentanza

Ogni concorrente è tenuto a preparare n. 5 Brochure di presentazione con la descrizione delle tecniche e dei materiali utilizzati.

I criteri di valutazione da parte della giuria saranno:

**Elaborato Artistico:** aderenza al tema, (30 punti) la difficoltà (15 punti) l'esecuzione delle tecniche utilizzate (20 punti) impressione generale (10 punti) pulizia del lavoro (20 punti) brochure di presentazione (5 punti)

**La premiazione si svolge il giorno 26-11-2023 ore 13,00 circa presso l'Auditorium**

## **“MIGLIOR TORTA MODERNA 2023”**

I concorrenti dovranno presentare nr. **2** Torte moderne uguali tra loro del diametro cm 18 cadauno per un'altezza massima di cm 7 con vassoio di 20 cm, quadrato o tondo a scelta del concorrente.

**Le Torte Moderne dovranno essere consegnate il giorno 25 Novembre**

**2023 entro le ore 15 presso Palazzo dei Congressi con ingresso**

**da Viale della Pittura ci sarà un check in di accoglienza dove lasciare il**

**prodotto**

Le torte dovranno essere consegnati a mano, con scatola quadrata (no bombata) con l'indicazione del nome del concorrente sul fianco.

La Torte dovrà essere stratificata con:

- mousse , creme, almeno una composta di frutta, un croccante o inserto morbido.

Alla base deve avere

- un Croccantino oppure Streusel oppure Biscotto

Deve essere

- glassata a specchio e decorata con piccole decorazioni a libera interpretazione.

Il concorrente può scegliere liberamente se decorare con piccole decorazioni in cioccolato,frutta, oro, etc etc.... saranno gradite piccole decorazioni in pasta di zucchero per il connubio di fattibilità torta e decorazione in zucchero.

**Il Concorrente è tenuto a presenziare personalmente alla gara in quanto se la giuria**

**lo riterrà opportuno potrà porre domande chiarificatrici per un giudizio inequivocabile.**

I criteri di valutazione da parte dalla giuria saranno:

taglio (punti 20), stratificazione (punti 15),consistenza (punti 15), gusto (punti 20), glassatura (punti 15) e decorazioni (punti 15).

I concorrenti, dovranno indossare, la propria giacca/divisa di rappresentanza completata da cappello da pasticciere

Ogni concorrente è tenuto a preparare **n. 5 Brochure di presentazione**, con ricettario completo nelle grammature, nei procedimenti e nel calcolo delle percentuali. Il riferimento dovrà essere 1 lt di contenuto principale

**L'assaggio da parte della giuria è alle ore 16,00 circa**

**LA PREMIAZIONE SI SVOLGE IL GIORNO 25-11-2023 ALLE ORE 19,00 CIRCA PRESSO L'AUDITORIUM**

## **Organizzazione e giuria**

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

La giuria sarà riunita il giorno 25 e 26 Novembre, per decretare i punteggi dei concorrenti.

La giuria dei contest sarà composta da membri, riconosciuti per l'alta professionalità e competenza nel settore a livello nazionale ed internazionale

A tutti i concorrenti sarà fatto un post, insieme ad altri concorrenti, sui social della Dolce Roma Fest The World of Pastry per sottolineare la presenza del concorrente al concorso in questione.

Tutti i concorrenti, riceveranno l'attestato di partecipazione per la categoria alla quale partecipano.

I candidati di tutte le categorie, rientranti nei sotto descritti punteggi riceveranno Targa di riconoscimento: Bronzo Argento Oro, in base al punteggio raggiunto:

- BRONZO = PUNTEGGIO DA 71 A 80;
- ARGENTO= PUNTEGGIO DA 81 A 90;
- ORO= PUNTEGGIO DA 91 A 100.

**Il primo assoluto per ogni categoria, Pasticceria- Cake Design riceverà una targa di riconoscimento, il "Golden Cake del Dolce Roma Fest" inoltre riceve in premio:**

- **UN MASTER PROFESSIONALE DELLA DURATA DI 2 (due) GIORNI**

**I Master fruibile presso "Italian Chef Accademy" a Roma**

**tutti coloro che raggiungono i punteggi sopra descritti, riceveranno come riconoscimento un attestato/Targa oro, argento o bronzo**

**- Il Contest del Maritozzo riceverà un premio Speciale dalla "Regione Lazio"**

## **LA PREMIAZIONE SI TERRA' IL GIORNO 25/26 NOVEMBRE 2023 PRESSO**

### **“Dolce Roma Fest The World of Pastry” a Palazzo dei Congressi a Roma**

I concorrenti accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento, esonerando, l'organizzazione da ogni responsabilità, per danni da loro provocati a terzi. I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video ed il dolce preparato per fini propagandistici e tutto ciò correlato ad esso in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazione, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

**La valutazione della giuria sarà insindacabile.**

I concorrenti non potranno, dopo la manifestazione, diffamare o commentare negativamente sui social od altri mezzi di comunicazione. L'organizzazione Dolce Roma Fest si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che avranno un comportamento scorretto. ART. 595 C.P. COMMA 3.

I concorrenti autorizzano l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiano conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 196/2003.

La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione dedicate all'evento, riviste specializzate, giornali e TV.

I Concorrenti autorizzano l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate alla divulgazione di foto, filmati e interviste che verranno realizzate durante la durata di tutto l'evento.

PER ACCETTAZIONE

---