

# **DOLCE ROMA FEST THE WORLD OF PASTRY**

## **CONTEST “AMATORIALE 2023”**

**Selezione per i contest il giorno**

**25/ Novembre 2023**

**Roma Palazzo dei Congressi**

### **REGOLAMENTO CONTEST 2023**

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

- **MIGLIOR TORTA AL CIOCCOLATO AMATORIALE**
- **MIGLIOR TORTA TOPPER DECORATA AMATORIALE**

A chi è rivolto:

Questo concorso è aperto a tutti i non professionisti che intendono mettersi in gioco e divertirsi con noi purchè siano maggiorenni

Per iscriversi a questo concorso, la quota d'iscrizione è di euro 30,00= da versare tramite bonifico bancario intestato

causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario/a Rossi) Contest torta cioccolato –Torta Decorata –

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:

- **LA MIGLIOR TORTA AL CIOCCOLATO**
- **LA MIGLIOR TORTA TOPPER DECORATA**

Il concorso per le diverse categorie avverrà nelle seguenti modalità

## **“CONTEST TORTA AL CIOCCOLATO 2023”**

I concorrenti dovranno presentare nr. 2 Torta al cioccolato del diametro cm 20 circa deve essere per 15 porzioni con vassoio quadrato o tondo a scelta del concorrente.

**La torta o dovrà essere consegnata già pronta il giorno 25 Novembre 2023 entro**

**le ore 11 presso Palazzo dei Congressi con ingresso da Viale della Pittura**

**La giuria assaggia per decretare il giorno 25 alle ore 12,00**

La torta dovrà essere consegnata a mano, **con scatola quadrata (no bombata)** con l'indicazione del nome del concorrente, tipo di contest sul fianco.

La Torta dovrà essere stratificata e contenere cioccolato

Dovrà essere leggermente decorata con piccole decorazioni a libera interpretazione.

Il concorrente può scegliere liberamente se decorare con piccole decorazioni di 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**

I criteri di valutazione da parte della giuria saranno: taglio (punti 20), creatività (15 punti), consistenza (punti 15), gusto (punti 20), abilità e precisione delle tecniche (punti 15) e decorazioni (punti 15).

I concorrenti, il giorno della premiazione, dovranno indossare, la giacca da lavoro

Ogni concorrente è tenuto portare tutto quanto occorre per il servizio della torta alla giuria e a preparare **n. 5 Brochure di presentazione**, con ricettario completo nelle grammature, e il procedimento

**La premiazione sarà il giorno 25-11-2023 ore 19,00 circa nell'area Contest**

## **“MIGLIOR TORTA TOPPER DECORATA 2023”**

I concorrenti dovranno presentare nr. 1 TORTA tutta non edibile (in polistirolo) decorata a più piani (il diametro del vassoio di appoggio non deve superare cm. 30 altezza libera).

**L'elaborato dovrà essere consegnato già pronto il giorno 26 Novembre 2023  
entro le ore 9.30 presso Palazzo dei Congressi  
con ingresso da Viale della Pittura  
si avrà a disposizione per sistemare la torta un ora di tempo per la sistemazione  
La giuria visionerà per decretare il giorno 26**

la torta decorata dovrà essere presentato con l'indicazione del nome del concorrente sulla base, retro del vassoio. **Qualora venisse consegnato un torta senza l'indicazione del concorrente, verrà considerato non valido per il giudizio.**

I candidati dovranno presentare “la Torta decorata” che non sia pubblicata o apparsa in altre manifestazioni, concorsi etc.), pena l'esclusione dal concorso anche con possibile retroattività.

### **Il tema del concorso è “ IL NATALE”**

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

La Torta verrà valutata solo per il suo aspetto estetico, difficoltà delle tecniche usate, pulizia del lavoro, (non dovranno essere visibili le parti non edibili)

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 dalla 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 sarà il giorni 26-11-23 ore 17,00 circa nell'area Contest**

## **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 25-26 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**

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

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

Con ingresso dedicato Viale della Pittura

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